



# PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

LLAMADO 3/2011

COMPRA DE DESAYUNOS Y/O MERIENDAS PARA EL  
INDA

DOCUMENTO B: Cláusulas Específicas

---

**Unidad Centralizada de Adquisiciones**

**Av. Del Libertador 1409 6to.piso**

---

---

## Tabla de Contenido

---

<b>COMPRA DE DESAYUNOS Y/O MERIENDAS PARA EL INDA .....</b>	<b>1</b>
<b>1 OBJETO.....</b>	<b>3</b>
<b>2 ACTO DE APERTURA.....</b>	<b>3</b>
<b>3 ACTUALIZACIÓN DE PRECIOS.....</b>	<b>4</b>
<b>4 CONDICIONES TÉCNICAS .....</b>	<b>5</b>
<b>4.1 GENERALIDADES .....</b>	<b>5</b>
<b>4.2 APOORTE NUTRICIONAL DEL DESAYUNO/MERIENDA .....</b>	<b>5</b>
<b>4.3 COMPOSICION DE LA PREPARACION.....</b>	<b>5</b>
<b>4.4 REQUISITOS DE LAS PREPARACIONES .....</b>	<b>6</b>
<b>4.5 TRANSPORTE.....</b>	<b>7</b>
<b>5 INSPECCIONES Y VERIFICACIÓN DE LA MERCADERÍA.....</b>	<b>8</b>
<b>6 CLÁUSULAS ESPECIALES .....</b>	<b>9</b>
6.1 FORMULARIO OFERTA TÉCNICA PARTE I – PROVEEDOR.DOC .....	9
EN ESTE FORMULARIO SE DEBERÁ COMPLETAR, ADEMÁS DE LA INFORMACIÓN DETALLADA EN EL PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES “DOCUMENTO A: CLÁUSULAS GENÉRICAS”, LOS SIGUIENTES REQUISITOS: .....	9
6.2 ENTREGA DE LA MERCADERÍA – RECEPCIÓN Y FRECUENCIA.....	10
6.3 OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA .....	11
EL COSTO DEL ENVASE DEBERÁ SER INCLUIDO EN EL PRECIO OFERTADO EN EL RENGLÓN. ....	11

---

## PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

---

### DOCUMENTO B: Cláusulas Específicas

El presente documento se considera parte integrante del Pliego de Condiciones Particulares de la Unidad Centralizada de Adquisiciones, el que esta integrado por el presente Documento B: Cláusulas Específicas y el Documento A: Cláusulas Genéricas.

El Documento A: Cláusulas Genéricas, se encuentra publicado en:

[http://uca.mef.gub.uy/portal/web/guest/llamados\\_alimentos\\_2011](http://uca.mef.gub.uy/portal/web/guest/llamados_alimentos_2011)

#### 1 OBJETO

Contratación de empresas que presten servicios de alimentación, por el período estimado de seis meses, en los servicios de Aulas Comunitarias del Instituto Nacional de Alimentación (INDA) de Montevideo y en los departamentos del interior del país.

El presente Llamado comprenderá la adquisición de:

**Meriendas/Desayunos elaborados prontos para el consumo para la población adolescente, refrigeradas y entregada en envase descartable, que permita su traslado, hasta 700 unidades diarias, con un máximo de hasta 84.000 meriendas en el período.**

Cada comida constará diariamente de:

- Lácteo
- Panificado
- Fruta

#### 2 ACTO DE APERTURA

**Lugar:**

Unidad Centralizada de Adquisiciones, Sala de Reuniones.

Av. Del Libertador 1409, piso 6º, Montevideo

**Fecha y hora:**

Viernes 4 de marzo, hora 14:00.

### 3 ACTUALIZACIÓN DE PRECIOS

En los casos que los precios cotizados estén sujetos a reajuste, el mismo se realizará en función de la siguiente fórmula paramétrica:

$$P_1 = P_0 (0,60 A_1/A_0 + 0,40 B_1/B_0)$$

Donde:

$P_0$  = Precio al momento de la propuesta.

$P_1$  = Precio actualizado de la propuesta.

$A_0$  = IPPPN, Índice de precios al productor de productos nacionales al cierre del mes anterior al de la propuesta.

$A_1$  = IPPPN, Índice de precios al productor de productos nacionales al cierre del mes anterior al de la prestación del servicio.

$B_0$  = Índice de Precios al Consumo, IPC vigente al cierre del mes anterior al momento de la propuesta.

$B_1$  = Índice de Precios al Consumo, IPC vigente al cierre del mes anterior al de la prestación del servicio.

## 4 CONDICIONES TÉCNICAS

Las características de cada plato en cuanto a: cantidad y calidad de ingredientes, forma de preparación, composición nutricional, condiciones higiénicas sanitarias, envasado, sistema de abastecimiento y servicio, deberá ajustarse a las siguientes Condiciones Técnicas que integran el presente Pliego.

### 4.1 GENERALIDADES

La Empresa deberá presentar al inicio de la licitación al Instituto Nacional de Alimentación (INDA) la propuesta de variaciones en las preparaciones que componen los desayunos y meriendas de acuerdo a lo solicitado en las condiciones técnicas.

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 Empresa adjudicataria en tiempo y forma, quien deberá rotular las bandejas con el nombre de la patología y la fecha de vencimiento.

Por razones de causa justificada, la Empresa podrá realizar cambios en el plan de menú establecido. Estos cambios deberán ser comunicados al INDA 24 horas antes de que se realice la entrega en los servicios.

### 4.2 APOORTE NUTRICIONAL DEL DESAYUNO/MERIENDA

Los menús brindarán un aporte promedio por persona de aproximadamente 400 - 650 Kcal para la población adolescente, dependiendo de las preparaciones planificadas.

### 4.3 COMPOSICION DE LA PREPARACION

El desayuno/merienda incluirá las siguientes preparaciones:

#### A. LACTEO

Las preparaciones lácteas tendrán las siguientes características: **peso mínimo aproximado por porción de 200 cc.; el valor calórico total de 200 – 250 calorías y el contenido de calcio de por lo menos 250 mgr por porción.**

La frecuencia de distribución deberá ser:

- Dos veces por semana, yogur o bebida láctea
- Dos veces por semana, leche saborizada
- Una vez por semana, postre lácteo

## B. PANIFICADO

Las preparaciones en base a cereales tendrán las siguientes características: **peso mínimo aproximado por porción de 100 gr y un valor calórico mínimo 200 calorías.**

La frecuencia de distribución deberá ser:

- Dos veces por semana preparaciones saladas como sandwiches, refuerzos, tortas saladas, medialunas, etc.
- Tres veces por semana preparaciones dulces como tortas, bizcochuelos, bizcochos y galletitas tipo caseras, pan con dulce, entre otras.

## C. FRUTA

La entrega será fruta al natural y deberá presentarse higienizada y sanitizada. **El peso mínimo aproximado por porción es de 150 gr. y el valor calórico total mínimo de 60 calorías.**

La frecuencia de distribución será diaria.

Los desayunos/meriendas prontos para consumir deben presentarse en envase individual que contenga la preparación completa (lácteo, panificado y fruta). También deberá contener servilleta y cubierto descartable (éste último en caso de ser necesario para consumir la preparación). El envase deberá ser de material descartable, (espuma, cartón, polipropileno, pet, que permita su traslado), rotulado con nombre de las preparaciones contenidas, fecha de vencimiento y número de lote.

### 4.4 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.
- La preparación deberá ser entregada a una temperatura entre 3 y 8 °C.
- El postre de leche deberá haber sufrido un enfriamiento apropiado que asegure su conservación, su temperatura será entre 5 y 8°C.
- Desde el punto de vista microscópico estará libre de signos que puedan indicar deterioro o alteración.

- Desde el punto de vista microscópico 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 indique una manipulación defectuosa, malas condiciones de higiene o haga presumir la presencia de microorganismos patógenos. Debiéndose realizar y remitir al Departamento de Control de Calidad de INDA, un análisis microbiológico al menos una vez al mes sobre una de los platos preparados.

Los envases deberán ser de materiales de primer uso, desechables, 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.

#### **4.5 TRANSPORTE**

El traslado será responsabilidad de la empresa adjudicataria, quien deberá disponer de transporte adecuado a temperatura de refrigeración que asegure la conservación de los diferentes productos que componen el servicio de alimentación.

#### **4.6 MUESTRAS**

Se exigirán exclusivamente para los envases ofertados, debiendo presentarse dos muestras de cada uno de ellos. Las mismas serán recibidas en el INDA – Departamento de Adquisiciones, Piedras 165, de lunes a viernes y hasta el día hábil anterior a la apertura del Llamado.

#### **Nota:**

En lo establecido expresamente en este pliego, se regirá por las disposiciones del Decreto 315/94 del 5/7/94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

## 5 INSPECCIONES Y VERIFICACIÓN DE LA MERCADERÍA

### 5.1 Inspecciones

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 cabo por técnicos profesionales: Nutricionistas y Químicos (Departamento Control de Calidad), 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.

### 5.2 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, calidad, temperatura, peso de las preparaciones e ingredientes básicos, condiciones de envase y alimentos, presentación, sabor, higiene, etc., tipo de recipiente en el que se trasladan las preparaciones y alimentos, estado general y habilitaciones del vehículo que realiza la entrega, etc., debiendo el funcionario de la Empresa estar presente 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, gastronómico 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 desayuno/merienda planificado. Esta alternativa deberá entregarse no más de dos horas de producido el rechazo, sin perjuicio de la aplicación de las multas correspondientes.

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.



## 6 CLÁUSULAS ESPECIALES

### 6.1 Formulario Oferta Técnica Parte I – Proveedor.doc

En este formulario se deberá completar, además de la información detallada en el Pliego de Condiciones Particulares “Documento A: Cláusulas Genéricas”, los siguientes requisitos:

- a) **Enumeración sumaria de su infraestructura operativa** donde se indique:
- Personal e infraestructura necesaria tanto para la elaboración, almacenamiento, como para la distribución diaria en el horario establecido de las comidas elaboradas, debiendo contar a vía de ejemplo: con local apropiado, maquinarias, heladeras, sistema de frío, etc., ya sean de su propiedad o arrendados que permita su uso y disponibilidad suficiente para el cumplimiento del objeto de esta contratación.
  - La infraestructura adecuada para sistemas alternativos, que permitan cumplir con el requisito de ofrecer un plato preparado en el momento del desayuno/merienda.
  - La ubicación de la planta elaboradora y de almacenamiento.
- b) La empresa en su propuesta deberá **declarar el nombre del Profesional Nutricionista, el cual deberá permanecer en la planta elaboradora durante las distintas etapas del proceso de elaboración de alimentos y estar disponible en el horario de servicio.**
- c) La empresa deberá asegurar mediante cláusula de compromiso que **el transporte a utilizar contará con la Habilitación Bromatológica** correspondiente, lo cual podrá ser pasible de verificación cuando se estime pertinente, en caso de ofertar el mismo y/o adjudicarse el transporte.
- d) Especificar origen, características/tipo y otros datos del servicio ofertado.

## 6.2 Entrega de la mercadería – Recepción y frecuencia

### 6.2.1 Lugares de entrega

#### Montevideo:

- Blanca Luz Brum 5315 y Rinaldi Guerra (Sayago )
- (Centro Juvenil LAS REDES)Cont. Dr. E. Quintela entre Oficial 36 y Tabobá (Casavalle)
- Timoteo Aparicio y Pan de Azúcar (Unión - Villa Española)
- Matilde Pacheco y Espíritu Nuevo (Piedras Blancas)
- Parque Lineal Zona de Villa García Parada 17 a la izquierda (Villa García)
- Teatro Verano Punta de Rieles (Punta de Rieles)
- Orsini Bertoni 5397 esq Martirine (Barrio Marconi)

#### Canelones:

- Italia esq. EEUU (portón verde) Barrio Obelisco – Las Piedras
- Tiscornia 493 esq. Javier de Viana (Aula Comunitaria) – La Paz
- Batlle y Ordoñez 238 (Cecap) - La Paz
- Ruta 8 km 23,800 Centro Cívico Salvador Allende - Barros Blancos

#### San José:

- Calle Boreal, Manzana 17,solar 13 (Delta del Tigre)

### 6.2.2 Cantidades entregadas

La cantidad de desayunos y/o meriendas diarias a enviar a los servicios responderá a las necesidades de cada uno en el marco del cupo establecido. Dicha cantidad será ajustada y comunicada a la empresa adjudicataria periódicamente, por la División Prestaciones Alimentarias, de acuerdo a la concurrencia de usuarios, luego que cada servicio realice el servicio de comida.

### 6.2.3 Recepción y frecuencia

La asistencia alimentaria se brindará en forma diaria, de lunes a viernes. La Empresa deberá entregar con una frecuencia diaria o de tres veces por semana las preparaciones que se consumirán ese día y los siguientes. Los

días de entrega se acordarán entre el INDA, los servicios y la Empresa de acuerdo a la conveniencia de los centros e INDA.

El horario de entrega será entre las 8:00 y las 10:00 horas para los servicios que proporcionan desayuno y entre las 13:00 y 15:00 para los que tienen servicio de merienda. Eventualmente el Instituto podrá definir otros horarios de entrega en función de los nuevos servicios que podrán abrirse.

### 6.3 Obligaciones de la empresa adjudicataria

a) Disponer en forma inmediata del transporte de la mercadería en los términos solicitados en las Condiciones Técnicas, ya sea propio o arrendado.

b) 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 entre el proveedor y el Instituto.

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.

c) El adjudicatario deberá facilitar y colaborar en toda inspección que el Instituto estime pertinente.

d) 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.

e) El proveedor deberá 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.

### 6.4 Oferta económica

El costo del envase deberá ser incluido en el precio ofertado en el renglón.