

## **ANEXO I**

### **REQUISITOS TÉCNICOS PARA LICITACIÓN PÚBLICA DE SISTEMA DE ALIMENTACIÓN TERCERIZADO MODALIDAD ELABORACIÓN EN EL LOCAL ESCOLAR**

#### **1. OBJETO DEL LLAMADO**

Contratación de empresas que presten servicios de alimentación en locales escolares del CEIP.

#### **2. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO**

La prestación del Servicio de Alimentación bajo esta modalidad incluye todas las etapas que van desde la compra de alimentos hasta el consumo final.

La empresa adjudicataria deberá elaborar comida para la asistencia del día que será comunicada por la dirección escolar a la misma. El CEIP abonará solo la cantidad que estableció la dirección escolar.

La distribución tentativa de los locales escolares por zona geográfica así como la cantidad estimada de servicios diarios se detallan en el ANEXO 2 que forma parte del presente pliego. Se adjunta solo a efectos ilustrativos, reservándose la Administración la facultad de efectuar cualquier modificación al respecto

##### **2.1 INFRAESTRUCTURA**

Los locales cumplirán con los requisitos generales (esenciales) y de buenas prácticas de elaboración 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 alimentaria cualquiera sea la función que desempeña debe poseer Carné de salud del manipulador, otorgado por la Intendencia correspondiente.
- Curso de Manipulación de Alimentos (puede estar incluido dentro del Carné de Salud)
- 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 de reposición para cumplir en forma adecuada con el servicio al usuario.
  
- Se exigirá que se indiquen 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 y servicios similares.
  
- La empresa deberá contar con un Plan de capacitación periódica y permanente a su personal cuyos contenidos deberán incluir:
  - Buenas prácticas de fabricación (Nociones básicas de HACCP)
  - Nociones de microbiología y buenas prácticas de higiene.

- Buenas prácticas ambientales (limpieza y desinfección) y tratamientos de residuos.
- Seguridad ocupacional y uso de equipos.
- Relacionamiento interpersonal
- Promoción de una alimentación saludable.

La empresa deberá contar como mínimo con:

Un referente técnico en forma obligatoria y por oferente, como responsable en la empresa adjudicataria a los efectos de la coordinación con los técnicos del PAE, para un adecuado cumplimiento de las etapas del servicio licitado que acredite solvencia y formación en elaboración y manipulación de alimentos, pudiendo ser licenciado en Nutrición, Nutricionista o egresado de curso avanzado del CETP o similar en Instituciones Privadas.

c) Personal en el servicio:

- Los servicios que brindan almuerzo y copa de leche o aquellos que brindan solo almuerzo; deberán contar como mínimo con un cocinero. El mismo será el responsable del servicio debiendo acreditar sólida formación en gastronomía y administración, y contar con una experiencia mínima de un año.

Se deberá contar también con un ayudante de cocina con formación en manipulación e higiene de los alimentos y con personal auxiliar operativo

Nº DE COMENSALES	COCINERO	AYUDANTE DE COCINA	PERSONAL AUXILIAR
Hasta 100	1	1	1
101 a 200	1	1	2
201 a 300	1	1	3
301 a 400	1	1	4
401 a 500	1	1	5
501 a 600	1	1	6
Más de 601	1	1	7

El cocinero y el ayudante de cocina en régimen de horario completo y el resto de los auxiliares operativos cumplirán un horario no menor a cuatro horas, siendo distribuidos de acuerdo a las necesidades del servicio.

- Los servicios que brindan únicamente copa de leche (desayuno y/o merienda) deberán contar con un ayudante de cocina y personal auxiliar operativo de acuerdo a las necesidades de personal establecidas en el cuadro.

**PERSONAL ASIGNADO AL SERVICIO**

El adjudicatario es responsable por todas las obligaciones relativas a su personal, así como la reparación de los daños que causara en las instalaciones y equipamiento, así como de la existencia de mal relacionamiento con los niños y con el personal de la institución.

De constatarse el hecho, se dará aviso a la empresa. De repetirse esta situación el funcionario involucrado no podrá continuar desarrollando tareas dentro de los locales escolares.

## **ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL**

Las personas que se sepa o se sospeche que sean portadoras de alguna enfermedad que pueda transmitirse por medio de los alimentos no podrán estar en contacto con la manipulación u operación de alimentos, lo cual deberá ser garantizado por la empresa. La empresa deberá dar aviso al Programa de Alimentación Escolar de esta situación.

## **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 Programa de Alimentación Escolar.

## **HIGIENE PERSONAL**

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

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

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

## **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 escolares. 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 manipula alimentos.

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

La escuela pone a disposición del adjudicatario las instalaciones: cocina, comedor, despensa, 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 las demás áreas del centro escolar, cuya higiene se encuentra enmarcada en la responsabilidad de otros agentes.

Al momento de asumir el compromiso contractual con la empresa adjudicataria la escuela deberá entregarle a la misma, un inventario de las instalaciones indicando estado de conservación y funcionamiento.

La empresa deberá aprovisionar a la escuela el equipamiento mayor y menor necesario para brindar un adecuado servicio (ANEXO 1).

Los criterios de aceptación para el equipamiento mayor y menor quedarán a juicio de esta Administración en base a calidad y adecuación al servicio.

Se informa que el CEIP dispuso que las reparaciones edilicias se realizarán a través de la Unidad de Edificación Escolar. Sin embargo la Empresa se deberá hacer cargo de los arreglos menores como colocación de mosquiteros, mantenimiento de equipos de extracción y el control de plagas en las zonas que usa.

Deberá reponer el equipo mayor y menor frente a robos, roturas y otras eventualidades, en un plazo menor a 24 hrs, para que el funcionamiento del servicio no se vea interrumpido.

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

En caso de falta de abastecimiento de agua, electricidad y percances que afecten la planta física se autorizará la realización de menú de emergencia por un lapso no mayor a 48 hs, a coordinar con técnicos del PAE, debiendo informar de inmediato a las autoridades de la escuela y a la administración.

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

Los horarios de prestación del servicio serán determinados por la Administración según las necesidades del mismo.

### **Calibración y controles de equipos**

La empresa deberá realizar el control y calibración de los equipos de inspección, medición y ensayo en las escuelas (termómetros, balanzas).

Los sistemas de frío (heladeras y freezer), deberán ser verificados diariamente a través de termómetros y registrar los datos obtenidos.

En los periodos de interrupción de las actividades lectivas, los equipamientos de frío no deben mantenerse en funcionamiento.

En casos de problemas con los insumos almacenados, ni la escuela ni el CEIP se responsabilizan por el pago de cualquier perjuicio eventualmente surgido.

## **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.

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

Inmediatamente después de terminar el trabajo de la jornada o cuantas veces sea conveniente, deberán limpiarse minuciosamente los suelos, incluidos los desagües, las estructuras auxiliares y las paredes de la zona de manipulación de alimentos.

El personal debe tener pleno conocimiento de la importancia de la contaminación y de los riesgos que implica, debiendo estar capacitado en técnicas de limpieza y desinfección.

Los deshechos 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. Inmediatamente después de la evacuación de los deshechos los recipientes utilizados para el almacenamiento y todos los equipos que haya entrado en contacto con ellos deberán limpiarse y desinfectarse. La zona de almacenamiento de deshechos deberá, asimismo, 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 (servicio de verano, semana de turismo, vacaciones de julio y setiembre)

Especificaciones:

-Detergentes: Autorizados por el M.S.P.  
Quedará a criterio de la Administración si la dilución de los mismos es la adecuada.

-Desinfectantes: Autorizados por el M.S.P.  
Concentración de 40 g de Cloro por litro. Para desinfección utilizar 5 cc (1 cucharita) en un litro de agua.

### **3 CONTROLES CEIP – PAE**

El CEIP se reserva el derecho de fiscalizar a través de inspecciones el cumplimiento de todas las exigencias establecidas en el pliego licitatorio (en cada servicio y proveedores)

#### **3.1 CONTROLES OPERATIVOS:**

- Condiciones de prestación del servicio en todas las etapas del mismo (almacenamiento, preparación, producto final, así como de la documentación referente a estas etapas)
- Cumplimiento del menú estipulado y adecuación al recetario
- Cantidad servida ( por ejemplo unidades y peso de cada porción)
- Temperaturas de los alimentos durante todo el proceso de producción.
- Higiene de planta física de sector cocina y comedor, 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.

#### **3.2 CONTROLES DE CALIDAD:**

- Sensoriales, microbiológicos, bromatológicos (físico-químicos) de los alimentos y/o preparaciones terminadas.

En los controles microbiológicos los límites establecidos serán:

-En postres de leche: NMP coliformes totales/gr < a 20; NMP colifecales/gr < a 5.

-En plato principal y/o acompañamiento, pan: NMP coliformes totales /gr < a 150; NMP colifecales/gr < a 10.

- En plato principal y/o acompañamiento, postres de leche y pan los microorganismos patógenos (E. Coli, Staphylococcus coagulasa positiva, Listeria y Salmonella) deberán ser no detectables.

A tales fines y para mantener una continua vigilancia sobre los aspectos mencionados, la empresa deberá tomar muestras diariamente de todos los alimentos servidos en el día y del agua utilizada, en recipientes estériles, y ser conservadas durante 72h., los sólidos en freezer ( a -18°C ) y los líquidos en heladera a +4°C.

Las muestras deberán guardarse en el momento en que se comience la distribución de los alimentos referidos; estar debidamente identificadas con una etiqueta donde conste: el nombre de la empresa; el número y nombre de la escuela; el nombre del producto; fecha y hora de guardado; la temperatura del refrigerador y/o freezer según corresponda. De esta manera se dispondrá de muestras “testigo” del día.

Por lo tanto la empresa deberá contar con el equipamiento necesario para incluir estos procedimientos a los de almacenamiento refrigerado habituales. Esto garantiza el monitoreo inmediato de la alimentación ofrecida, en caso de alguna anomalía percibida en los comensales.

La entidad adjudicante podrá en cualquier momento tomar muestras de comidas y agua y someterlas a análisis, ensayos y pruebas que estime necesario en laboratorios acreditados.

El adjudicatario deberá presentar en forma anual cuatro análisis químicos completos de cada menú elaborado, tres ensayos de humedad, Ph, proteínas, cenizas y grasas, y un análisis de sustancias químicas (pesticidas, nitritos, bromatos) los que deberán realizarse en un laboratorio reconocido de plaza.

Las muestras serán seleccionadas por técnicos del CEIP, y se coordinará con el adjudicatario la entrega al laboratorio, estando el costo de dichos análisis a cargo de la empresa adjudicataria.

Como parte de los controles, los técnicos y supervisores del PAE podrán en los locales escolares solicitar y exigir la exhibición del carné de salud del personal manipulador en los servicios de alimentación.

#### **4 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 niño que podría estar vinculado a la ingesta de alimentos en el comedor (ej. vómitos, diarrea, malestar gastrointestinal) se debe contactar inmediatamente al PAE.

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

## **5 NOTIFICACIONES, INFORMACIONES Y COMUNICACIONES**

-Todas las notificaciones, informaciones y comunicaciones a ser enviadas por cualquiera de las partes (PAE, Escuela, Empresa) deberán ser efectuadas por escrito, con la suficiente claridad para que el destinatario pueda comprender su contenido.

-Siempre que se verifique cualquier interrupción en el abastecimiento no prevista, la escuela deberá poner el hecho en conocimiento del PAE, a través de la forma más rápida de comunicación y con la máxima urgencia, reafirmando por escrito.

### **5.1 Documentación diaria obligatoria**

a) registrada por el director de la escuela

-En cada escuela deberá existir un **Registro diario del funcionamiento del comedor** (ANEXO 3).

-El director de la escuela evaluará la ejecución del servicio diario en los aspectos solicitados.

-La importancia de este registro diario lo hace fundamental y obligatorio, debiendo ser llenado con objetividad y atención.

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

-Este registro deberá ser firmado por el director y el responsable de la empresa.

-Este documento deberá ser archivado por la dirección escolar, estando a disposición del PAE para su control, no pudiendo ser retirado del local escolar.

-La empresa puede solicitar copia de dicho registro.

-Este registro deberá enviarse en forma obligatoria por el director al Programa de Alimentación Escolar 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.

b) registrada por la empresa

-En cada escuela deberá existir el **Cuaderno diario de menú** (ANEXO 4 )

-El mismo deberá estar a disposición del P.A.E para su control, no pudiendo ser retirado del local escolar.

- La importancia de este registro diario lo hace fundamental y obligatorio, debiendo ser llenado con objetividad y atención.

### **5.2 Otros documentos obligatorios de la empresa adjudicataria**

-En función al riesgo del alimento deberán mantenerse registros apropiados de la recepción, elaboración, producción y distribución.

-Para cada menú deberá existir diagrama de flujo con sus PCC.

-Listado de proveedores de todos los insumos necesarios para el funcionamiento del servicio.

-Programa de Control de plagas y registros de su ejecución.

-Programa de Limpieza de tanques y registros de su ejecución.

-Registros de todos los insumos necesarios para el funcionamiento del servicio (remisos, boletas de compra, etc.)



- Menú semanal
- Nómina de personal expuesto en lugar visible, indicando nombre, tarea y horario de trabajo.
- Todos estos documentos deberán ponerse a disposición de la Administración para su control cuando sea necesario.

## **6 ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO**

- Días de servicio: de lunes a viernes (con asistencia escolar)
- Los horarios de prestación del servicio será determinado por la Administración de acuerdo a las necesidades de cada escuela.
- El horario a cumplir de los funcionarios en la escuela dependerá de cada servicio.
- Las preparaciones deberán ser elaboradas el mismo día de consumo, no pudiéndose realizar preparaciones preliminares con anterioridad.
- El número de porciones a elaborar será comunicado diariamente por la dirección escolar al adjudicatario en un horario que no altere el funcionamiento del servicio de comedor. Corresponde elaborar una porción por usuario.
- Se exige respetar las porciones establecidas, no siendo legítimo que cualquier funcionario de la empresa decida las cantidades a servir, así como se deberá fomentar el consumo de alimentos y/o productos que los usuarios no tengan hábito de consumir.
- No está permitido elaborar cualquier tipo de alimentos para ser abastecidos dentro o fuera del local escolar, que no incluya las prestaciones asignadas.
- El adjudicatario deberá realizar controles de aceptabilidad de los menús suministrados a los niños y test de evaluación sensorial, acordes a la edad (escala hedónica facial). Se deberán realizar al incorporar los menús, al cambiar del proveedor de alimentos preelaborados, cada cuatro meses.
- El adjudicatario deberá realizar evaluación y selección de materias primas, verificando las especificaciones de la misma.
- Se deberá realizar control de productos no conformes, los cuales deberán ser descartados.
- Los oferentes deberán presentar 8 propuestas de menús alternativos que serán o no aprobados por el CEIP.  
Cada menú deberá presentarse comprendiendo: nombre de la preparación, desglose de los ingredientes utilizados, pesos netos en gramos, factor de conversión y pesos cocidos de porción comestible en gramos, composición nutricional.

## **7 MENÚS ESPECIALES**

Deberán elaborarse menús para patologías las cuales serán coordinadas con el P.A.E

Su solicitud, por parte de la escuela, deberá ser presentada al PAE debidamente documentada mediante certificado médico que avale la patología.

Los menús especiales de niños y personal docente y no docente que realiza alguna tarea en el servicio de alimentación será coordinado con las Nutricionistas del CEIP.

No se deberá elaborar menús especiales a aquellos adultos que no cumplan doble horario.

Los menús especiales destinados a los niños con actividades fuera de la escuela (día del niño, fin de año, paseos, festejos de inauguración o conmemoración) serán coordinados con anticipación y tendrán características especiales diferentes a las pautas establecidas para los menús estipulados.

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), de acuerdo a la/s prestación/es que se brindan. Los alimentos deberán ser transportados en conservadoras isotérmicas que mantengan temperaturas de refrigeración.

## **8 COMPONENTES DEL MENU**

8.1 Estructura Alimentaria (Frecuencias)

8.2 Características técnicas y Reglamentarias

8.3 Especificaciones de las Materias primas y Alimentos

8.4 Recetario. Menú

8.5 Pesos por porción Escolar y Preescolar

8.6 Composición Nutricional del Menú

### **8.1 Estructura Alimentaria**

<b>ALIMENTO</b>	<b>FRECUENCIA SEMANAL</b>
Carne roja picada	4
Carne blanca (pollo o pescado)	1 como mínimo
Leguminosas	1
Huevo	2 máximo
Arroz	2
Papa	2
Pasta	1
Pan	5
Vegetales crudos (ensalada)	2
Vegetales cocidos	2 mínimo
Frutas naturales	3
Postres de leche	2

**Componentes del menú** Los componentes del menú deberán cumplir con los siguientes pesos:

- plato principal + acompañamiento: entre 180 y 350g (dependiendo si es porción preescolar/escolar)
- Postre de leche: 140g (sin envase)
- Fruta: 100 –170g (dependiendo si es porción preescolar/ escolar)
- Pan: 30g

## **8.2 Características técnicas y reglamentarias.**

- Los parámetros nutricionales que deberá contemplar el menú son los siguientes:  
Proteínas: 15 a 20% de las calorías totales (50% de alto valor biológico)  
Grasas: 20 a 35% de las calorías totales (como máximo 1/3 de grasas saturadas)

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

- Las preparaciones deberán estar registradas en los servicios bromatológicos y ser **elaboradas el mismo día del consumo.**

Salvo aquellas excepciones previamente autorizadas por el P.A.E.

- Para los alimentos importados, las partidas deberán ser acompañadas de un certificado de origen donde consten las características técnicas del producto, las cuales deberán haber sido avaladas por los controles realizados por el LATU, DINARA y de las reparticiones competentes del MGAP.

-Los alimentos deberán adecuarse a los hábitos alimentarios de los niños, y asegurar una alta aceptabilidad en los niños, en caso contrario el CEIP exigirá modificación de los mismos.

-La empresa deberá realizar a los niños para conocer la aceptabilidad del menú test de evaluación sensorial acordes a las edades con escala hedónica facial.

La periodicidad de la realización de dichos controles será: al introducir un nuevo menú, al cambiar de proveedor en los alimentos preelaborados y cada cuatro meses, seleccionando los menús que se introducen en el plan mensual con el objetivo de incorporar hábitos saludables.

-Los menús podrán ser modificados por el CEIP, respetando la estructura alimentaria definida en este pliego.

-El oferente deberá presentar para cada menú desglose de los ingredientes y peso de cada uno.

## FORMULARIO DE DESCRIPCIÓN DEL CADA MENÚ

Nombre del Menú:

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

La Administración aceptará ofertas alternativas que los oferentes consideren conveniente realizar, reservándose la facultad de considerarlas o no.

### 8.3 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  $1 \times 10^6$ , 10 ufc/g

El máximo de grasa admitido será de 20%.

Temperatura de recepción menor a 10 °C.

Envase primario: bolsa de plástico íntegro.

Rotulación: Fecha de envasado y fecha de vencimiento.

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.

Análisis químico: de muestra para determinación de lípidos, en la primera compra y cada 2 meses.

### **MILANESA DE CARNE VACUNA: Milanesa de carne cruda refrigerada**

#### Características de calidad del producto

El máximo de grasa admitido será de 20%.

Para la milanesa cruda refrigerada su peso deber ser de mínimo 95g.

Para la milanesa frita refrigerada su peso debe ser mínimo 75g.

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

Mínimo de carne vacuna en el producto cocido 45g.

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

Condimentos suaves, con mínimo utilización de pimienta.

Se admite que contenga soja

Invasadas en bolsas plásticas (envase primario) que protejan las características organolépticas del producto, la contaminación microbiológica y la deshidratación. El

envase no debe conferirle ningún tipo de sabor o aroma al producto. Debe poseer un interfoliado entre milanesas.

Envase secundario: cajas de cartón u otro material permitido en el RBN.

Rotulación: Fecha de envasado y fecha de vencimiento.

Incluir lista de ingredientes y composición química en macronutrientes.

Análisis químico de muestra tomada en escuela en la primera compra (hidratos de carbono, proteínas, grasas)

### **MILANESA DE POLLO: Milanesa de pollo crudo refrigerado.**

#### **Características de calidad del producto**

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

Para la milanesa cruda refrigerada su peso deber ser de mínimo 95g.

Para la milanesa frita refrigerada su peso debe ser mínimo 75g.

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

Mínimo de carne en el producto cocido 50g.

Temperatura de recepción menor a 10 °C.

Condimentos suaves, con mínimo utilización de pimienta.

Envasadas en bolsas plásticas (envase primario) que protejan las características organolépticas del producto, la contaminación microbiológica y la deshidratación. El envase no debe conferirle ningún tipo de sabor o aroma al producto. Debe poseer un interfoliado entre milanesas.

Envase secundario: cajas de cartón u otro material permitido en el RBN.

Rotulación: Fecha de envasado y fecha de vencimiento.

Documento exigido: Pase sanitario del MGAP enviado por establecimiento de origen.

Incluir lista de ingredientes y composición química en macronutrientes.

Análisis químico de muestra tomada en escuela en la primera compra (hidratos de carbono, proteínas, grasas)

### **HAMBURGUESAS: Hamburguesas de carne vacuna cruda refrigeradas**

#### **Características de calidad del producto**

El máximo de grasa admitido será de 20%.

El peso de cada unidad de hamburguesa debe ser mínimo de 65g.

Para la hamburguesa cocida su peso deber ser mínimo 50g

Mínimo de carne vacuna en el producto cocido 45g

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

Los condimentos deben ser suaves sin utilización de pimienta.

Envasadas en bolsas plásticas (envase primario) que protejan las características organolépticas del producto, la contaminación microbiológica y la deshidratación. El envase no debe conferirle ningún tipo de sabor o aroma al producto. Debe poseer un interfoliado entre milanesas.

Envase secundario: cajas de cartón u otro material permitido en el RBN.

Rotulación: Fecha de envasado y fecha de vencimiento.

Incluir lista de ingredientes y composición química en macronutrientes.

Análisis químico de muestra tomada en escuela en la primera compra (hidratos de carbono, proteínas y grasa)

## **MILANESA DE PESCADO: Milanesa de pescado crudo congelado o refrigerado**

### **Características de calidad del producto**

La milanesa de pescado deberá contener 100% de carne blanca.

Para la milanesa cruda refrigerada su peso deber ser de mínimo 95g.

Para la milanesa frita refrigerada su peso debe ser mínimo 75g.

La relación carne /empanado deber ser en 1 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.

Envasadas en bolsas plásticas (envase primario) que protejan las características organolépticas del producto, la contaminación microbiológica y la deshidratación. El envase no debe conferirle ningún tipo de sabor o aroma al producto. Debe poseer un interfoliado entre milanesas.

Envase secundario: cajas de cartón u otro material permitido en el RBN.

Rotulación: Fecha de envasado y fecha de vencimiento.

Incluir lista de ingredientes y composición química en macronutrientes.

Análisis químico de muestra tomada en escuela en la primera compra (hidratos de carbono, proteínas, grasas)

## **POLLO TROZADO REFRIGERADO**

**Tipo de corte: Pechuga**

### **Características de calidad del producto**

Trozos de carne medianos, 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

Envase primario: bolsa de plástico íntegro.

Rotulación: Fecha de envasado y fecha de vencimiento.

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.

Análisis químico: de muestra para determinación de lípidos, en la primera compra y cada 2 meses.

## **ALBÓNDIGAS DE CARNE VACUNA CONGELADAS**

### **Características de calidad del producto**

El peso cocido de cada unidad deberá ser de 40g.

Rotulación: Fecha de envasado y fecha de vencimiento.

Incluir lista de ingredientes y composición química en macronutrientes.

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

Los condimentos deben ser suaves sin utilización de pimienta.

Envasadas en bolsas plásticas (envase primario) que protejan las características organolépticas del producto, la contaminación microbiológica y la deshidratación. El envase no debe conferirle ningún tipo de sabor o aroma al producto.

Análisis químico de muestra tomada en escuela en la primera compra (hidratos de carbono, proteínas, grasas)

## 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

**Aspecto:** 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, esférica 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 translúcido 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

NOMBRE	TAMAÑO PROMEDIO	ASPECTO Y COLOR
<i>VEGETALES</i>		
ACELGA	1 a 2 K el atado	<b>Tallo:</b> 20 cm, blanca y tierna <b>Hoja:</b> firmes, enteras, verde brillante <b>Sin:</b> Quemaduras de sol o heladas, tallos florales
ARVEJAS		<b>Arvejas secas, desvainadas</b> <b>Color: verde uniforme</b> <b>Aspecto: bien desarrolladas, de tamaño uniforme.</b> <b>Rotulación: Peso neto, lote y fecha de vencimiento</b>
<b>BONIATO</b> Criollo o Argentino	150 a 300 gr la unidad	<b>Pulpa:</b> amarilla <b>Sin:</b> terrones, arrugas, raíces secundarias o brotes Peso: 22 a 25 Kg cada bolsa o cajón
<b>CEBOLLA</b> Blanca o Colorada	100 a 150 gr la unidad	<b>Cabeza:</b> firme y sana <b>Cáscara:</b> seca, frágil y limpia <b>Sin:</b> brotes, cortaduras o rajaduras Peso: 20 a 22 Kg cada bolsa
<b>CHAUCHA</b>		<b>Vaina:</b> sana, entera, limpia y verde <b>Poroto:</b> inmaduro <b>Sin:</b> manchas, decoloraciones, lesiones
<b>CHOCLO</b> Blanco o Dulce	200 gr la unidad	<b>Chala:</b> verde <b>Granos:</b> granado completo, lechoso, no seco ni arrugado
<b>COLIFLOR</b> Sin hojas	1 a 1 ½ Kg la unidad	<b>Flores:</b> enteras, compactas, de grano apretado, blancas <b>Sin:</b> manchas ni tierra

<b>ESPINACA</b>	400 gr el atado	<b>Hojas:</b> verde brillante, firmes, enteras, limpias <b>Sin:</b> quemaduras de sol o heladas
<b>LECHUGA</b> Todas	200 a 250 gr la unidad	Enteras, sanas, hojas firmes, con pocas hojas abiertas <b>Sin:</b> quemaduras de sol o heladas
<b>MORRÓN</b> Dulce	100 a 150 gr la unidad	Verde o rojo, sano y limpio <b>Piel</b> firme, brillante <b>Sin:</b> partes decoloradas, blandas o arrugadas
<b>NABO</b>	80 a 100 gr la unidad	<b>Raíz:</b> blanca, firme y limpia <b>Hojas:</b> frescas, de color verde oscuro
<b>PAPAS</b> <b>Blanca o</b> <b>Rosada</b>	120 a 250 gr la unidad	<b>Pulpa:</b> firme <b>Sin:</b> terrones, brotes, protuberancias, grietas, coloración verdosa
<b>PUERRO</b>	1 a 1 ½ Kg el atado	<b>Bulbo:</b> blanco, fresco, limpio <b>Tallo:</b> verde oscuro <b>Sin:</b> hojas marchitas, decoloradas o blancas
<b>REMOLACHA</b>	100 A 120 GR cada raíz	<b>Pulpa:</b> color bordó oscuro, pulpa firme <b>Hojas:</b> verde-violáceo <b>Tallos:</b> bordó, firmes
<b>REPOLLO</b> <b>Blanco o</b> <b>colorado</b>	1 a 2 Kg la unidad	Sano, fresco, limpio, cabeza compacta (con pocas hojas abiertas)
<b>TOMATE</b> <b>Perita*</b> <b>Americano**</b>	*Mínimo 50g **Mínimo 150g	Entero, sano, firme. Rosado o rojo <b>Sin:</b> magulladuras, deformaciones, grietas, moho Textura: Firme al tacto, turgente <b>Peso:</b> Perita: máximo 22 unidades por Kg Criollo: máximo 11 unidades por Kg
<b>ZANAHORIA</b>	100 a 150 gr la unidad	Enteras, firmes, lisas, color naranja. Lavadas, no abiertas <b>Sin:</b> "tronco central", color púrpura o verde en el cuello, hojas
<b>ZAPALLITO</b>	100 a 180 gr la unidad	Fresco, sano, cáscara fina, color verde brillante <b>Sin:</b> manchas, raspaduras, terrones Textura firme y turgente
<b>ZAPALLO</b> <b>Criollo</b>	7 a 10 Kg la unidad	<b>Cáscara:</b> firme, color verde oscuro <b>Pulpa:</b> amarillo intenso <b>Sin:</b> partes blandas, rajaduras, terrones
<b>ESPECIES</b>		
<b>AJO</b>	25 mm de diámetro	<b>Envoltura:</b> seca y quebradiza <b>Cabeza:</b> firme. seco, limpio, maduro, bulbo blanco y colorado, sin brotes
<b>ORÉGANO</b>		<b>Hojas</b> secas sin tallos
<b>PEREJIL</b>		<b>Tallo y hojas</b> frescas, sanas y limpias, verdes, sin manchas <b>Tallos</b> largos, sin hojas marchitas o decoloradas
<b>FRUTAS</b>		
<b>BANANA</b>	160 gr la unidad	<b>Fruto:</b> firme, fresco, sin manchas o partes blandas, sin fisuras en la cáscara <b>Cáscara:</b> color amarillo, entera Textura: firme, turgente
<b>BERGAMOTA</b>	150 gr la unidad	<b>Fruto:</b> firme, jugoso <b>Cáscara:</b> completa, firme <b>Sin:</b> ceras y colorantes anaranjados



<b><u>DURAZNO</u></b>	130-150 gr la unidad	Fruto: firme, limpio, pulpa jugosa
<b><u>MANDARINA</u></b>	130-150 gr la unidad Satsuma, Ellendale.	<b>Fruto:</b> firme, jugoso <b>Cáscara:</b> fina, color anaranjado <b>Sin:</b> ceras ni colorantes
<b><u>MANZANA</u> Deliciosa, Fuji Royal Gala</b>	140-170 gr la unidad	<b>Fruto:</b> maduro, sin manchas, limpio <b>Cáscara:</b> completa, sin manchas, punto ni roturas Textura: firme, jugosa, sin signos de arenosidad
<b><u>NARANJA</u> Dulce</b>	150 gr la unidad	<b>Fruto:</b> firme, jugoso <b>Cáscara:</b> fina, color anaranjado <b>Sin:</b> ceras ni colorantes
<b><u>PERA</u> Francesa, packar triumph</b>	150 gr + 10g la unidad	<b>Fruto:</b> firme, jugoso <b>Cáscara:</b> fina, color amarillo, limpia, entera <b>Sin:</b> manchas, partes blandas o magulladuras Textura firme, turgente

**NOTA: Tanto para vegetales como para frutas los residuos contaminantes no deben exceder los límites máximos de plaguicidas y fertilizantes fijados en el Reglamento Bromatológico Nacional.**

**También se debe solicitar al proveedor de vegetales y frutas listado de establecimientos de origen.**

#### **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 e ingredientes.

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

El adjudicatario no deberá introducir comidas prontas para el consumo.

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, estando obligado el propietario de la empresa alimentaria a realizar el tratamiento correspondiente si fuera necesario.

#### **8.4 Recetario - Menú**

##### **DESAYUNOS Y MERIENDAS**

El adjudicatario podrá utilizar la leche brindada por el Programa de Leche Escolar del CEIP, para la elaboración exclusiva de los desayunos y meriendas. El control de la entrega y del stock de esta leche continuará siendo responsabilidad de la dirección escolar.

En los desayunos y meriendas el adjudicatario deberá cumplir con las mismas especificaciones del servicio que para el suministro del almuerzo.

El desayuno y o merienda deberá comprender: una porción de leche de 200 cc endulzada y saborizada más un acompañamiento permitido.

**Los desayunos y meriendas deberán aportar 240 calorías para la porción preescolar y 360 calorías para la porción escolar.**

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

##### **RECETAS POR PORCIÓN PREESCOLAR – ESCOLAR**

- La cantidad de leche por porción preescolar y escolar deberá ser de 200 cc.
- La cantidad de azúcar por porción preescolar y escolar deberá ser de 12 gr .
- La leche deberá ser saborizada con cocoa, café, té, vainilla y/ o frutas naturales (licuados de banana y / o frutilla).

<b>INGREDIENTE</b>	<b>CANTIDAD POR PORCIÓN (GRAMOS / CC)</b>
Cocoa	8
Café	8
Vainilla	Cantidad suficiente
Fruta	30

##### **LISTADO DE ACOMPAÑAMIENTOS Y PLANILLA DE ESTANDARIZACIÓN DE PESOS POR PORCIÓN PREESCOLAR Y ESCOLAR.**

<b>ALIMENTO</b>	<b>PORCIÓN PREESCOLAR (GRAMOS /CC)</b>	<b>PORCIÓN ESCOLAR (GRAMOS /CC)</b>
Pan	20	40
Bizcochos	30	60

Dulces - Mermeladas	20	30
Manteca	10	15
Quesos	15	30
Fiambre	15	30
Galletitas dulces	20	40
Galletitas saladas	20	40
Alfajores de maicena	30	40
Bizcochuelo	30	40
Pasta Frola	30	40
Tortas	30	40

La pasta frola, bizcochuelos y tortas deberán ser elaboradas en el propio servicio por el adjudicatario, debiendo presentar las recetas correspondientes de estas preparaciones. En la misma deberán detallarse nombre de la preparación, lista de ingredientes, pesos netos en gramos. El adjudicante podrá aprobar o no dichas recetas, teniendo que el adjudicatario modificar las mismas en caso de no cumplir con lo estipulado por el CEIP.

El adjudicatario deberá brindar los acompañamientos requeridos cuidando de respetar la variación de los mismos. En aquellos servicios que se brinde desayuno y merienda no se deberá repetir el acompañamiento en los dos tiempos de comida.

El suministro de biscochos deberá ser con una frecuencia no mayor a 1 vez por semana.

La totalidad de los insumos para la elaboración de los desayunos y meriendas deberán cumplir con los requisitos aplicables a la materia prima antes detallados.

**ALIMENTOS O PREPARACIONES NO AUTORIZADAS PARA SER BRINDADAS EN DESAYUNO Y MERIENDA**

- 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 o tipo Waffle
- Fiambres exceptuando jamón y paleta.
- Quesos exceptuando colonia, dambo, magro, de sándwich.
- Embutidos (paté, frankfurtes, salchichas, etc).
- Pizza, Fainá
- Margarina
- Mayonesa
- Helados de agua
- Cremas y helados de leche (con autorización previa del PAE)

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

<b>DESAYUNO</b>				
<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIÉRCOLES</b>	<b>JUEVES</b>	<b>VIERNES</b>
Pan con dulce o mermelada	Biscochos	Pan con queso y / o fiambre	Pastafrola	Pan con manteca
<b>MERIENDA</b>				
Alfajores de maicena	Pan con manteca	Galletitas dulces	Pan con queso y / o fiambre	Pan con dulce o mermelada

### **ALMUERZO**

**El almuerzo deberá aportar 470 calorías para la porción preescolar y 670 calorías para la porción escolar.**

Se presenta el menú mensual estacional incluyendo 20 menús y su distribución semanal, debiendo ser cumplido de acuerdo a lo establecido. (ANEXO 5)

Podrán ser aceptadas algunas sustituciones siempre y cuando se respetada la distribución estipulada (ejemplos: pan de carne por hamburguesa) previa autorización del PAE.

### **RECETAS POR PORCIÓN PREESCOLAR -ESCOLAR**

#### **PURÉ DE PAPAS**

<b>PORCIÓN</b>	<b>ESCOLAR</b>	<b>PREESCOLAR</b>
<b>INGREDIENTE</b>	<b>GRAMOS /C.C.</b>	<b>GRAMOS/C.C.</b>
Papa en escama	25	20
Leche fluida	50	40
Aceite	5	4

#### **PURÉ MIXTO**

<b>PORCIÓN</b>	<b>ESCOLAR</b>	<b>PREESCOLAR</b>
<b>INGREDIENTE</b>	<b>GRAMOS /C.C.</b>	<b>GRAMOS/C.C.</b>
Papa en escama	25	20
Leche	50	40
Zapallo	25	20
zanahoria	25	20
Aceite	5	4

#### **ARROZ FLORENTINA/ARROZ CON ZAPALLITO**

<b>PORCIÓN</b>	<b>ESCOLAR</b>	<b>PREESCOLAR</b>
----------------	----------------	-------------------

<b>INGREDIENTE</b>	<b>GRAMOS/C.C.</b>	<b>GRAMOS/C.C.</b>
Arroz	30	25
Acelga /Zapallito	80	60
Cebolla	15	12
Aceite	5	4
Queso rallado	5	4

#### **ENSALADA JARDINERA**

<b>PORCION</b>	<b>ESCOLAR</b>	<b>PREESCOLAR</b>
<b>INGREDIENTE</b>	<b>GRAMOS/C.C.</b>	<b>GRAMOS/C.C.</b>
Papa	90	70
Zanahoria	25	20
Arvejas	25	20
Mayonesa	25	20

#### **ENSALADA DE ARROZ CHOCLO Y MAYONESA**

<b>PORCION</b>	<b>ESCOLAR</b>	<b>PREESCOLAR</b>
<b>INGREDIENTE</b>	<b>GRAMOS/C.C.</b>	<b>GRAMOS/C.C.</b>
Arroz	35	25
Choclo	40	30
Mayonesa	25	20
Aceite	5	4

#### **ENSALADA DE ARROZ ZANAHORIA Y MAYONESA**

<b>PORCION</b>	<b>ESCOLAR</b>	<b>PREESCOLAR</b>
<b>INGREDIENTE</b>	<b>GRAMOS/C.C.</b>	<b>GRAMOS/C.C.</b>
Arroz	35	25
Zanahoria	40	30
Mayonesa	25	20
Aceite	5	4

#### **CARBONADA CRIOLLA**

<b>PORCION</b>	<b>ESCOLAR</b>	<b>PREESCOLAR</b>
<b>INGREDIENTE</b>	<b>GRAMOS/C.C.</b>	<b>GRAMOS/C.C.</b>
Carne picada	50	35
Arroz	25	20
Papa	20	15
Zanahoria	40	30
Zapallo	30	20
Choclo	20	15
Arvejas	20	15
cebolla	15	10
Morrón	5	-
Tomate envasado	15	10
Aceite	15	10

**CAZUELA DE LENTEJAS/POROTOS**

<b>PORCIÓN</b>	<b>ESCOLAR</b>	<b>PREESCOLAR</b>
<b>INGREDIENTE</b>	<b>GRAMOS/C.C.</b>	<b>GRAMOS/C.C.</b>
Lentejas/porotos	50	35
Carne picada	45	35
Arroz	20	15
Papa	25	20
Tomate envasado	10	10
Zanahoria	10	5
Cebolla	15	10
Morrón	6	-
Aceite	15	10

**CAZUELA DE POLLO**

<b>PORCIÓN</b>	<b>ESCOLAR</b>	<b>PREESCOLAR</b>
<b>INGREDIENTE</b>	<b>GRAMOS/C.C.</b>	<b>GRAMOS/C.C.</b>
Pollo carne cruda	50	35
arroz	40	30
papa	30	20
zanahoria	40	30
arvejas	30	20
cebolla	15	10
Tomate envasado	15	10
aceite	15	10

**SALPICÓN DE POLLO**

<b>PORCIÓN</b>	<b>CON HUEVO</b>		<b>SIN HUEVO</b>	
	<b>ESCOLAR</b>	<b>PREESCOLAR</b>	<b>ESCOLAR</b>	<b>PREESCOLAR</b>
<b>INGREDIENTE</b>	<b>GRAMOS/C.C.</b>	<b>GRAMOS/C.C.</b>	<b>GRAMOS/C.C.</b>	<b>GRAMOS/C.C.</b>
Pollo carne cruda	60	50	80	50
Arroz	45	35	45	35
Zanahoria	25	20	25	20
Choclo	20	15	20	15
Arvejas	20	15	20	15
Huevo	30	25	-	-
Aceite	10	5	10	5
Mayonesa	35	25	35	25

**SALPICÓN DE ATUN**

<b>PORCIÓN</b>	<b>CON HUEVO</b>		<b>SIN HUEVO</b>	
	<b>ESCOLAR</b>	<b>PREESCOLAR</b>	<b>ESCOLAR</b>	<b>PREESCOLAR</b>
<b>INGREDIENTE</b>	<b>GRAMOS/C.C.</b>	<b>GRAMOS/C.C.</b>	<b>GRAMOS/C.C.</b>	<b>GRAMOS/C.C.</b>
Atún	50	40	70	40
Arroz	45	35	45	35
Zanahoria	25	20	25	20
Choclo	20	15	20	15

Arvejas	20	15	20	15
Huevo	30	25	-	-
Aceite	10	5	10	5
Mayonesa	35	25	35	25

#### **BUDÍN DE PAPA, CARNE Y ACELGA**

<b>PORCIÓN</b>	<b>ESCOLAR</b>	<b>PREESCOLAR</b>
<b>INGREDIENTE</b>	<b>GRAMOS/C.C.</b>	<b>GRAMOS/C.C.</b>
<b>RELLENO (140g)</b>		
Carne picada	80	65
Cebolla	20	15
Morrón	10	5
Aceite	5	5
Acelga/espinaca	100	80
Queso rallado	5	5
<b>PURE (160g)</b>		
Papa en escama	20	15
Leche	40	30
aceite	4	4

#### **BUDÍN DE CARNE Y PURÉ MIXTO**

<b>PORCIÓN</b>	<b>ESCOLAR</b>	<b>PREESCOLAR</b>
<b>INGREDIENTE</b>	<b>GRAMOS/C.C.</b>	<b>GRAMOS/C.C.</b>
<b>RELLENO (140g)</b>		
Carne picada	80	65
Cebolla	30	20
Zanahoria	20	15
Morrón	10	5
Aceite	5	5
<b>PURE (160g)</b>		
Papa en escama	25	20
Zapallo/Zanahoria	45	40
Leche fluida	40	30
Aceite	5	4

#### **BUDÍN DE POLLO Y PURÉ MIXTO**

<b>PORCIÓN</b>	<b>ESCOLAR</b>	<b>PREESCOLAR</b>
<b>INGREDIENTE</b>	<b>GRAMOS/C.C.</b>	<b>GRAMOS/C.C.</b>
<b>RELLENO (140g)</b>		
Pollo	80	65
Cebolla	30	20
Zanahoria	20	15
Morrón	10	5
Aceite	5	5
<b>PURE (160g)</b>		

Papa en escama	25	20
Zapallo/Zanahoria	45	40
Leche fluida	40	30
Aceite	5	4

#### **PASTA CON SALSA BOLOGNESA**

<b>PORCIÓN INGREDIENTE</b>	<b>ESCOLAR GRAMOS/C.C.</b>	<b>PREESCOLAR GRAMOS/C.C.</b>
Pasta seca	60	40
Aceite	9	6
Carne picada	55	35
Tomate envasado	20	15
Cebolla	15	10
Zanahoria	10	5
Morrón	10	5
Aceite	6	4
Queso rallado	10	5

#### **TORTILLA DE VEGETALES**

<b>PORCIÓN INGREDIENTE</b>	<b>ESCOLAR GRAMOS/C.C.</b>	<b>PREESCOLAR GRAMOS/C.C.</b>
Papa	50	40
Zapallito	50	40
Cebolla	10	8
Huevo	25	20
Leche en polvo	2	2
Harina	10	8
Aceite	10	8

#### **PAN DE CARNE**

<b>PORCIÓN INGREDIENTE</b>	<b>ESCOLAR GRAMOS/C.C.</b>	<b>PREESCOLAR GRAMOS/C.C.</b>
Carne picada	60	45
Huevo líquido	10	7
Leche en polvo	2	2
Cebolla	10	7
Zanahoria	10	7
Miga de pan	5	4
Aceite	5	4



## 8.5 Pesos por porción escolar y preescolar

### PLANILLA DE ESTANDARIZACIÓN DE PESOS

MENU	Peso Porción	Peso Porción
	PREESCOLAR	ESCOLAR
Cazuela de pollo	250g	350g
Cazuela de lentejas	250g	350g
Cazuela de porotos	250g	350g
Carbonada criolla	250g	350g
Salpicón de pollo o atún c/mayonesa	250g + 25g	300g + 35g
Pasta con boloñesa y queso rallado	200g + 5g	300g + 10g
Budín de papa, carne y acelga	250g	300g
Budín de pollo y puré mixto	250g	300g
Budín de carne y puré mixto	250g	300g
Milanesa de carne	1 unidad = 75g	1 unidad = 75g
Milanesa de pescado	1 unidad = 75g	1 unidad = 75g
Hamburguesa	1unidad = 50g	1unidad = 50g
Albóndigas	2 unid= 80g	3 unid= 120g
Pan de carne	70g	90g
Puré de papas	130g	160g
Puré mixto	140g	180g
Arroz con choclo y mayonesa	120g + 20g	150g + 25g
Arroz con zanahoria y mayonesa	120g + 20g	150g + 25g
Arroz saltado con morrón y zanah.	120g	150g
Ensalada jardinera	120g + 20g	150g + 25g
Tortilla de papa y vegetales	120g	150g
Ensalada de vegetales crudos	15g	20g
Banana	160g ± 30g	160g ± 10g
Manzana	150g ± 30g	150g ± 10g
Mandarina	130g ± 30g	130g ± 10g
Pera	150g ± 30g	150g ± 10g
Ciruelas	130g ± 30g	130g ± 10g
Durazno	140 g ± 30g	140 g ± 10g
Crema de dulce de leche	140g	140g
Crema vainilla	140g	140g
Crema de chocolate	140g	14 g
Crema vainilla con caramelo	140g	140g

## 8.6 Composición nutricional del menú por 100g de alimento

<b>MENÚ</b>	<b>KCAL</b>	<b>HIDRATOS DE CARBONO (g)</b>	<b>PROTEÍNAS (g)</b>	<b>LÍPIDOS (g)</b>
<b>Torta de jamón y queso</b>	<b>350</b>	<b>24.3</b>	<b>17.1</b>	<b>20</b>
<b>Arroz con vegetales</b>	<b>135</b>	<b>18.7</b>	<b>4</b>	<b>4.7</b>
<b>Budín de papa, carne y acelga</b>	<b>147</b>	<b>9.7</b>	<b>7</b>	<b>9</b>
<b>Pasta seca con salsa boloñesa</b>	<b>181</b>	<b>16.3</b>	<b>7.3</b>	<b>9.7</b>
<b>Milanesa de carne</b>	<b>284</b>	<b>10</b>	<b>16</b>	<b>20</b>
<b>Puré mixto</b>	<b>94</b>	<b>13.3</b>	<b>2.2</b>	<b>3.3</b>
<b>Hamburguesa</b>	<b>228</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>19</b>
<b>Ensalada jardinera c/mayonesa</b>	<b>127</b>	<b>24</b>	<b>6.7</b>	<b>0.7</b>
<b>Carbonada</b>	<b>140</b>	<b>13</b>	<b>5.5</b>	<b>7.4</b>
<b>Cazuela de lentejas/porotos</b>	<b>157</b>	<b>15.5</b>	<b>6.9</b>	<b>7.4</b>
<b>Milanesa de pescado</b>	<b>206</b>	<b>15</b>	<b>14</b>	<b>10</b>
<b>Puré de papas</b>	<b>97</b>	<b>13.1</b>	<b>1.9</b>	<b>3.8</b>
<b>Torta de pollo</b>	<b>280</b>	<b>25.8</b>	<b>15.7</b>	<b>12.9</b>
<b>Cazuela de pollo</b>	<b>154</b>	<b>18.6</b>	<b>6.6</b>	<b>6</b>
<b>Salpicón de pollo con huevo</b>	<b>146</b>	<b>17.3</b>	<b>8.3</b>	<b>6.3</b>
<b>Salpicón de pollo sin huevo</b>	<b>155</b>	<b>17.3</b>	<b>8.3</b>	<b>5.7</b>
<b>Salpicón de atún con huevo</b>	<b>147</b>	<b>17.3</b>	<b>7.7</b>	<b>5.3</b>
<b>Salpicón de atún sin huevo</b>	<b>137</b>	<b>17.3</b>	<b>7.7</b>	<b>4</b>
<b>Tortilla de vegetales</b>	<b>158</b>	<b>14.7</b>	<b>4.7</b>	<b>8.7</b>
<b>Albóndigas</b>	<b>208</b>	<b>6.5</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
<b>Pan de carne</b>	<b>206</b>	<b>4.4</b>	<b>14.4</b>	<b>20</b>
<b>Budín de carne y puré mixto</b>	<b>142</b>	<b>9</b>	<b>6.7</b>	<b>9</b>
<b>Budín de pollo y puré mixto</b>	<b>116</b>	<b>9</b>	<b>7</b>	<b>5.7</b>
<b>Arroz con choclo y mayonesa</b>	<b>140</b>	<b>23.3</b>	<b>2.7</b>	<b>4</b>
<b>Arroz con zanah. Y mayonesa</b>	<b>123</b>	<b>19.3</b>	<b>2.7</b>	<b>4</b>
<b>Crema de vainilla</b>	<b>111</b>	<b>20</b>	<b>2.9</b>	<b>2.1</b>
<b>Crema de chocolate/dulce leche</b>	<b>121</b>	<b>22</b>	<b>3.1</b>	<b>2.3</b>
<b>Manzana</b>	<b>59</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>0.3</b>
<b>Banana</b>	<b>95</b>	<b>22</b>	<b>1</b>	<b>0.2</b>
<b>Mandarina</b>	<b>51</b>	<b>12</b>	<b>0.8</b>	<b>0.2</b>
<b>Durazno</b>	<b>39</b>	<b>10</b>	<b>0.6</b>	<b>0.1</b>
<b>Ciruela</b>	<b>84</b>	<b>20</b>	<b>0.8</b>	<b>0.2</b>
<b>Pan</b>	<b>269</b>	<b>57</b>	<b>9</b>	<b>0.2</b>

## **9 SANCIONES POR INCUMPLIMIENTO**

En caso de incumplimiento leve, total o parcial del contrato por parte del adjudicatario, la Administración procederá a determinar multas en proporción al incumplimiento incurrido y apercibirá a la empresa que de repetirse dicho incumplimiento se procederá

a la recesión de aquellos servicios donde se produjo el incumplimiento sin derecho a reclamo alguno.

En casos graves y en forma fundada cuando existiera algún tipo de riesgo o incumplimiento grave, el CEIP, podrá rescindir el contrato directamente sin haber realizado el primer apercibimiento.

Se considera falta grave a la no comunicación de casos de emergencias, que se detallarán a continuación:

- accidente del personal trabajador en los servicios de alimentación
- incendio
- cortes de energía eléctrica
- cortes de agua potable
- desbordes de fosas sépticas
- roturas del equipamiento que impidan continuar con el normal funcionamiento del servicio.
- Contratiempo con la materia prima

En casos graves, así como si se repitieran los incumplimientos leves, el CEIP sin necesidad de intimación previa, procederá a la recesión unilateral del contrato formal y se hará efectiva en su beneficio la garantía de fiel cumplimiento del mismo, sin perjuicio de las actuaciones que pueda promover la administración por daños y perjuicios causados como consecuencia del incumplimiento.

Las sanciones se aplicarán teniendo en cuenta a modo de ejemplo el código de fallas que se detalla a continuación, pudiendo a juicio de la Administración y de acuerdo a la gravedad de la falla, aplicar un descuento mayor al estipulado( pudiendo llegar al 100%), en el siguiente cuadro.

Ante una no conformidad detectada por la dirección escolar y documentada en el Registro diario del funcionamiento del comedor, el director deberá notificar inmediatamente al P.A.E y al responsable de la empresa encargada del servicio dicha falla, estando autorizado a retirar una muestra en la cual se observe la irregularidad para su posterior comprobación por los técnicos del P.A.E.

A modo de ejemplo:

**PLANILLA DE DESCUENTOS**

**No conformidades detectadas en los servicios de alimentación y en muestras extraídas de escuelas del menú:**

Coliformes (*)	70 % de la producción del día de la escuela
Microorganismos patógenos (E Coli, Staphylococcus , Listeria, Salmonella) (**)	100 % de la producción del día de la escuela
Cambios de sabor y características organolépticas que generan trastornos en el servicio	50 % de la producción del día de la escuela
Características organolépticas inadecuadas (comida / fruta / ensalada vegetales / pan / postre)	30 % de la producción del día de la escuela
Temperatura inadecuada a lo largo de todo el proceso de elaboración	40 % de la producción del día de la escuela
Condiciones de higiene inadecuada de los componentes del menú.	20 % de la producción del día de la escuela
Condiciones inadecuadas de uso e higiene de conservadoras y demás recipientes que contengan alimentos	20 % de la producción del día de la escuela
Inadecuadas condiciones de conservación del alimento	20 % de la producción del día de la escuela
Alteración de los componentes del menú (aún cuando esté inocuo)	20 % de la producción del día de la escuela
Ingredientes no declarados	30 % de la producción del día de la escuela
Falta de aprovisionamiento de instrumentos y materiales necesarios para el desarrollo del servicio	40 % de la producción del día de la escuela
Incumplimiento de las especificaciones de detergentes y desinfectantes	20 % de la producción del día de la escuela
Uniforme incompleto y / o en inadecuadas condiciones de uso	30 % de la producción del día de la escuela
Inadecuada higiene de vajilla y sector de trabajo	40 % de la producción del día de la escuela
Objeto extraño en el alimento / preparación	100 % de la producción del día de la escuela
No cumplimiento del horario estipulado del servicio	30 % de la producción del día de la escuela
Cambio de cualquier componente del menú sin previa autorización	30% de la producción del día de la escuela
Niños que se retiran del servicio sin comer por	Se descuenta el N° de porciones

irregularidades con la empresa.	equivalente a los niños que no almorzaron
Faltante de personal de acuerdo a lo estipulado	40 % de la producción del día de la escuela
Carné de Salud vencido o ausencia de carné de salud	20 % producción del día
Faltante de algún alimento integrante del menú diario	75 % para plato principal y guarnición, 10 % postre o fruta, 6 % ensalada y pan y 3 % aderezos (queso rallado, mayonesa, etc.) de la producción del día de la escuela
Peso inferior a lo estipulado de la porción de comida / fruta / ensalada / postre / pan/ queso rallado /mayonesa	50 % de la producción del día de la escuela

**(\*) En caso de verificar la presencia de coliformes totales y/o fecales en plato principal, acompañamiento, postre de leche y pan se aplicará el descuento correspondiente, de acuerdo a los valores máximos establecidos.**

**(\*\*) La presencia de microorganismos patógenos en plato principal y/o acompañamiento, postre de leche y pan.**

Los descuentos aplicados serán incrementados de a 10 % cada vez que se repita la falla o no conformidad detectada.

En casos de reclamos comunicados por la escuela, la empresa no podrá retirar las evidencias, si lo hace, ameritará la aplicación del descuento correspondiente.

En caso de verificar situaciones de incumplimiento graves relativas a la calidad del menú o de algún componente del mismo, el adjudicante podrá rechazar el producto, teniendo el adjudicatario que elaborar otro menú para cubrir la alimentación del día. Estas raciones serán a costo del adjudicatario. En caso de fuerza mayor por la cual las porciones no puedan ser elaboradas, se sancionará con una multa aplicada al 100 % de la producción del día de la escuela correspondiente.

La calidad microbiológica será verificada mediante análisis de muestras extraídas de la escuela, aplicando descuentos por presencia de toxinas, microorganismos patógenos, o cualquier otro microorganismo que indique una manipulación deficiente o malas condiciones higiénicas.

La calidad nutricional de las preparaciones será verificada mediante análisis químicos. Se aplicarán descuentos por: porcentaje calórico y proteico por debajo de lo estipulado.

Los mismos serán aplicados a la producción del día en que se extrajo la muestra de un mismo menú del siguiente modo:

- Primera vez análisis químico inadecuado: 40 % de la producción del día
- Segunda vez análisis químico inadecuado: 50 % de la producción del día
- Tercera vez análisis químico inadecuado: 100 % de la producción del día
- Más veces análisis químicos encontrados inadecuados se aplicará siempre el descuento del 100 % de la producción del día hasta ser corregida dicha falla.

## **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 emplee en la preparación de alimentos y esté presente 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 nutrientes y que caracterizan al alimento.

**Nutrientes / Nutrientes:** 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, tratamiento 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.

**Producto genuino:** Es el que se ajusta a todas las especificaciones establecidas por las disposiciones en vigencia. Se incluye en esta denominación: alimentos, ingrediente, productos y materiales alimentarios.

**Alimento genuino:** Es el alimento que es considerado producto genuino. Sus características sensoriales sus ingredientes y su valor nutritivo deben responder a los que son propios del tipo de alimento de que se trata y en su denominación, envase, rotulación y presentación responderá a lo establecido.

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

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

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

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

**Rotulación:** es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcada en relieve o hueco gravado o adherido al envase les alimento.

**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 1

### NECESIDAD DE EQUIPO MAYOR Y MENOR PARA UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SEGÚN EL NÚMERO DE USUARIOS

<b>EQUIPO MAYOR Y MENOR</b>	<b>100 COM.</b>	<b>300 COM.</b>	<b>500 COM.</b>
Abrelata	1	1	1
Asadera para horno semi-industrial	4	12	20
Balanza comercial	1	1	1
Bandeja de ac. inox para servir	2	3	4
Cacerola de 20 lts.	1	1	1
Calefón de 100 lts.	1	1	1
Colador de pasta	2	2	2
Computeras	100	300	500
Cucharas	100	300	500
Cucharitas	100	300	500
Cucharón familiar grande	2	2	2
Cucharón industrial	1	2	2
Cuchillas	2	3	4
Cuchillos	100	300	500
Escurreidor de vajilla	1	2	2
Espátula	1	2	2
Espumadera fliar. Grande	2	3	3
Espumadera industrial	1	2	2
Freezer 300 lts.	1	1	1
Fuentes	2	3	4
Garrafas de 13 kgs.	2	3	4
Guantes para hornos	1 par	2	3
Heladera	1	1	1
Hornos semiindust.gas/eléctrico	1	1	1
Jarras plásticas para agua	14	24	24
Lebrillos	2	3	4
Multiprocesadora semiindustrial	1	1	1
Ollas de 40 lts.	1	1	2
Ollas de 60 lts.	2	2	3
Olla de 100 lts.	-	1	2
Paneras	14	24	24
Pinzas para servir	2	3	4
Platos	100	300	500
Quemador industrial 2 fuegos	1	1	1
Ralladores	1	2	2
Recipientes de residuos	2	3	4
Tabla para picar	2	3	4
Tazas	100	300	500

Tenedores	100	300	500
Uniformes completos	2	3	4
Válvulas para garrafa de 13 kg.	2	2	2
Vasos	100	300	500

La empresa adjudicataria deberá poner todo el equipamiento.

## ANEXO 2

### DISTRIBUCIÓN TENTATIVA DE LOCALES ESCOLARES POR ZONA GEOGRÁFICA Y CANTIDAD DE PORCIONES ESTIMADAS

#### ZONA 1:

Cerro, La Teja, Casabó, Cerro Norte, La Paloma, Pajas Blancas, Maracaná, Paso de la Arena, Santa Catalina, Las Torres.

ESCUELAS	PORCIONES ESTIMADAS
309	250
143/318	420

#### ZONA 2

Peñarol, Sayago, Conciliación, Colón Centro, Puntas de Peñarol, Abayubá, Las Piedras (Canelones), Colón Sureste, Léxica.

NO HAY ESCUELAS PROPUESTAS PARA ESTA ZONA

### ZONA 3

Maroñas, Lavalleja, Las Acacias, Nuevo Mendoza, Flor de Maroñas, Piedras Blancas, Cerrito de la Victoria, Casavalle, Gruta de Lourdes, Jardines del Hipódromo, Paso de Las Duranas, Nuevo Ellauri, Ituzaingó.

ESCUELAS	PORCIONES ESTIMADAS
93/137	200
341/225	435
263/343	480

### ZONA 4

Carrasco, Unión, Buceo, Médanos de Solymar, Paso Carrasco, Carrasco Norte, Villa Española, Pinar Norte, Shangrilá, Malvín Norte.  
NO HAY ESCUELAS PROPUESTAS PARA ESTA ZONA.

### ZONA 5 A

Piedras Blancas, Manga, Toledo, Joaquín Suárez, Cuchilla Pereira.

ESCUELAS	PORCIONES ESTIMADAS
151 Suárez – Pando	140
176 Toledo	230
124/228 Suárez	320
170/254 /J.I. 290 – Toledo- Pando	335

### ZONA 5 B

Cordón, Centro, Sur, Aguada, Reducto.

ESCUELAS	PORCIONES ESTIMADAS
21/85	120

### ZONA 6

Flor de Maroñas, Bella Italia, Punta de Rieles, Manga, Barra de Manga, Villa García, Villa Universitaria (Canelones), El Tejado (Canelones), Barros Blancos (Canelones), Pando (Canelones), Villa Manuela (Canelones)

ESCUELAS	PORCIONES ESTIMADAS
155 Colonia Nicolich – Pando	220
267 – Pando	260

130/227 Barros Blancos	340
157 Villa García	560

### ANEXO 3

#### REGISTRO DIARIO DE FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO

<b>ESCUELA N°</b>		<b>FECHA:</b>	
MENÚ DEL DÍA:			
ANÁLISIS DEL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO			
INDICADORES	BUENA	ACEPTABLE	MALA
Presentación del menú			
Sabor del menú			
Aspectos higiénicos del personal			
Aspectos del comportamiento y desempeño			
Higiene general de las instalaciones			
Higiene de vajilla			
Horario de servicio			
Aceptación del menú			

<b>N° de asistentes</b>	
<b>N° comidas solicitadas por Dir.</b>	
<b>N° comidas elaboradas por empresa</b>	

**OBSERVACIONES:**

**ANEXO N° 4**

***CUADERNO DIARIO DE MENÚ***

**Ejemplo de un día:**

N° Foliado
Fecha del día
N° comensales del día : niños
adultos
Menú completo del día: Desayuno (si corresponde)
Almuerzo (si corresponde)
Merienda (si corresponde)
Desglose del menú diario (cada uno de los ingredientes utilizados expresados en Kg, g, litros o cc)
Observaciones
Controlado por

## INDICE

1. OBJETO DEL LLAMADO.....	1
2. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO.....	1
2.1 INFRAESTRUCTURA Y RECURSOS REQUERIDOS.....	1
2.2 REQUISITOS PARA LOS RECURSOS HUMANOS.....	1
2.3 REQUISITOS PARA LOS RECURSOS MATERIALES.....	4
2.4 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PLANTA FÍSICA Y EQUIPAMIENTO.....	5
3. CONTROLES DEL CEIP –PAE.....	6
3.1 CONTROLES OPERATIVOS.....	6
3.2 CONTROLES DE CALIDAD.....	6
4. PROCEDIMIENTO PARA POSIBLES CASOS DE BROTES ALIMENTARIOS POR ETAS (ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS).....	8
5. NOTIFICACIONES, INFORMACIONES Y COMUNICACIONES.....	8
5.1 DOCUMENTACIÓN DIARIA OBLIGATORIA.....	8
5.2 OTROS DOCUMENTOS OBLIGATORIOS DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA.....	9
6. ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO.....	9
7. MENÚS ESPECIALES.....	10
8. COMPONENTES DE LOS MENUES.....	10
8.1 ESTRUCTURA ALIMENTARIA.....	11
8.2 CARACTERISTICAS TÉCNICAS Y REGLAMENTARIAS.....	11
8.3 ESPECIFICACIONES DE LA MATERIA PRIMA Y ALIMENTOS.....	13
8.4 RECETARIO, MENU.....	20
8.5 PESO POR PORCION ESCOLAR Y PREESCOLAR.....	27
8.6 COMPOSICION NUTRICIONAL DEL MENU.....	28

9. SANCIONES POR INCUMPLIMIENTO.....	29
ANEXO 1 – NECESIDAD DE EQUIPAMIENTO MAYOR Y MENOR PARA UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SEGÚN EL N° DE USUARIOS.....	35
ANEXO 2 – DISTRIBUCIÓN TENTATIVA DE LOCALES ESCOLARES POR ZONA.....	37
ANEXO 3 – REGISTRO DIARIO DE FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO.....	38
ANEXO 4- CUADERNO DIARIO DE MENÚ.....	39
ANEXO 5 – MENU MENSUAL ESTACIONAL.....	40