

**PLIEGO LICITATORIO DE CONDICIONES PARTICULARES
PARA LA PROVISIÓN DE SERVICIOS DE CAFETERÍA
EN CENTROS EDUCATIVOS DEL C.E.T.P.**

A) OBJETO

La concesión por parte del Consejo de Educación Técnico-Profesional (UTU) de la explotación del Servicio de Cafetería en cada una de las Escuelas, dependientes del citado Consejo se regirá por el presente Pliego y documentación anexa.

Quienes se presenten a la Licitación podrán ofrecer la atención de los servicios indicados por hasta cinco cafeterías, **pudiendo llegar a ser adjudicatario de un máximo de dos servicios.**

B) PRESENTACION

Las ofertas deben presentarse en sobre cerrado, escritas a máquina o letra de imprenta, asegurando su inviolabilidad, con indicación del número del Llamado, fecha de apertura e identificación del oferente, no siendo de recibo si no llegan hasta la hora dispuesta para la apertura del acto.

La presentación de la oferta podrá ser en forma personal en el acto de apertura de ofertas o mediante apoderado con poder suficiente certificado notarialmente.

Deberá fijarse domicilio y teléfono en la localidad en que esté ubicado el centro docente cuyo servicio se licita.

ES PRECEPTIVA LA PRESENTACIÓN DEL FORMULARIO PROPORCIONADO POR EL ORGANISMO, sin omitir ninguna de las exigencias requeridas.

La admisión inicial de una propuesta no será obstáculo a su rechazo si se constataran luego defectos que violen requisitos legales o aquellos sustanciales contenidos en el respectivo pliego.

Si se presentaren dos o más ofertas similares en su contenido global a juicio de la Comisión de Cafeterías, ésta podrá invitar a los oferentes a mejorar sus ofertas otorgando un plazo no menor de 24 horas.

C) MANTENIMIENTO DE OFERTA Y PRECIO

El plazo de mantenimiento de oferta y precio será de 30 días hábiles a contar desde el siguiente a la apertura. No se tendrán en cuenta ofertas que indiquen un plazo de mantenimiento menor. Vencido dicho plazo el oferente quedará en libertad de confirmar o desistir de su propuesta.

D) DEPÓSITO POR MANTENIMIENTO DE OFERTA

Como garantía de mantenimiento de oferta y precios, los interesados deberán depositar en la Tesorería del Consejo de Educación Técnico Profesional (UTU) la suma equivalente a 3 (tres) unidades reajustables.

E) PRECIOS

Los precios del aporte mensual por la concesión y de los productos ofrecidos se establecerán en moneda nacional, indicándose en números y letras.

Las ofertas serán por cada Escuela. No se admitirán ofertas globales.

F) CONTRATO Y PLAZO DE INICIACION

Se deberá firmar el Contrato de Concesión, dentro de los siete (7) días hábiles a partir de la notificación de la adjudicación, debiendo comenzarse la prestación del servicio dentro de los siete (7) días siguientes.

Previamente a la firma del contrato, el concesionario deberá presentar certificado de buena conducta -expedido por la Jefatura de Policía-, Carné de Salud vigente y Carné de Manipulación de alimentos. Asimismo deberá exhibir a inscripción en D.G.I., B.P.S., M.T.S.S. y B.S.E. (en su caso). Si fuera persona jurídica o entidad pluripersonal, deberá presentar certificado notarial de sus integrantes, de acuerdo con lo que indique el Departamento Notarial del Consejo de Educación Técnico Profesional.

G) LUGAR DE UBICACION DE LAS CAFETERIAS

Se podrá solicitar información en la Dirección de cada una de las Escuelas, respecto del lugar en que inicialmente se ubicará la cafetería, y su área de expansión.

H) REGLAMENTO DE CAFETERIAS

Son obligatorias **TODAS** las estipulaciones contenidas en el Reglamento de Cafeterías del Organismo.

I) ADJUDICACIÓN

El Consejo de Educación Técnico-Profesional podrá declarar desierto el presente llamado o rechazar la totalidad o parte de las ofertas presentadas, reservándose el derecho de adjudicar el servicio de cafetería a la oferta que presente mejores condiciones globales, no siendo determinante el valor del aporte mensual ofrecido tomado en forma aislada de las demás propuestas de la oferta, para lo cual deberán completarse los 11 ítems contenidos en el presente pliego.

J) DEPÓSITO EN GARANTIA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

Previamente a la firma del contrato, el adjudicatario del servicio de cafetería deberá depositar en la Tesorería del Consejo de Educación Técnico-Profesional el equivalente a tres meses del aporte mensual ofertado, en dólares USA, a la cotización de compra del día del depósito, en garantía del fiel cumplimiento de todas las cláusulas del Contrato y del Reglamento de Cafeterías.

LEY 19.140
Decreto del Poder Ejecutivo 60/2014

El presente Pliego licitatorio se enmarca en lo dispuesto por la Ley N° 19.140 del 11/11/2013 y el Decreto del Poder Ejecutivo N° 60/2014 del 13/03/2014.

Dicha normativa, de carácter nacional, tiene por objetivo principal promover diversas medidas tendientes a lograr ***hábitos de alimentación saludable*** en todos los centros de enseñanza de la República, para lo cual, entre otras cosas, se introducen cambios en ciertas exigencias alimenticias a cumplir por parte del concesionario que brinda servicios de cantina o cafetería, las cuales resultan sustanciales e indispensables para alcanzar el nivel nutricional perseguido, en beneficio del público objetivo al que está destinado el servicio.

Fundamentalmente se incorporan innovaciones en la elaboración, preparación y presentación de alimentos, así como en la utilización de ciertas materias primas para su manufactura.

El Item VIII ("*Servicio de Canasta Obligatorio*") y el Item IX ("*Sugerencias de Comidas Calientes Económicas*"), y sus respectivos *Anexos* han recibido algunas variantes que implican la introducción de ciertos alimentos cuya utilización mejora el nivel nutricional y previene la aparición de ciertas enfermedades o estados proclives a adquirirlas, tendiendo a proteger la salud de la población que asiste a los centros educativos.

Por ello, los oferentes deberán observar cuidadosamente el presente Pliego –fundamentalmente en los aspectos innovantes referidos– tanto para calificar en la fase selectiva como para proseguir brindando el servicio concesionado en la etapa de ejecución contractual, una vez adjudicado el servicio por la Administración.

CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL

Presentación de la Oferta

OFERTA PARA LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA DE LA
ESCUELA / INSTITUTO:.....

Localidad..... Departamento.....

I) DATOS PERSONALES

Oferente 1:

Apellidos y nombres

Cédula de Identidad..... Edad..... Nacionalidad.....

Ocupación actual..... Estado civil

Apellidos y nombres del cónyuge

Domicilio..... Teléfono.....

Experiencia anterior en explotación similar.....

Oferente 2 : (sólo en caso que se trate de una sociedad)

Apellidos y nombres

Cédula de Identidad..... Edad..... Nacionalidad.....

Ocupación actual..... Estado civil

Apellidos y nombres del cónyuge

Domicilio..... Teléfono.....

Experiencia anterior en explotación similar.....

II) REFERENCIAS

Del Oferente 1

Personales

-Apellidos y nombres

Domicilio..... Teléfono.....

-Apellidos y nombres

Domicilio..... Teléfono.....

Comerciales o Profesionales

-Apellidos y nombres (o Razón Social).....

Domicilio..... Teléfono.....

-Apellidos y nombres (o Razón Social).....

Domicilio..... Teléfono.....

Del Oferente 2 (si correspondiere)

Personales

-Apellidos y nombres

Domicilio..... Teléfono.....

-Apellidos y nombres

Domicilio..... Teléfono.....

Comerciales o Profesionales

-Apellidos y nombres (o Razón Social).....

Domicilio..... Teléfono.....

-Apellidos y nombres (o Razón Social).....

Domicilio..... Teléfono.....

III) OFERTA ECONÓMICA

Monto mensual en Pesos Uruguayos

.....

(en números)

(en letras)

No se le adjudicará puntaje en este rubro a toda oferta con un monto mensual inferior al mínimo indicado en la carátula de este llamado a licitación (en los casos en que se fija dicho mínimo). *Se deberá tener muy en cuenta lo señalado en el numeral 2 de "OTRAS NOTAS".*

IV) BECAS (No son de carácter obligatorio)

Becas para estudiantes que indique la Dirección, según el siguiente detalle:

A) Desayunos o meriendas consistentes en: Un café con leche y azúcar (200 cc. de leche como mínimo) y un sándwich de jamón y queso.

- Cantidad máxima que está dispuesto a ofrecer por díabecas.
- Costo estimado de cada desayuno: \$.....

B) Almuerzos consistentes en alguno de los platos del **Item VIII Sugerencias de Comidas Calientes Económicas**, un pan y agua.

- Cantidad máxima que está dispuesto a ofrecer por díabecas.
- Costo estimado de cada almuerzo: \$.....

En caso de no ser cumplida la totalidad de las becas ofrecidas por el concesionario, el costo de las no otorgadas, deberá adicionarse al aporte mensual y abonarse conjuntamente con éste.

**V) ESTUDIOS CURSADOS EN CETP EN ÁREAS DE GASTRONOMÍA/
HOTELERÍA**.....

.....

.....

.....

.....

VI) EQUIPAMIENTO PROPIO

Detalle el equipamiento propio que dispondrá para el desempeño de la concesión:

.....

.....

.....

.....

VII) SERVICIO DE CANASTA OBLIGATORIO

- a) El servicio de canasta será obligatorio para todos los casos sin excepciones.
- b) Los artículos del servicio de Canasta se expedirán con un máximo del 30 % (treinta por ciento) de utilidad sobre los costos de la mercadería, pero su

precio de venta no podrá ser inferior al costo.- Para determinar el porcentaje el oferente proporcionará el costo del producto y su proveedor para verificación.

- c) Si en alguno o varios de los artículos de este rubro, el precio fuese superior al 30% indicado, será causal para el **inmediato rechazo de la totalidad de la oferta.**
- d) Es obligación del concesionario tener para la venta la totalidad de los artículos de la canasta.

e) ARTÍCULOS INTEGRANTES DE LA CANASTA OBLIGATORIA:

-Vaso de leche de 200 c.c.	Costo: \$ _____	Venta: \$ _____
-Yogurt	Costo: \$ _____	Venta: \$ _____
-Sándwiches de jamón y queso	Costo: \$ _____	Venta: \$ _____
-Milanesa al horno al pan (de carne entera o pollo, con agregado de lechuga y tomate).	Costo: \$ _____	Venta: \$ _____
-Torta de Verdura	Costo: \$ _____	Venta: \$ _____
-Torta de productos cárnicos	Costo: \$ _____	Venta: \$ _____
-Empanadas al horno	Costo: \$ _____	Venta: \$ _____
-Agua mineral con o sin gas	Costo: \$ _____	Venta: \$ _____
-Licuados de frutas	Costo: \$ _____	Venta: \$ _____

Los productos mencionados en la canasta básica pueden adoptar las diferentes alternativas que surgen del Anexo que se adjunta al presente pliego.

Las opciones sugeridas en el Anexo, corresponden al total de los productos permitidos para la venta.

Si excepcionalmente, y previo conocimiento de la Dirección escolar, no se dispusiera de alguno de ellos, deberá sustituirse por otro alimento de equivalencia nutricional, cobrándolo al mismo precio del faltante.

Se sugiere leer atentamente dicho Anexo, a los efectos de cumplir con los requisitos de la elaboración.

EL “ANEXO AL SERVICIO DE CANASTA OBLIGATORIA” Y EL “MENÚ PARA ALMUERZO” SE PRESENTAN POR SEPARADO Y FORMAN PARTE INTEGRANTE DE ESTE DOCUMENTO.

VIII) SUGERENCIAS DE COMIDAS CALIENTES ECONÓMICAS

	<u>Costo</u>	<u>Venta</u>
1) Pastas simples (frescas o secas) con salsa	\$ _____	\$ _____
2) Milanesa al horno con guarnición al plato	\$ _____	\$ _____
3) Cazuelas	\$ _____	\$ _____
4) Tortilla de papas al horno y vegetales con guarnición	\$ _____	\$ _____
5) Ensalada de frutas	\$ _____	\$ _____

NOTA: Si alguno de los precios de los ítems: VII “**Servicio de Canasta Obligatoria**” o VIII “**Sugerencias de Comidas Calientes Económicas**”, fuere omitido por el oferente, al sólo efecto de la comparación de ofertas, se supondrá que el precio omitido es igual al mayor de los cotizados en ese rubro por el resto de los oferentes.

IX) OTROS PRECIOS

1) Café en pocillo.....	\$
2) Té.....	\$
3) Té con leche.....	\$
4) Refrescos (envases decc).....	\$
5) Tortilla (porción).....	\$
6) Media luna de jamón y queso.....	\$
7) Milanesa al pan.....	\$
8) Hamburguesa al pan.....	\$

9) Alfajor Marca.....	\$
10) Cortado.....	\$
11) Capuchino.....	\$
12) Pascualina.....	\$
13) Sándwiche cuadrado de pan blanco.....	\$
14) Sándwiche cuadrado de pan negro.....	\$
15) Sándwiches calientes.....	\$
16) Empanadas.....	\$
17) Torta dulce.....	\$
18) Agua mineral con gas.....	\$
19) Agua mineral sin gas.....	\$
20) Yogurt.....	\$
21) Barrita de cereal.....	\$

Notas: 1) Es obligatorio completar todos los precios de la nómina precedente. Si alguno de ellos fuere omitido, al sólo efecto de la comparación de ofertas, se supondrá que dicho precio es igual al mayor de los cotizados en ese rubro por el resto de los oferentes.

2) Si lo desea, puede agregar el precio de otros alimentos en hoja aparte.

3) Se recuerda que el concesionario deberá proporcionar a quien se lo solicite, agua caliente gratis para consumo de mate.

X) SUGERENCIAS PARA MEJORAR EL LOCAL Y/O SERVICIO Y COLABORACIONES QUE PROPONE PARA EL CENTRO EDUCATIVO

(que el oferente está dispuesto a realizar a su costo, especificando la frecuencia de la entrega, por ej., mensual, semanal, por única vez al inicio del contrato, etc.)

Sugerencias para mejorar el local que el oferente considera que deberían ser realizadas a costo del Consejo de Educación Técnico Profesional, pero que no condicionan en forma alguna su propuesta:

OBSERVACIONES QUE DESEE FORMULAR

NOTA IMPORTANTE:

El oferente tendrá presente que la Comisión de Cafeterías evaluará cada ítem propuesto en su oferta con un puntaje relativo, cuyos máximos se detallan a continuación:

Definición de los RUBROS	Puntajes MÁXIMOS por RUBRO
Item 1 - Experiencia en explotación similar	3
Item 2 - Referencias	3
Item 3 - Mensualidad ofrecida	15
Item 4 - Becas ofrecidas	10
Item 5 - Estudios cursados en CETP en Gastronomía /Hotelería	15
Item 6 - Equipamiento propio	5
Item 7 - Canasta obligatoria	15
Item 8 - Comidas calientes	9
Item 9 - Otros precios	10
Item 10 -Sugerencias para mejorar el local por cuenta del oferente	5
Item 11 - Informes de Dirección	10
TOTAL	100

La suma de los puntajes de todos los ítems de una oferta, o puntaje total, será uno de los elementos importantes a considerar en el momento de realizar el análisis global de las ofertas.

- **OTRAS NOTAS (PONDERACIONES DE RUBROS):**

1°) Criterio para determinar el puntaje de los ítems 1 y 2:

Se dará el mayor puntaje a los que refieran a actuación en el mismo ramo, y en orden decreciente a ramo similar.

2°) Criterio para determinar el puntaje del ítem 3: En el ítem 3 (Mensualidad ofrecida) se adjudicará el mayor puntaje (15 puntos) a la oferta que coincida con el promedio aritmético de las presentadas en la licitación, o lo supere y sea la más próxima a éste. Al resto de las ofertas se les adjudicarán puntajes decrecientes a medida que se alejen de dicho promedio, superándolo. Además, al puntaje de aquellas ofertas que sean inferiores al promedio, se les aplicará una disminución del 20 % a la más próxima al promedio, y sucesivamente se rebajará un punto según se alejen de dicho promedio.

3°) Criterio para determinar el puntaje del ítem 4:

En el ítem 4 (Becas), a los efectos del cálculo del puntaje, la Comisión de Cafeterías calculará el monto total diario de las mismas de acuerdo con los costos declarados por el oferente. Aquella oferta que tenga el máximo valor total (a precios de venta al público), tendrá el máximo de 10 puntos, y así en orden decreciente según valor.

4°) Criterio para determinar el puntaje del ítem 5: Se tendrá en consideración la calidad de egresado de los cursos dictados en el C.E.T.P. en el área GASTRONÓMICA U HOTELERA. Deberá presentar documentación que así lo acredite.

5°) Criterio para determinar el puntaje del ítem 6: Se calificará según la presentación de equipamiento completo para el servicio, básico de elaboración o mínimo.

6°) Criterio para determinar el puntaje de los ítems 7 y 8: Al mejor precio (de menor valor económico) por cada producto, corresponderán 3 puntos, otorgándose puntajes decrecientes a los que los superen en valor. Cuando las ofertas presenten precios que no sean múltiplos de \$ 0,50, se los llevarán al múltiplo inmediato superior.

7°) Criterio para determinar el puntaje del ítem 9: Se evaluarán los 10 primeros productos con 1 punto al mejor precio por producto, otorgándose calificación decreciente a los que los superen en valor.

8°) Criterio para determinar el puntaje del ítem 10: Se estará a las necesidades de cada local y se puntuará de acuerdo a la mejor colaboración para el Centro.

9°) Criterio para determinar el puntaje del ítem 11: Se realizará de acuerdo a los informes provenientes de la Direcciones Escolares.

- **DE LAS REDUCCIONES EN EL MONTO DE MENSUALIDAD OFERTADO**

Los oferentes tendrán en cuenta que posteriormente a la adjudicación no se admitirán -en principio- reducciones en el monto de la mensualidad ofertada, salvo casos excepcionales, debidamente fundamentados a criterio del C.E.T.P., previo informe de la Comisión de Cafeterías y habiéndose acreditado regularidad en el cumplimiento de los pagos al concedente y en el cumplimiento de los servicios prestados como concesionario.

- **DE LA RENUNCIA ANTICIPADA DEL CONCESIONARIO**

La renuncia de un concesionario basada en la imposibilidad de cumplir con las obligaciones a que se comprometió en su oferta será considerada como demérito en caso que se presente a futuras licitaciones para cualquiera de las cafeterías en centros educativos dependientes del C.E.T.P. Quedan

exceptuadas las causas de fuerza mayor debidamente justificadas, las que serán ponderadas al considerar dicha renuncia.

Si el concesionario renunciare antes del vencimiento del plazo contractual o de cualquiera de sus prórrogas, se retendrá la totalidad del depósito en garantía del cumplimiento de las obligaciones asumidas en el contrato de concesión.

- **DE LA NOTIFICACIÓN AL OFERENTE (A todos los oferentes)**

Los oferentes (todos los que participaron en el proceso licitatorio, sean adjudicatarios o no) tendrán presente que, una vez citados telefónicamente, disponen de un **plazo improrrogable de 72 horas hábiles para notificarse** personalmente de la Resolución de Adjudicación de esta Licitación. En caso de no presentarse dentro de ese plazo o ser imposible ubicarlos telefónicamente, **perderán la garantía de 3 U.R. depositada**, e igualmente se procederá a notificarlos por otros medios, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 8 del Reglamento de Cafeterías.

- **EXIGENCIAS A CUMPLIR POR EL ADJUDICATARIO**

Quien resulte adjudicatario, al momento de suscribir el contrato de concesión respectivo, y previa consignación del depósito en garantía del cumplimiento contractual, deberá exhibir su inscripción en **DGI, BPS, Ministerio de Trabajo, BSE (en su caso), Carné de Salud vigente y Carné de Manipulación de Alimentos**. **Asimismo, luego de acceder al local concesionado, deberá observar el cumplimiento de acciones tendientes a la higiene del mismo y a su fumigación con la regularidad y asiduidad que sea necesaria para preservar la salud ambiental del local y del público objetivo. A todos los efectos, el concesionario será responsable de obtener la habilitación correspondiente del local concesionado.**

FECHA _____

OFERENTE 1) _____

Firma

OFERENTE 2) _____

Firma

ANEXO

AL SERVICIO DE CANASTA OBLIGATORIA

APARTADO VII DEL FORMULARIO DE OFERTA

La “**Canasta obligatoria**” ofrece al consumidor una variedad de alimentos que reúnen las condiciones de alimentación saludable que caracterizan a las cafeterías.

La siguiente lista ofrece variedad de alimentos y, en algunos casos, diferentes opciones de la misma receta básica, de las cuales se pretende elijan por lo menos una de ellas. Se podrán variar las opciones a consideración y por iniciativa de la misma cafetería, y aumentar el número de ellas, siempre que cumplan con las características mencionadas.

Lácteos:

- Leche entera, descremada y extra-calcio, puede ser adicionada con: café, té o cocoa liviana.
- Yogures, todos los tipos.
- Postres de leche.
- Helados.

Panificados:

Elaborados con aceite, sin manteca ni margarina ni grasa y con sal controlada, procurando incluir harinas integrales.

Sándwiches:

- Preferentemente elaborados con pan integral, con relleno de jamón, queso, huevo duro, lechuga, tomates u otros vegetales a elección.
- Podrán prepararse estos sándwiches tanto naturales como calientes.

Milanesas al pan:

- De carne entera o pollo al hormo, con agregado de lechuga y tomate.
- Para untar los panes, tanto en el caso de los sándwiches como en las milanesas, se usará mayonesa envasada de bajas calorías.
- **Obligatoriamente debe ofrecerse una de estas opciones.**

Tartas de:

- Acelga
- Espinaca

- Zapallitos
- Chauchas
- Choclo
- Berenjenas
- Cebolla
- Puerros
- **Obligatoriamente debe ofrecerse una de estas opciones.**

Torta de productos cárnicos y derivados:

- Queso (magro, ricota, muzarella, dambo, cuartirolo)
- Pescado
- Atún
- Pollo
- **Obligatoriamente debe ofrecerse una de estas opciones.**

Empanadas al horno y elaboradas con aceite, de:

- Carne (magra)
- Jamón y queso
- Pollo
- Acelga o espinaca
- Repollo y jamón
- Choclo
- Queso
- Atún
- Combinadas
- **Obligatoriamente debe ofrecerse una de estas opciones.**

Postres:

- Frutas frescas enteras, trozadas, jugos naturales, licuados.
- Barritas de cereales
- Madalenas (opcional) simples o rellenas (c/ frutas frescas o secas), elaboradas con aceite.
- Tortas caseras, galletitas o escones, elaborados con aceite (sin manteca o margarina).
- **Obligatoriamente debe ofrecerse una de estas opciones.**

Bebidas:

- Agua mineral con y sin gas
- Té

- Café
- Cortados
- Jugos naturales (naranja, mandarina, pomelo, limonada)
- Licuados de frutas
- Leche saborizada en caja (frutilla, vainilla).

MENÚ PARA ALMUERZO

LOS MENÚS ESTÁN COMPUESTOS DE:

- 1. Plato principal**
- 2. Guarnición**
- 3. Postre**
- 4. Pan**

Pastas:

- Pueden ser pastas simples (frescas o secas) o rellenas, siempre que pueda verificarse la procedencia (establecimiento de elaboración, dirección y teléfono), fecha de elaboración y vencimiento, e ingredientes.
- Estas pastas podrán servirse con:
 - Salsa simple de tomate
 - Tucos magros, realizado con carne magra (entera o picada)
 - Pesto
- **Obligatoriamente debe ofrecerse una de estas opciones**

Milanesas:

- **Puede optarse entre carne:**
 - Vacuna (magra)
 - Pescado (magros: pescadilla calada, merluza, brótola, bife sin espinas)
 - Pollo (utilizar pechuga o muslos, no recortes)
- **Servirlas siempre con guarnición de (ejemplo):**
 - Puré (de papas, boniato, mixto -papa, zapallo, zanahoria-)
 - Ensalada de dos o más vegetales crudos o legumbres

- Papas y/o boniatos al horno, arroz (solo, con queso, espinaca o acelga, morrones, azafrán, choclo, berenjenas o zapallitos saltados, etc.)

- **Obligatoriamente debe ofrecerse una de estas opciones**

Cazuelas (otoño – invierno):

- Lentejas
- Porotos (todas la variedades)
- En estas opciones la guarnición es de arroz blanco
- Carbonada: Sólo podrá utilizarse carne magra

- **Obligatoriamente debe ofrecerse una de estas opciones**

Tortilla de papas al horno con vegetales:

- Arvejas, acelga o espinaca
- Con guarnición, sugerimos:
 - Ensalada de brócoli y zanahoria cocida
 - Ensalada de lechuga, tomate, pepino y cebolla
 - Ensalada de zanahoria rallada, repollo y manzana
 - Ensalada de cebolla, zanahoria y remolacha rallada
 - Ensalada de zanahoria, maíz dulce y brócoli
 - Otras opciones vegetales que puedan ser aceptadas
- **Obligatoriamente debe ofrecerse una de estas opciones, debiendo constar la misma de 3 vegetales crudos a elección.**

Postres que acompañan los menús:

- **Postres de leche:**
 - Flanes
 - Arroz con leche
 - Cremas (vainilla, caramelo, chocolate o sabor de frutas)
 - Frutas, ensaladas de frutas
- **Recomendamos las siguientes combinaciones de los postres con los menús:**
 - Pastas con ensalada de frutas o flan
 - Milanesa con postre de leche
 - Tortilla con postre de leche
 - Las cazuelas o carbonada con fruta (cítrica, de preferencia)



COMUNICADO A CONCESIONARIOS ACTUALES Y FUTUROS OFERENTES

***Sres. Concesionarios de los Servicios de Cafeterías del
C.E.T.P.- A.N.E.P.:***

***Sres. Oferentes para la Concesión de los Servicios de Cafeterías del
C.E.T.P. - A.N.E.P.:***

La Ley 19.140 y su Decreto Reglamentario N° 60/2014 han determinado un marco regulatorio destinado a proteger la salud de la población que asiste a los centros educativos, a través de la promoción de hábitos alimenticios saludables que deben favorecerse y desarrollarse dentro de dichos centros mediante la implantación de ciertas medidas que persiguen como resultado un mejoramiento del nivel nutricional con los alimentos que se expenden en cantinas y cafeterías de los centros.

Ello constituye un cambio cultural muy importante en el que deben participar varios actores para lograr el resultado deseado. Uno de ellos, fundamental en este proceso, es el concesionario de la cantina o cafetería del centro educativo, en tanto es precisamente él quien tiene la responsabilidad de elaborar y/o expender el cúmulo de alimentos y bebidas que llegarán al público consumidor que asiste al centro.

En este nuevo marco, el concesionario adquiere una nueva dimensión y un nuevo rol. Ya no se concibe únicamente como un simple vendedor de productos, sino también como un agente de cambio en el proceso educativo de "aprender a alimentarse saludablemente" en el que deben incursionar los integrantes de la población que asiste al centro, sea como alumnos, docentes, o funcionarios.

Toda tarea desarrollada en un centro educativo es -y debe ser- a la corta o a la larga, de naturaleza educativa. Y el recinto donde se expenden alimentos dentro de los centros educativos -las cantinas o cafeterías- forma parte de ese polo educativo donde sus concurrentes también se forman culturalmente, incorporando pautas de comportamiento, en especial, hábitos alimenticios.

Por ello necesitamos indispensablemente el concurso comprometido de los concesionarios para lograr el resultado perseguido. Y en este nuevo camino también serán recibidas las sugerencias y proposiciones que brinden para enriquecer esta nueva experiencia.

El concesionario podrá seguir vendiendo los alimentos y bebidas que vendía, pero como contrapartida deberá promover (y esto sí es una obligación) la venta de otros que hasta el momento no se le exigía (Ley 19.140 Art. 2 Inc. D y E).

No podrá dejar saleros a la vista, para evitar el consumo de sal (Ley 19.140 Art. 5).

Deberá observar especial cuidado con la publicidad de alimentos y bebidas, teniendo presente que no podrán publicitarse aquellas que no estén dentro de la lista formulada por el Ministerio de Salud Pública.

Sobre este punto, es conveniente que hagan las consultas del caso a las respectivas Comisiones de Cafeterías/Cantinas o quien haga sus veces en los respectivos organismos de la educación, para saber con propiedad qué medidas tomar respecto de ciertos actos o hechos que podrían calificarse como "de publicidad".

Como puede verse, la nueva normativa engloba una serie de cambios que no se reducen exclusivamente a la promoción de ciertos alimentos sino que abarcan otras medidas vinculadas con la publicidad de los productos ofrecidos, favoreciendo la de algunos y prohibiendo la de otros.

La rentabilidad del concesionario derivada de su actividad dentro del centro es un legítimo valor a reconocer y proteger, el cual resulta perfectamente compatible con otro que se pretende alcanzar: el mejoramiento del nivel nutricional del público consumidor asistente al mismo.

Entonces, para que aquél obtenga el merecido fruto de su trabajo deberá contribuir -desde su posición en el proceso- a lograr un resultado intangible de valor superlativo: la protección de la salud colectiva a través de la promoción de hábitos alimenticios saludables.

Todo cambio cultural exige el aporte de varios actores. Pero si cada uno contribuye desde su lugar, poniendo los medios a su disposición para alcanzar el fin deseado y aplicándolos con una mentalidad diferente, seguramente podrá abrazarse ese desafío colectivo.

Pág. De consulta del MSP:

<http://escpromotorasdesalud.weebly.com/meriendas-saludables.html>

Ley Nº 19.140

ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN LOS CENTROS DE ENSEÑANZA

NORMAS PARA SU PROMOCIÓN

El Senado y la Cámara de Representantes de la República Oriental del Uruguay, reunidos en Asamblea General,

DECRETAN:

Artículo 1º.- La presente ley tiene por finalidad proteger la salud de la población infantil y adolescente que asiste a establecimientos escolares y liceales, públicos y privados, a través de la promoción de hábitos alimenticios saludables en el ámbito educativo como forma de contribuir, actuando sobre este factor de riesgo, en la prevención del sobrepeso y la obesidad, hipertensión arterial y así en las enfermedades crónicas no trasmisibles vinculadas a los mismos.

Artículo 2º.- Son objetivos específicos de esta ley:

- A) Ejecutar acciones tendientes a mejorar el estado nutricional de niños, niñas y adolescentes que asisten a centros educativos públicos y privados.
- B) Promover hábitos alimentarios saludables en toda la población, iniciando en la infancia la educación pertinente.
- C) Favorecer que los alumnos que concurren a estos establecimientos tengan la posibilidad de incorporar a los hábitos alimentarios alimentos y bebidas nutritivamente adecuados, estableciendo que los mismos estén disponibles en cantinas y quioscos que se encuentren dentro de los locales educativos.
- D) Incorporar a los hábitos alimentarios alimentos y bebidas aptos para celíacos y diabéticos como forma de promover la equidad también a este nivel.
- E) Promover que la oferta de alimentos y bebidas en cantinas, quioscos y locales ubicados en el interior de los locales educativos se adecuen al listado establecido en el artículo 3º de la presente ley.

Artículo 3º.- El Ministerio de Salud Pública confeccionará un listado de grupos de alimentos y bebidas nutritivamente adecuados que contará con información destinada a la población de los centros educativos en forma general (alumnos, docentes, funcionarios no docentes y padres), estableciendo recomendaciones para una alimentación saludable en las diferentes etapas de la vida, como forma de promoción y prevención a toda la comunidad.

El Ministerio de Educación y Cultura incluirá en el sistema educativo el tema de los hábitos alimenticios saludables y estimulará el consumo de agua potable y la realización de actividades físicas contrarias al sedentarismo.

Artículo 4º.- Se prohíbe la publicidad en los establecimientos educativos de aquellos grupos de alimentos y bebidas que no estén incluidos en el listado mencionado en el artículo 3º de la presente ley.

Artículo 5º.- No se permitirán dentro de los locales escolares o liceales saleros u otros recipientes que contengan sal que estén visibles para los alumnos y que tengan por finalidad agregarla a los alimentos previamente preparados.

Artículo 6º.- El Ministerio de Salud Pública llevará adelante campañas de información destinadas a:

- A) Educar a la población general en el conocimiento de las enfermedades crónicas no trasmisibles y sus factores de riesgo.
- B) Promocionar los hábitos de vida saludable dentro de los que la dieta sana tiene un rol fundamental.
- C) Orientar y asesorar adecuadamente a las empresas industriales elaboradoras de alimentos en el desarrollo de productos hacia un perfil nutricional adecuado según los grupos de alimentos mencionados en el artículo 3º de la presente ley.

Sala de Sesiones de la Cámara de Representantes, en Montevideo, a 18 de setiembre de 2013.

DANIELA PAYSSÉ,
1era. Vicepresidenta.
VIRGINIA ORTIZ,
Secretaria.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

Montevideo, 11 de octubre de 2013.

Cumplase, acúsese recibo, comuníquese, publíquese e insértese en el Registro Nacional de Leyes y Decretos, la Ley por la que se dictan normas para la promoción de hábitos alimenticios saludables en la población infantil y adolescente que asiste a establecimientos escolares y liceales.

JOSÉ MUJICA.
OSCAR GÓMEZ.
SUSANA MUÑIZ.

Montevideo, Uruguay. Poder Legislativo.



JOSÉ ARTIGAS
UNIÓN DE LOS PUEBLOS LIBRES
BICENTENARIO.JY

D.06.20/3/2014.

S/ 555

Ministerio de Salud Pública

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA

Montevideo, 13 MAR 2014

VISTO: la Ley N° 19.140 de 11 de noviembre de 2013, que establece la necesidad de actuar desde el ámbito educativo, frente a factores de riesgo, en la prevención del sobrepeso y la obesidad y así en las enfermedades crónicas no transmisibles;--

RESULTANDO: I) que de conformidad con el Artículo 3 de la Ley N° 18.211 de 5 de diciembre de 2007, del Sistema Nacional Integrado de Salud, se establece que "son principios rectores del Sistema Nacional Integrado de Salud: a) La promoción de la salud con énfasis en los factores determinantes del entorno y los estilos de vida de la población y b) La intersectorialidad de las políticas de salud respecto del conjunto de las políticas encaminadas a mejorar la calidad de vida de la población";-----

II) que según el Literal c) del Artículo 2 de la Ley N° 19.140, se favorecerá que los alumnos que concurren a estos establecimientos, tengan disponibles en cantinas y quioscos, ubicados dentro de los locales educativos, alimentos y bebidas nutritivamente adecuados;-----

III) que según el Artículo 3 de la Ley N° 19.140, el Ministerio de Salud Pública, confeccionará un listado de grupos de alimentos y bebidas a tales efectos;-----

IV) la normativa jurídica internacional a la que nuestro País se ha adherido, Declaración de Alma Ata de 1978, Carta de Ottawa de 1986, Declaración de Yakarta de 1997,

Carta de Bangkok de 2005, donde se explicita la necesidad de diseñar y efectivizar políticas públicas promotoras de salud;-----

V) que se tomó en cuenta la firma del Convenio marco entre el Ministerio de Salud Pública, la Administración Nacional de Educación Pública y la Organización Panamericana de la Salud en el año 2012, para desarrollar acciones intersectoriales en pos de la promoción de la salud escolar a través del Plan Nacional de Escuelas Promotoras de Salud, dentro del cual la promoción de una alimentación saludable en niños, niñas y adolescentes ha sido una línea de acción priorizada;-----

VI) que el Artículo 40 de la Ley N° 18.437 establece que “El Sistema Nacional de Educación en cualquiera de sus modalidades contemplará líneas transversales” y que en el Numeral 7° de dicho Artículo se señala: “La educación para la salud tendrá como propósito la creación de hábitos saludables, estilos de vida que promuevan la salud y prevengan las enfermedades”, incluyendo, entre otras, la promoción de la alimentación saludable;-----

CONSIDERANDO: I) la necesidad de proteger la salud de la población infantil y adolescente que asiste a establecimientos de Primera Infancia, Educación Inicial y Primaria y de Educación Media, públicos y privados, a través de la promoción de hábitos alimenticios saludables;-----

II) que las Instituciones Educativas son un ámbito adecuado para promover conductas saludables en materia de hábitos alimenticios;-----



Ministerio de Salud Pública

III) que existen antecedentes significativos en la órbita de la Administración Nacional de Educación Pública, cuyos equipos técnicos de alimentación escolar, desarrollan actualmente buenas prácticas de alimentación saludable y manipulación adecuada de alimentos;-----

IV) que a los efectos de la prohibición de publicidad en los establecimientos educativos, de todo alimento y bebida que no esté comprendido en el listado de grupos de alimentos y bebidas elaborado por el Ministerio de Salud Pública, se entenderá por concepto de publicidad lo definido oportunamente por la Organización Mundial de la Salud;-----

V) que resulta imperioso, contribuir con la mejora del estado nutricional de niñas, niños y adolescentes, promoviendo el consumo de agua potable y alimentos recomendados por el Ministerio de Salud Pública, de modo que corresponde proceder en consecuencia;-----

ATENCIÓN: a lo precedentemente expuesto y lo establecido en el Artículo 168, Numeral 4) de la Constitución de la República y en el Artículo 51 de la Ley N° 18.437 de 10 de diciembre de 2008 y lo dispuesto por la Ley N° 19.140 de 11 de noviembre de 2013;--

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

DECRETA:

Artículo 1º.- El Ministerio de Salud Pública, elaborará el Listado de grupos de alimentos y bebidas recomendados para la oferta en los Centros educativos, en base a criterios técnicos específicos.-----

Artículo 2°.- Dichos criterios serán establecidos en base a la mejor evidencia científica disponible y a las recomendaciones nutricionales para la población uruguaya.-----

Artículo 3°.- Los alimentos recomendados para su oferta en los Centros educativos se agrupan en: Grupo 1) Alimentos y bebidas naturales o mínimamente procesados recomendados; Grupo 2) Preparaciones elaboradas en el punto de venta que contengan ingredientes recomendados en proporciones adecuadas; Grupo 3) Alimentos procesados envasados que cumplan con límites adecuados en cuanto al contenido calórico y de nutrientes.-----

Artículo 4°.- El listado de grupos de alimentos y bebidas recomendados en el Listado confeccionado por el Ministerio de Salud Pública, incluyendo las recomendaciones de alimentos para niños, niñas y adolescentes con enfermedad celíaca y diabetes, será actualizado y difundido periódicamente en la página Web de dicho Ministerio.-----

Artículo 5°.- Sobre la oferta y publicidad en los puestos de venta, dispónese: A) Los puestos de venta ubicados en los Centros educativos promoverán la inclusión en su oferta, de alimentos y bebidas que integren el Listado previsto en el



Ministerio de Salud Pública

Artículo 1º de este Decreto, incluyendo alimentos aptos para el consumo de niños, niñas y adolescentes portadores de enfermedad celíaca y diabetes; B) Del total de alimentos disponibles para la venta, incluyendo los exhibidos y los almacenados (o en stock), se promoverá que al menos 6 (seis) de cada 10 (diez) productos sean los recomendados, y de ellos 3 (tres) del Grupo I, del Listado confeccionado por el Ministerio de Salud Pública, a los que deberán agregarse si correspondiera, los alimentos recomendados para niños, niñas y adolescentes con enfermedad celíaca y diabetes; C) Los alimentos recomendados del Grupo I, deberán estar exhibidos en forma visible, ocupando al menos el 50% (cincuenta por ciento) de la superficie total de los alimentos en exhibición y promocionados de forma atractiva; D) Se prohíbe la publicidad para los productos que no integren el Listado de grupos de alimentos y bebidas recomendados, incluyendo su exhibición en los puestos de venta.-----

Artículo 6º.-

Se entiende por publicidad, "Todas las clases de comunicación o mensaje comercial concebido para, o que tiene el efecto de, aumentar el reconocimiento, la atracción o el

consumo de productos y servicios que no están considerados dentro de una alimentación saludable, incluido todo aquello que sirva para dar publicidad o promover un producto o servicio en los Centros educativos y sus alrededores". En este entendido se debe contemplar en la prohibición las siguientes técnicas de mercadotecnia: a) Afiches, vallas publicitarias, carteles; b) Uso de logotipos y nombre de marcas en materiales escolares u otros objetos, por ejemplo: remeras, gorras, mochilas, útiles escolares; c) Muestras gratis en las cantinas escolares y liceales y en las salidas didácticas o paseos; d) Entrega gratuita o a precios reducidos de los productos para salidas didácticas, festivales y fiestas de los Centros educativos; e) Publicidad, patrocinio e inserción de anuncios de los productos en películas o videos que se proyecten en los Centros de estudio, así como en los contenidos, juegos y programas desarrollados en el Plan Ceibal; f) Distribución de premios (juguetes, materiales didácticos) con la venta de los productos, o en los concursos o sorteos de los Centros educativos; y g) La exhibición y visibilidad de los alimentos constituye una forma de publicidad y promoción.-----



Ministerio de Salud Pública

- Artículo 7º.- Atento a lo establecido en los Artículos 3 y 5 de la Ley Nº 19.140 de 11 de noviembre de 2013 y en el ejercicio de sus competencias, el Ministerio de Salud Pública, realizará las recomendaciones necesarias para facilitar y apoyar el ejercicio de una alimentación saludable por parte de niños, niñas y adolescentes, dirigidas a los diversos actores de la comunidad educativa: estudiantes, docentes, funcionarios y familias, así como a otros sectores de la sociedad y a la población en general.-----
- Artículo 8º.- Dispónese que el Ministerio de Educación y Cultura, promueva los hábitos alimenticios saludables en el ámbito del Sistema Nacional de Educación.-----
- Artículo 9º.- El Ministerio de Educación y Cultura, promoverá en el Sistema Nacional de Educación, el consumo de agua potable y el desarrollo de actividades físicas, cuyo propósito es la creación de hábitos saludables, contribuyendo al mejoramiento de la calidad de vida de las niñas, niños y adolescentes.-----
- Artículo 10º.- Acorde a sus atribuciones legales vigentes, la Administración Nacional de Educación Pública:
- a) garantizará la difusión y cumplimiento de la referida Ley Nº 19.140 y del presente Decreto

reglamentario; b) promoverá la aplicación del Listado de grupos de alimentos y bebidas nutritivamente adecuadas, acorde al Artículo 3º del presente Decreto y demás recomendaciones que el Ministerio de Salud Pública realice, de acuerdo con el Artículo 7º del mismo; c) prohibirá la publicidad en los Establecimientos Educativos, de todo alimento y bebida que no esté comprendido en el Listado de grupos de alimentos y bebidas elaborado por el Ministerio de Salud Pública; d) prohibirá en los Establecimientos Educativos de Educación Inicial y Primaria y de Educación Media, el uso de saleros o cualquier otro recipiente que contenga sal y que tenga por finalidad, agregarle dicho elemento a los alimentos previamente preparados.-----

Artículo 11º.- La denuncias por incumplimiento de la citada Ley N° 19.140 podrán ser recibidas en la oficina de Atención al Usuario del Ministerio de Salud Pública donde se dará el curso correspondiente a las mismas.-----

Artículo 12º.- El Ministerio de Educación y Cultura coordinará con el Ministerio de Salud Pública, la Administración Nacional de Educación Pública y los organismos que corresponda, la aplicación, supervisión y fiscalización de los



JOSÉ ARTIGAS
UNIÓN DE LOS PUEBLOS LIBRES
BICENTENARIO.UY

Ministerio de Salud Pública

Artículos precedentes, en los Centros
educativos del País.-----

Artículo 13º.- Comuníquese, publíquese.-----

Decreto Interno Nº

Decreto Poder Ejecutivo Nº

Ref. Nº 001-3-1161/2014

/ST.

JOSÉ MUJICA
Presidente de la República

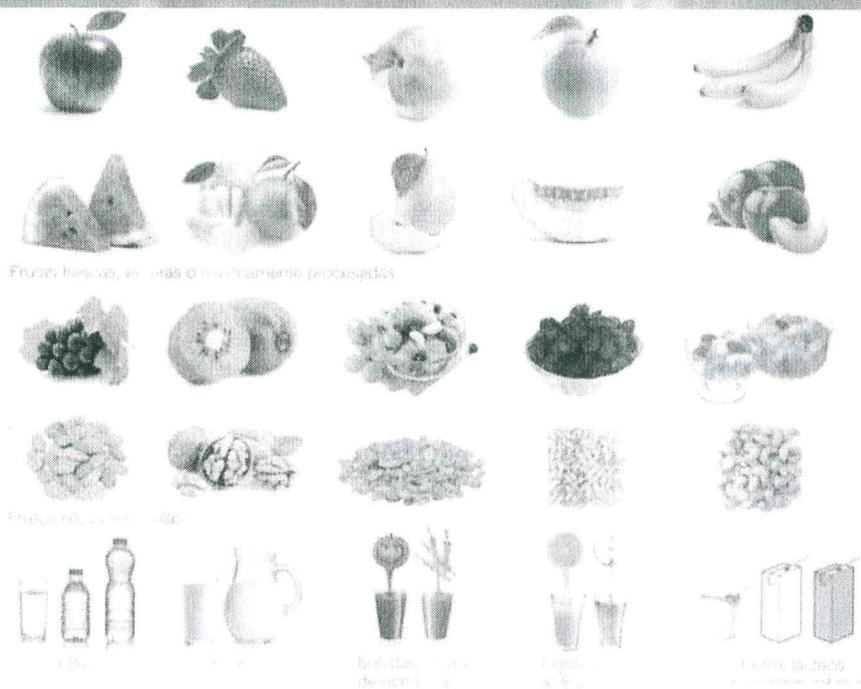
LISTADO DE GRUPOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS RECOMENDADOS PARA LA OFERTA EN CENTROS EDUCATIVOS

Se incluyen los alimentos y bebidas de las empresas que han solicitado el ingreso de sus productos hasta el momento y cumplen con los criterios nutricionales establecidos

Grupo 1:

Alimentos y bebidas naturales o mínimamente procesados recomendados.

Son alimentos y bebidas, que deben ser promovidos ya que por su contenido en vitaminas, minerales, fibra y/o tipo de grasas contribuyen a mejorar la calidad global de la alimentación y/o a la prevención de enfermedades crónicas.



FRUTAS FRESCAS, ENTERAS O MÍNIMAMENTE PROCESADAS

Peladas y cortadas en trozos, deshidratadas o en ensaladas, que no contengan azúcares añadidos.

Delichips Rojos: manzanas rojas deshidratadas en rodajas (paquete: 22 g) Delichips

Delichips Verdes: manzanas verdes deshidratadas en rodajas (paquete: 22 g) Delichips

FRUTOS SECOS Y SEMILLAS

Por ejemplo: maníes, nueces, almendras, avellanas, semillas de girasol, etc. que no contengan azúcares, sal ni grasas añadidas (no fritos). Deberán presentarse en un tamaño de envase adecuado e individual, para no exceder el valor energético máximo de 200 kcal establecido por porción (aproximadamente 30 gr ó 2 cucharadas) en una colación.

LECHE

Preferentemente descremada o semidescremada, en cualquiera de sus formas de conservación.

PRODUCTOS LÁCTEOS

Leches fermentadas y yogures, elaborados a partir de leche entera, descremada o semidescremada, sin agregados de confites o golosinas, que cumplan con los criterios nutricionales establecidos en cuanto al contenido de nutrientes y energía para los lácteos.

Yogur de vainilla con Cereales (vaso: 165 g) CALCAR

Yogur de frutilla con Cereales (vaso: 165 g) CALCAR

Actimel Frutilla (botella: 100g) Danone

Actimel Multifruta (botella: 100g) Danone

Actimel Natural (botella: 100g) Danone

Yogurísimo batido Cremix sabor Vainilla (pote: 120 g) Danone
Yogurísimo batido Cremix sabor Frutilla (pote: 120 g) Danone
Yogurísimo Bebible Go sabor Frutilla (botella: 185 g) Danone
Yogur Danonino Bebible Frutilla (botella: 100 ml) Danone

AGUA

Envasada. No se consideran aguas aquellas que contienen agentes aromáticos y/o edulcorantes, incluidas en la categoría de bebidas refrescantes.

Se admiten todas las aguas envasadas que cumplan con las condiciones antes mencionadas, y estén debidamente registradas cumpliendo con los requisitos establecidos en el Reglamento Bromatológico Nacional. No obstante, se recomienda que el acceso sea gratuito a partir de bebederos o dispensadores de agua, los cuales deben cumplir con los requisitos higiénicos y contar con controles.

JUGOS DE 100% DE FRUTA

Natural y jugos de fruta a base de concentrado que no contengan azúcares añadidos o edulcorantes no calóricos.

Jugo de manzana (botella: 500 ml) Dairyco
Jugo de naranja (botella: 500 ml) Dairyco
Jugo de naranja con mango (botella: 500 ml) Dairyco
Jugo de naranja con pulpa (botella: 500 ml) Dairyco
Jugo de naranja con zanahoria (botella: 500 ml) Dairyco
Jugo de multifruta (botella: 500 ml) Dairyco
Citric Jugo de Naranja con pulpa (caja: 250 ml) Danone
Jugo de naranja (botella: 500 ml) Tienda Inglesa
Jugo de mandarina (botella: 500 ml) Tienda Inglesa
Jugo de zanahoria y naranja (botella: 500 ml) Tienda Inglesa
Jugo de banana y naranja (botella: 200 ml, botella: 500 ml) Tienda Inglesa
Jugo de naranja y manzana (botella: 200 ml, botella: 500 ml) Tienda Inglesa

BEBIDAS A BASE DE HORTALIZAS

Sin azúcares añadidos o edulcorantes no calóricos.

Grupo 2:

Este grupo está constituido por preparaciones elaboradas en el punto de venta con ingredientes recomendados.



Refuerzos
o sandwiches
Preferentemente elaborados con
pan integral y queso.



Bizcochuelos
y tortitas caseras
Preferentemente elaborados con
aceite y sin margarina.



Galletitas
caseras



Scones, scones
Preferentemente elaborados con
aceite y sin margarina.

REFUERZOS O SÁNDWICHES

Preferentemente elaborados con pan integral, pudiendo contener quesos con bajo contenido de grasa (magro, muzzarella, danbo, cuartirolo, ricotta) y sodio y agregado de vegetales.

BIZCOCHUELOS Y TORTITAS CASERAS

Elaboradas con aceite, sin manteca ni margarina. Preferentemente con agregado de frutas o vegetales.

GALLETITAS CASERAS, SCONES

Elaborados con aceite, sin manteca ni margarina, preferentemente en base a harinas integrales, simples o con agregado de semillas, frutos secos, frutas o vegetales.

Grupo 3:

Alimentos procesados que cumplan con los límites establecidos en cuanto al contenido calórico y de nutrientes, envasados para la venta en una sola porción.

Este tipo de alimentos se recomienda incluir en la oferta del kiosco con el fin de dar mayor variedad, pero solo cuando su aporte de calorías, grasas, azúcares y sodio no superen los máximos establecidos.



Cereales de desayuno y barras de cereales
siempre que cumplan los criterios establecidos para alimentos en general.



Postres de leche



Galletas, panificados y productos de repostería
siempre que cumplan los criterios establecidos para alimentos en general.



Helados
preferentemente elaborados con leche que cumplan los criterios establecidos para lácteos.

POSTRES DE LECHE

Elaborados a partir de leche entera, descremada o semidescremada, que cumplan con criterios establecidos para lácteos.

Postre crema de vainilla Bob Esponja (vaso: 125 g) CALCAR

Danonino, pote sabor Frutilla (pote: 80,5 g) Danone

Danonino, pote sabor Vainilla (pote: 80,5 g) Danone

CEREALES DE DESAYUNO Y BARRITAS DE CEREALES

Siempre que cumplan los criterios establecidos para alimentos en general.

GALLETAS, PANIFICADOS Y PRODUCTOS DE REPOSTERÍA

Si cumplen los criterios establecidos para el contenido de energía y nutrientes.

Alfajor relleno de dulce de leche Nutrilate (unidad: 40 g) Portezuelo

Galletitas Club Junior (17 unidades - paquete: 30 g) Maestro Cubano

Pan mini ciabatta (unidad: 35 g) Pangiorno

Pan ciabatta (unidad: 45 g) Pangiorno

HELADOS

Preferentemente elaborados con leche que cumplan los criterios previamente establecidos.

OTROS

ReFruta: puré de frutas azucarado, en todas sus variedades (sachet: 100 g) Los Nietitos

Leche Cindor Chocolatada (caja: 250 ml) Danone

Ensalada de frutas en almíbar liviano (envase: 60 g) Limay

IMPLEMENTACIÓN DEL LISTADO DE GRUPOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS RECOMENDADOS

El listado de alimentos y bebidas recomendados se actualiza y publica periódicamente en la página web institucional del MSP: www.msp.gub.uy/meriendasaludable, entre otros medios de comunicación.

Se recomienda a las empresas que deseen solicitar la incorporación de sus productos, que revisen la información nutricional de los mismos con el fin de verificar el cumplimiento de los criterios nutricionales establecidos en la Ordenanza Ministerial N° 116/2014, los formularios de solicitud de ingreso se encuentran disponibles en la página web institucional y se reciben vía e-mail en la casilla de correo: ingreso.meriendas@msp.gub.uy, por dudas y consultas: nutricion@msp.gub.uy

En esta primera etapa se admitirá hasta un 10% de tolerancia sobre los criterios nutricionales establecidos, que se mencionan a continuación.

CRITERIOS NUTRICIONALES PARA ALIMENTOS OFERTADOS EN LOS CENTROS EDUCATIVOS

	Contenido máximo admitido por 100 g de alimento **	Contenido máximo admitido por 100 ml de bebida **	Contenido máximo admitido por porción de alimento o bebida **
Energía	≤400 kcal	≤100 kcal	≤200 kcal
Grasas	≤13,3g	≤3,4g	≤6,7g
Grasas saturadas	<3,6g	<0,9g	<1,8g
Grasas trans *	≤1,0g	≤0,25g	≤0,5g
Azúcares **	<30 g	<7,5 g	<15 g
Sodio	<1,0g sal (0,4g sodio)	<0,25g sal (0,1g sodio)	< 0,5g sal (0,2g sodio)

* Este límite se aplica solo a los alimentos que contienen ácidos grasos trans en forma natural como por ejemplo los lácteos. Todos los alimentos ofrecidos deberán ser libres de grasas trans agregadas.

** Para los lácteos, para la aplicación del límite de azúcares no se contabilizará el azúcar presente naturalmente (lactosa).

En el caso de los **PRODUCTOS LÁCTEOS** se establecerá un límite de grasa total de 12g/100g ó 3g/100ml (6g/porción) de la cual hasta un 60% podrá corresponder a grasa saturada (relación natural entre grasa total y grasa saturada presente en los lácteos).

Si al centro de estudios asiste algún **niño o adolescente celíaco**, los puestos de venta deben incluir productos aptos para el consumo de personas con enfermedad celíaca, que deberán ser libres de gluten naturalmente o estar incluidos en el listado integrado de productos aptos para celíacos registrados en el *Dpto. de Alimentos, Cosméticos y Domisanitarios* del MSP y/o Intendencia de Montevideo. Para la elaboración de alimentos en el puesto de venta se recomienda aplicar las "Pautas para la elaboración de alimentos libres de gluten". Estos documentos se encuentran disponibles en: www.msp.gub.uy/publicación/alimentación-para-celíacos

En el caso de los **escolares y liceales diabéticos**, pueden consumir alimentos de todos los grupos recomendados en el listado a excepción de los que contienen azúcares simples adicionados, se espera además que los puestos de venta incluyan *alimentos para dietas con restricción de azúcar* aptos para niños diabéticos registrados en el *Dpto. de Alimentos, Cosméticos y Domisanitarios* del MSP.

Fuente: Adaptado de la **Ordenanza Ministerial N° 116/2014**