

**ANEXO II: RECAUDOS TÉCNICOS ELABORADOS POR LA UNIDAD DE
NUTRICIÓN.**

**CONDICIONES TÉCNICAS DE ATÚN EN CONSERVA SÓLIDO O EN
TROZOS**

1. Definiciones

- **Conserva de atún**: es la conserva elaborada a base de pescado, contenida en un envase hermético, que ha sido sometida a un tratamiento térmico que garantiza su esterilidad industrial y puede ser conservada a temperatura ambiente.
- **Atún en trozos**: la presentación será pedazos de pescado que tienen como mínimo 1.2cm de longitud en cada lado y mantienen la estructura original del músculo. La proporción de trozos de carne de dimensiones inferiores a 1.2 cm no debe sobrepasar el 50% de la masa escurrida del contenido del envase.
- **Atún sólido (sin piel)**: el pescado se presenta cortado en segmentos transversales colocados en el envase con los planos de sus cortes transversales paralelos al fondo del envase. La proporción de trozos sueltos no debe sobrepasar un quinto de la masa escurrida del envase.

2. Requisitos de calidad

- El producto debe estar exento de cualquier tipo de contaminación como, por ejemplo, microorganismos patógenos, hongos, levaduras, así como de cualquier sustancia y/o material extraño.
- El color, olor y sabor deben ser característicos del género, tipo y clase del producto, libre de decoloraciones o ennegrecimientos y de olores o sabores extraños.
- La textura debe ser la característica de la especie, tipo y clase de producto.
- Las conservas deben estar exentas de piel, escamas, vetas sanguíneas prominentes, coágulos sanguíneos, espinas, magulladuras, músculo rojo conocido como carne roja y tejidos con aspecto de panal.
- En el producto sólido, el líquido o medio de cobertura debe cubrir totalmente el pescado.

- La materia prima, así como todos los ingredientes empleados en el líquido o medio de cobertura deben cumplir con las exigencias establecidas en el Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.

3. Disposiciones generales

- Habilitación vehicular.
- Habilitación y Registro bromatológico del depósito de almacenamiento. Habilitación otorgada por la DINARA.
- Deberán presentar por lo menos tres carnés o certificados de manipulador de alimentos del personal de la empresa elaboradora y/o distribuidora.
- Se deberá adjuntar al menos una foto en la que se aprecie claramente el envase secundario a emplear o, en su defecto, describir las condiciones de empaque en las que se entregará la mercadería. Se deberá indicar la capacidad del envase secundario.

4. Rotulación

- Información obligatoria general del envase de cada producto especificada por el Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.
- Información nutricional obligatoria: de acuerdo con el Decreto 117/006 del Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.

5. Variedad solicitada

- Conserva de atún al natural, en su propio jugo o en aceite (NO en aceite de oliva).
- El atún deberá ser en trozos o sólido.

6. Muestra

- Los oferentes deben presentar una muestra de cada producto ofertado, la cual será sometida a evaluación sensorial, por lo que no podrá ser posible la devolución de ésta.
- **NOTA:** Se aclara que la muestra puede ser “muestra de calidad”, es decir que pueden entregar una muestra del mismo producto, pero en una presentación que tenga menor capacidad (por ejemplo, 250g). En caso de presentar muestra de

calidad, se deberán adjuntar fotos del envase (tomadas con buena resolución) en las cuales pueda apreciarse CLARAMENTE el producto en el tamaño del envase en el cual se entregaría, así como toda la información contenida en el envase primario (frente, dorso o cualquier otra parte del envase en la que se encuentre información como, por ejemplo, peso neto, lote, fecha de vencimiento, etc.). Es fundamental que en la foto se aprecie el número de S.R.A.

7. Envases

- **Envases primarios:**
 - En materiales de primer uso permitidos, de material sanitario que permita un cierre seguro y protección apropiada del producto durante la manipulación y el almacenamiento.
 - Podrá ser atún enlatado o en sachet (pouch).
 - En caso de ofertarse atún enlatado, los envases tendrán sus paredes interiores exentas de manchas características de compuestos sulfurados. En las paredes exteriores no se admitirán manchas de herrumbre ni su retoque con pinturas, así como tampoco envases que presenten deformaciones permanentes y/o se encuentren hinchados.
- **Envases secundarios:**
 - Deberán ser de material sanitario, descartable y que presenten clara indicación externa del número de unidades que contiene, así como de la fecha de vencimiento.
 - Deben garantizar la protección de los envases primarios que contiene.
 - No se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario.
 - En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

8. Peso promedio del envase

- En envases de aproximadamente 0.5kg a 1kg de peso neto.

9. Recibo y aceptación

- Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80% de vida útil remanente.
- El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta.
- La mercadería entregada deberá encontrarse en óptimas condiciones higiénico-sanitarias.
- Cuando el producto no se ajuste a lo solicitado, el producto podrá ser observado o rechazado.
- Si un producto es tanto observado como rechazado, se labrará un “Acta de observación o rechazo”, donde se explicará claramente el motivo. Esta acta deberá ser firmada por el receptor y por el responsable de la entrega en el momento de la recepción del producto. El original quedará en el Departamento de Suministros, se entregará una copia de esta Acta al proveedor y otra copia se remitirá a la Unidad de Nutrición (Anexo N°1).
- El proveedor, a su costo, dispone de 48 horas para efectuar las entregas complementarias (aquella mercadería rechazada y/o faltante).
- **NOTA:** En lo no establecido expresamente en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

10. Frecuencia y lugar de entrega

- Las entregas serán bimensuales o trimestrales, dependiendo de las necesidades del Instituto y, desde la Unidad de Nutrición, se indicarán previamente las cantidades a entregar en cada oportunidad.
- El oferente contará con hasta 5 días hábiles para realizar la entrega de la mercadería solicitada.
- Los productos se deberán entregar en el Departamento de Suministros sito en Av. José Belloni 3888, previa coordinación con dicho Departamento.

11. Selección

- La selección se realizará considerando:

- cumplimiento de los requisitos
- calidad: composición nutricional y cualidades organolépticas
- presentación: envase primario y secundario
- precio

CANTIDAD ESTIMADA DE ATÚN EN CONSERVA SÓLIDO O EN TROZOS (para aproximadamente 12 meses)

Hasta 3.600kg en envases de aproximadamente 0.5kg a 1kg de peso neto, enlatados o en sachet (pouch).

CONDICIONES TÉCNICAS DE CANELA MOLIDA

1. Definiciones

- **Espicias**: se designa con el nombre genérico de especias a las plantas o partes de éstas, frescas o desecadas, enteras o molidas, con o sin valor nutritivo, que por contener sustancias aromáticas y sápidas características, se emplean para mejorar el aroma y sabor de los alimentos. Deben ser sanas, limpias y responder a las características botánicas propias de su especie tanto macroscópica como microscópicamente debiendo estar exentas de sustancias extrañas; insectos tanto vivos como muertos, o fragmentos de ellos; excreta de roedores; y de aquellas partes del vegetal que no poseen las propiedades por las cuales se les utiliza.
- La **especia simple** es la constituida por una sola especia.
 - o Canela extra o Canela de Ceylán: es la corteza desecada y privada -en su mayor parte- de la capa epidérmica del *Cinnamomum zeylanicum* Bryne.

2. Requisitos de calidad

- Además de lo indicado en la definición:
 - o Debe presentarse como un polvo fino de color castaño, sin aglutinamientos.
 - o Sabor y aroma: característicos.

3. Disposiciones generales

- Habilitación vehicular.
- Deberán presentar por lo menos tres carnés o certificados de manipulador de alimentos del personal de la empresa elaboradora y/o distribuidora.
- Se deberán adjuntar fotos (tomadas con buena resolución) en las cuales pueda apreciarse CLARAMENTE el producto, así como el envase en el tamaño en el cual se entregará la mercadería. A su vez, se deben adjuntar fotos en las cuales pueda leerse toda la información contenida en el envase primario (frente, dorso o cualquier otra parte del envase en la que se encuentre información como, por

ejemplo, peso neto, lote, fecha de vencimiento, etc.). **Es fundamental que en la foto se aprecie el número de S.R.A.**

- Se deberá adjuntar al menos una foto en la que se aprecie claramente el envase secundario a emplear o, en su defecto, describir las condiciones de empaque en las que se entregará la mercadería. Se deberá indicar la capacidad del envase secundario.

4. Rotulación

- Información obligatoria general del envase de cada producto especificada por el Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.
- Información nutricional obligatoria: de acuerdo con el Decreto 117/006 del Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.

5. Variedad solicitada

- Canela molida.

6. Muestra

- No es necesario presentar muestra del producto ofertado.

7. Envases

- Envases primarios:
 - En materiales de primer uso permitidos, impermeable, de material sanitario que permita un cierre seguro y garantice la protección del producto durante la manipulación y el almacenamiento.
- Envases secundarios:
 - Deberán ser de material sanitario, descartable y que presenten clara indicación externa del número de unidades que contiene, así como de la fecha de vencimiento.
 - Deben garantizar la protección de los envases primarios que contiene.
 - No se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario.

- En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

8. Peso promedio del envase

- En envases de aproximadamente 100gr a 500gr.

9. Recibo y aceptación

- Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80% de vida útil remanente.
- El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta.
- La mercadería entregada deberá encontrarse en óptimas condiciones higiénico-sanitarias.
- Cuando el producto no se ajuste a lo solicitado, el producto podrá ser observado o rechazado.
- Si un producto es tanto observado como rechazado, se labrará un “Acta de observación o rechazo”, donde se explicará claramente el motivo. Esta acta deberá ser firmada por el receptor y por el responsable de la entrega en el momento de la recepción del producto. El original quedará en el Departamento de Suministros, se entregará una copia de esta Acta al proveedor y otra copia se remitirá a la Unidad de Nutrición (Anexo N°1).
- El proveedor, a su costo, dispone de 48 horas para efectuar las entregas complementarias (aquella mercadería rechazada y/o faltante).
- **NOTA:** En lo no establecido expresamente en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

10. Frecuencia y lugar de entrega

- Las entregas serán bimensuales o trimestrales, dependiendo de las necesidades del Instituto y, desde la Unidad de Nutrición, se indicarán previamente las cantidades a entregar en cada oportunidad.
- El oferente contará con hasta 5 días hábiles para realizar la entrega de la mercadería solicitada.

- Los productos se deberán entregar en el Departamento de Suministros sito en Av. José Belloni 3888, previa coordinación con dicho Departamento.

11. Selección

- La selección se realizará considerando:
 - cumplimiento de los requisitos
 - calidad: composición nutricional
 - presentación: envase primario y secundario
 - precio

CANTIDAD ESTIMADA DE CANELA MOLIDA (para aproximadamente 12 meses)

Hasta 12kg en envases de aproximadamente 100gr a 500gr.

CONDICIONES TÉCNICAS DE DULCE DE LECHE

1. Definición

- **Dulce de leche**: es el producto, con o sin adición de otras sustancias alimenticias, obtenido por concentración y acción del calor a presión normal o reducida de la leche o leche reconstituida, con o sin adición de sólidos de origen lácteo y/o cremas, y adicionado de sacarosa (parcialmente sustituida o no por monosacáridos y/u otros disacáridos).

2. Requisitos de calidad

- El producto debe estar exento de cualquier tipo de contaminación como, por ejemplo, microorganismos patógenos, hongos, levaduras, así como de cualquier sustancia y/o material extraño.
- Consistencia: cremosa o pastosa, sin cristales perceptibles sensorialmente.
- Color: castaño acaramelado, proveniente de la reacción de Maillard.
- Sabor y olor: dulce característico, sin sabores ni olores extraños.

3. Disposiciones generales

- Habilitación vehicular.
- Deberán presentar por lo menos tres carnés o certificados de manipulador de alimentos del personal de la empresa elaboradora y/o distribuidora.
- En caso de empleo de envases secundarios, se deberá adjuntar al menos una foto en la que se aprecie claramente el envase secundario a emplear o, en su defecto, describir las condiciones de empaque en las que se entregará la mercadería. Se deberá indicar la capacidad del envase secundario.

4. Rotulación

- Información obligatoria general del envase de cada producto especificada por el Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.
- Información nutricional obligatoria: de acuerdo con el Decreto 117/006 del Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.

5. Variedad solicitada

- Dulce de leche común.

6. Muestra

- Los oferentes deben presentar **una muestra** de cada producto ofertado, la cual será sometida a evaluación sensorial, por lo que no podrá ser posible la devolución de ésta.
- **NOTA:** Se aclara que la muestra puede ser “muestra de calidad”, es decir que pueden entregar una muestra del mismo producto, pero en una presentación que tenga menor capacidad (por ejemplo, 250g). **En caso de presentar muestra de calidad, se deberán adjuntar fotos del envase (tomadas con buena resolución) en las cuales pueda apreciarse CLARAMENTE el producto en el tamaño del envase en el cual se entregaría, así como toda la información contenida en el envase primario (frente, dorso o cualquier otra parte del envase en la que se encuentre información como, por ejemplo, peso neto, lote, fecha de vencimiento, etc.). Es fundamental que en la foto se aprecie el número de S.R.A.**

7. Envases

- En material de primer uso permitidos, impermeable, que presenten un cierre seguro y que garanticen la protección de los productos durante el almacenamiento y la manipulación.
- Pueden estar compuestos por un envase primario sanitario, flexible, transparente, contenido en un pote o tarrina no retornable de material sanitario rígido, con tapa asegurada mediante precinto. También pueden estar envasados directamente en el pote o tarrina.
- En caso de empleo de envases secundarios, los mismos deberán ser de material sanitario, descartable y con clara indicación externa del número de unidades que contiene, así como de la fecha de vencimiento. Deben garantizar la protección de los envases primarios que contiene.
- No se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario.

- En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias, los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

8. Peso promedio del envase

- En envases de aproximadamente 3kg a 5kg de peso neto.

9. Recibo y aceptación

- Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80% de vida útil remanente.
- El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta.
- La mercadería entregada deberá encontrarse en óptimas condiciones higiénico-sanitarias.
- Cuando el producto no se ajuste a lo solicitado, el producto podrá ser observado o rechazado.
- Si un producto es tanto observado como rechazado, se labrará un “Acta de observación o rechazo”, donde se explicará claramente el motivo. Esta acta deberá ser firmada por el receptor y por el responsable de la entrega en el momento de la recepción del producto. El original quedará en el Departamento de Suministros, se entregará una copia de esta Acta al proveedor y otra copia se remitirá a la Unidad de Nutrición (Anexo N°1).
- El proveedor, a su costo, dispone de 48 horas para efectuar las entregas complementarias (aquella mercadería rechazada y/o faltante).
- **NOTA:** En lo no establecido expresamente en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

10. Frecuencia y lugar de entrega

- Las entregas serán mensuales o bimensuales, dependiendo de las necesidades del Instituto y, desde la Unidad de Nutrición, se indicarán previamente las cantidades a entregar en cada oportunidad.

- El oferente contará con hasta 5 días hábiles para realizar la entrega de la mercadería solicitada.
- Los productos se deberán entregar en el Departamento de Suministros sito en Av. José Belloni 3888, previa coordinación con dicho Departamento.

11. Selección

- La selección se realizará considerando:
 - cumplimiento de los requisitos
 - calidad: composición nutricional y cualidades organolépticas
 - presentación: envase primario y secundario
 - precio

CANTIDAD ESTIMADA DE DULCE DE LECHE (para aproximadamente 12 meses)
--

Hasta 3.600kg en envases de aproximadamente 3kg a 5kg de peso neto.

CONDICIONES TÉCNICAS DE ESENCIA DE VAINILLA

1. Definición

- **Vainilla**: Es el fruto inmaduro, fermentado y desecado de la Vainilla Planifolia (Andrews).
- **Esencia de vainilla**: es el producto líquido elaborado a partir de la maceración en alcohol de la vainilla.

2. Requisitos de calidad

- El producto debe estar exento de cualquier tipo de contaminación como, por ejemplo, microorganismos patógenos, así como de cualquier sustancia y/o material extraño.

3. Disposiciones generales

- Habilitación vehicular.
- Deberán presentar por lo menos tres carnés o certificados de manipulador de alimentos del personal de la empresa elaboradora y/o distribuidora.
- Se deberán adjuntar fotos (tomadas con buena resolución) en las cuales pueda apreciarse CLARAMENTE el producto, así como el envase en el tamaño en el cual se entregará la mercadería. A su vez, se deben adjuntar fotos en las cuales pueda leerse toda la información contenida en el envase primario (frente, dorso o cualquier otra parte del envase en la que se encuentre información como, por ejemplo, peso neto, lote, fecha de vencimiento, etc.). **Es fundamental que en la foto se aprecie el número de S.R.A.**
- Se deberá adjuntar al menos una foto en la que se aprecie claramente el envase secundario a emplear o, en su defecto, describir las condiciones de empaque en las que se entregará la mercadería. Se deberá indicar la capacidad del envase secundario.

4. Rotulación

- Información obligatoria general del envase de cada producto especificada por el Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.
- Información nutricional obligatoria: de acuerdo con el Decreto 117/006 del Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.

5. Muestra

- No es necesario presentar muestra del producto ofertado.

6. Envases

- Envases primarios:
 - En materiales de primer uso permitidos, de material sanitario que permita un cierre seguro y protección apropiada del producto durante la manipulación y el almacenamiento.
- Envases secundarios:
 - Deberán ser de material sanitario, descartable y que presenten clara indicación externa del número de unidades que contiene, así como de la fecha de vencimiento.
 - Deben garantizar la protección de los envases primarios que contiene.
 - No se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario.
 - En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

7. Capacidad promedio del envase

- Frascos de aproximadamente 0,5lt a 1lt.

8. Recibo y aceptación

- Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80% de vida útil remanente.
- El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta.

- La mercadería entregada deberá encontrarse en óptimas condiciones higiénico-sanitarias.
- Cuando el producto no se ajuste a lo solicitado, el producto podrá ser observado o rechazado.
- Si un producto es tanto observado como rechazado, se labrará un “Acta de observación o rechazo”, donde se explicará claramente el motivo. Esta acta deberá ser firmada por el receptor y por el responsable de la entrega en el momento de la recepción del producto. El original quedará en el Departamento de Suministros, se entregará una copia de esta Acta al proveedor y otra copia se remitirá a la Unidad de Nutrición (Anexo N°1).
- El proveedor, a su costo, dispone de 48 horas para efectuar las entregas complementarias (aquella mercadería rechazada y/o faltante).
- **NOTA:** En lo no establecido expresamente en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

9. Frecuencia y lugar de entrega

- Las entregas serán bimensuales o trimestrales, dependiendo de las necesidades del Instituto y, desde la Unidad de Nutrición, se indicarán previamente las cantidades a entregar en cada oportunidad.
- El oferente contará con hasta 5 días hábiles para realizar la entrega de la mercadería solicitada.
- Los productos se deberán entregar en el Departamento de Suministros sito en Av. José Belloni 3888, previa coordinación con dicho Departamento.

10. Selección

- La selección se realizará considerando:
 - cumplimiento de los requisitos
 - calidad: composición nutricional
 - presentación: envase primario y secundario
 - precio

CANTIDAD ESTIMADA DE ESENCIA DE VAINILLA (para aproximadamente 12 meses)

Hasta 80 litros en frascos de aproximadamente 0,5lt a 1lt.

CONDICIONES TÉCNICAS DE GARBANZOS

1. Definición

- **Garbanzo:** semilla de la planta del mismo nombre, la cual es comestible, de pequeño tamaño, con forma redondeada y con ápice encorvado.

2. Requisitos de calidad

- Deberán presentarse secos, enteros, sanos, limpios, sin manchas o malformaciones, de tamaño y calidad homogénea.
- No deben presentar signos que indiquen alteración, contaminación o deterioro.
- No se admitirá la presencia de insectos, así como de cualquier sustancia o material extraño.
- Color: amarillento.

3. Disposiciones generales

- Habilitación vehicular.
- Deberán presentar por lo menos tres carnés o certificados de manipulador de alimentos del personal de la empresa elaboradora y/o distribuidora.
- Se deberán adjuntar fotos (tomadas con buena resolución) en las cuales pueda apreciarse CLARAMENTE el producto, así como el envase en el tamaño en el cual se entregará la mercadería. A su vez, se deben adjuntar fotos en las cuales pueda leerse toda la información contenida en el envase primario (frente, dorso o cualquier otra parte del envase en la que se encuentre información como, por ejemplo, peso neto, lote, fecha de vencimiento, etc.). **Es fundamental que en la foto se aprecie el número de S.R.A.**
- Se deberá adjuntar al menos una foto en la que se aprecie claramente el envase secundario a emplear o, en su defecto, describir las condiciones de empaque en las que se entregará la mercadería. Se deberá indicar la capacidad del envase secundario.

4. Rotulación

- Información obligatoria general del envase de cada producto especificada por el Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.
- Información nutricional obligatoria: de acuerdo con el Decreto 117/006 del Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.

5. Muestra

- No es necesario presentar muestra del producto ofertado.

6. Envases

- Envases primarios:
 - En materiales de primer uso permitidos, impermeable, de material sanitario que permita un cierre seguro y protección apropiada del producto durante la manipulación y el almacenamiento.
- Envases secundarios:
 - Deberán ser de material sanitario, descartable y que presenten clara indicación externa del número de unidades que contiene, así como de la fecha de vencimiento.
 - Deben garantizar la protección de los envases primarios que contiene.
 - No se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario.
 - En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

7. Peso promedio del envase

- En envases de aproximadamente 1kg a 2kg.

8. Recibo y aceptación

- Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80% de vida útil remanente.
- El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta.

- La mercadería entregada deberá encontrarse en óptimas condiciones higiénico-sanitarias.
- Cuando el producto no se ajuste a lo solicitado, el producto podrá ser observado o rechazado.
- Si un producto es tanto observado como rechazado, se labrará un “Acta de observación o rechazo”, donde se explicará claramente el motivo. Esta acta deberá ser firmada por el receptor y por el responsable de la entrega en el momento de la recepción del producto. El original quedará en el Departamento de Suministros, se entregará una copia de esta Acta al proveedor y otra copia se remitirá a la Unidad de Nutrición (Anexo N°1).
- El proveedor, a su costo, dispone de 48 horas para efectuar las entregas complementarias (aquella mercadería rechazada y/o faltante).
- **NOTA:** En lo no establecido expresamente en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

9. Frecuencia y lugar de entrega

- Las entregas serán bimensuales o trimestrales, dependiendo de las necesidades del Instituto y, desde la Unidad de Nutrición, se indicarán previamente las cantidades a entregar en cada oportunidad.
- El oferente contará con hasta 5 días hábiles para realizar la entrega de la mercadería solicitada.
- Los productos se deberán entregar en el Departamento de Suministros sito en Av. José Belloni 3888, previa coordinación con dicho Departamento.
- **IMPORTANTE:** la demanda del producto será mayor en los meses de otoño – invierno y escasa en el resto del año.

10. Selección

- La selección se realizará considerando:
 - cumplimiento de los requisitos
 - calidad: composición nutricional
 - presentación: envase primario y secundario
 - precio

CANTIDAD ESTIMADA DE GARBANZOS (para aproximadamente 12 meses)

Hasta 400kg en envases de aproximadamente 1kg a 2kg.
--

CONDICIONES TÉCNICAS DE MANTECA

1. Definición

- **Manteca o mantequilla:** es el producto graso obtenido exclusivamente por el batido y amasado, con o sin modificación biológica, de la crema pasteurizada derivada exclusivamente de la leche de vaca, por procesos tecnológicamente adecuados. La materia grasa de la manteca deberá estar compuesta exclusivamente por grasa láctea.
- No se permite el agregado de ingredientes complementarios a la manteca, a excepción de sal en una cantidad máxima de 2%, en cuyo caso se designará manteca salada.

2. Requisitos de calidad

- El producto debe estar exento de cualquier tipo de contaminación como, por ejemplo, microorganismos patógenos, hongos, así como de cualquier sustancia y/o material extraño.
- Debe presentarse como un sólido de consistencia plástica a temperatura de 20°C, de textura lisa y uniforme, untuosa, con distribución uniforme del agua.
- Debe presentar color blanco amarillento sin manchas, vetas o puntos de otra coloración.
- El sabor debe ser suave, característico, el aroma delicado sin olor ni sabor extraños.

3. Disposiciones generales

- Habilitación vehicular, la que debe ser adecuada para el transporte de alimentos refrigerados.
- Deberán presentar por lo menos tres carnés o certificados de manipulador de alimentos del personal de la empresa elaboradora y/o distribuidora.
- Se deberán adjuntar fotos del envase (tomadas con buena resolución) en las cuales pueda apreciarse CLARAMENTE el producto en el tamaño del envase en el cual se entregará, así como toda la información contenida en el envase primario (frente, dorso o cualquier otra parte del envase en la que se encuentre información como,

por ejemplo, peso neto, lote, fecha de vencimiento, etc.). **Es fundamental que en la foto se aprecie el número de S.R.A.**

- **Es imprescindible aclarar la cantidad mínima posible de entregar en cada punto de entrega o, si indefectiblemente es por envase secundario.** En caso de sólo poder entregar por envase secundario, se deberá indicar la capacidad de este. En caso de no remitir aclaración, se considera que no existe mínimo de entrega por centro.
- Se deberá adjuntar al menos una foto en la que se aprecie claramente el envase secundario a emplear o, en su defecto, describir las condiciones de empaque en las que se entregará la mercadería. Se deberá indicar la capacidad del envase secundario.

Vehículos de transporte:

- Deberán ser isotérmicos con unidad de frío. La unidad de transporte debe tener aislamiento térmico revestido en su totalidad para reducir la absorción de calor.
- Las partes interiores de la unidad de transporte, incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos y de ventilación y circulación interna de aire, deben estar fabricadas con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una adecuada circulación de aire.
- Las puertas deben ser herméticas, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior.
- El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso de que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, estos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga el alimento.

4. Rotulación

- Información obligatoria general del envase de cada producto especificada por el Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.
- Información nutricional obligatoria: de acuerdo con el Decreto 117/006 del Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.

5. Variedad solicitada

- Manteca común o sin sal.
- No se considerarán las mantecas con sal.

6. Muestra

- Los oferentes deben presentar **una muestra** de cada producto ofertado, la cual será sometida a evaluación sensorial, por lo que no podrá ser posible la devolución de ésta. **La entrega de la muestra será solicitada oportunamente a cada oferente.** Es decir, que para la entrega de ésta se remitirá un correo electrónico con la correspondiente solicitud, la que no será en forma inmediata al cierre de la recepción de ofertas. Una vez recibido dicho mail, los oferentes dispondrán de 48hs para la entrega de la muestra. Las muestras serán solicitadas sólo a aquellos oferentes que hayan dado cumplimiento a los requisitos formales exigidos.
- **NOTA:** Se aclara que la muestra puede ser “muestra de calidad”, es decir que pueden entregar una muestra del mismo producto, pero en una presentación que tenga menor capacidad (por ejemplo, 100g).

7. Envases

- Envases primarios:
 - en materiales de primer uso permitidos, de material sanitario que permita un cierre seguro y protección apropiada de los productos durante el almacenamiento.
- Envases secundarios:
 - deberán ser de material sanitario, pudiendo ser cajas de cartón descartable que presenten clara indicación externa del número de unidades que contiene, así como de la fecha de vencimiento. Deben garantizar la protección de los envases primarios que contiene. A su vez, podrán ser cajas o cajones plásticos, cualquiera de ellos lo suficientemente resistentes como para protegerlo durante la distribución. Se deben encontrar en perfectas condiciones de higiene y deben permitir una adecuada higiene.

- no se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario.
- en lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

8. Peso promedio del envase

- En paquetes de aproximadamente de 0,2kg a 1kg de peso neto.

9. Recibo y aceptación

- Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80% de vida útil remanente.
- El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta.
- La mercadería entregada deberá encontrarse en óptimas condiciones higiénico-sanitarias.
- Cuando el producto no se ajuste a lo solicitado, el producto podrá ser observado o rechazado.
- Si un producto es tanto observado como rechazado, se labrará un “Acta de observación o rechazo”, donde se explicará claramente el motivo. Esta acta deberá ser firmada por el receptor y por el responsable de la entrega en el momento de la recepción del producto. El original quedará en el Centro, se entregará una copia de esta Acta al proveedor y otra copia se remitirá a la Unidad de Nutrición (Anexo N°1).
- El proveedor, a su costo, dispone de 48 horas para efectuar las entregas complementarias (aquella mercadería rechazada y/o faltante).
- **NOTA:** En lo no establecido expresamente en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

10. Frecuencia, horario y lugares de entrega

Frecuencia y horario de entrega:

- Las mismas serán mensuales.

- Las entregas se deberán realizar entre los días lunes y jueves en el horario comprendido entre las 8:00 y las 11:00hs.
- Las cantidades serán indicadas por la Unidad de Nutrición y se remitirán vía mail.

Lugares de entrega: se realizará directamente en los diferentes servicios

- Debe tenerse presente que los servicios pueden mudarse o cerrar y que también puede abrir algún nuevo servicio. En caso de ocurrir alguna de estas situaciones, la información será comunicada oportunamente.

Zonas

- Zona 1: Centros comprendidos en Montevideo y Canelones (Colonia Berro).
- Zona 2: Centro comprendido en Lavalleja (Minas).

SERVICIOS Zona 1	DIRECCIÓN
Sarandí	Ruta 84 km. 30,500 Calle Central 01 Izquierda (Suárez)
Piedras	Ruta 84 km. 30,500 Calle Central 02 Izquierda (Suárez)
Ituzaingó 1	Ruta 84 km. 30,500 Calle Central 03 Izquierda (Suárez)
CMD18	Ruta 84 km. 30,500 Calle Central 04 Derecha (Suárez)
Ituzaingó 2	Ruta 84 km. 30,500 Calle Central 05 Izquierda (Suárez)
Granja	Ruta 84 km. 30,500 Calle Central 06 Derecha (Suárez)
Cerrito	Ruta 84 km. 30,500 Calle Central 07 Derecha (Suárez)
CIAF	Gral. Flores 3214 (a la izquierda)
Pre egreso	Br. Artigas 3224 (al frente)
CIAM	Av. José Belloni 3888
Desafío	Chimborazo 3281
Semi Libertad	Garibaldi 2815

SERVICIO Zona 2	DIRECCIÓN
Nuevo Rumbo	Casas Araujo 4080 esquina Garibaldi

11. Selección

- La selección se realizará considerando:
 - cumplimiento de los requisitos
 - calidad: composición nutricional y cualidades organolépticas

- presentación: envase primario y secundario
- precio

CANTIDAD ESTIMADA DE MANTECA SIN SAL (para aproximadamente 12 meses)

- **Zona 1:** Hasta 193 kg en paquetes de aproximadamente 0,2kg a 1kg de peso neto.

- **Zona 2:** Hasta 7 kg en paquetes de aproximadamente 0,2kg a 1kg de peso neto.

CONDICIONES TÉCNICAS DE MAYONESA

1. Definición

- **Mayonesa.** Es la salsa de consistencia semisólida preparada por emulsión de aceite vegetal comestible en huevo entero fresco, líquido deshidratado o congelado o yema de huevo fresca, líquida, deshidratada o congelada y adicionada de vinagre o jugo de limón, sal, azúcares, condimentos, no más de 0.5% de almidón, aditivos, aromatizantes y colorantes autorizados.

2. Requisitos de calidad

- El producto debe estar exento de cualquier tipo de contaminación como, por ejemplo, Salmonella spp, otros microorganismos patógenos, así como de cualquier sustancia y/o material extraño.

3. Disposiciones generales

- Habilitación vehicular.
- Deberán presentar por lo menos tres carnés o certificados de manipulador de alimentos del personal de la empresa elaboradora y/o distribuidora.
- Se deberá adjuntar al menos una foto en la que se aprecie claramente el envase secundario a emplear o, en su defecto, describir las condiciones de empaque en las que se entregará la mercadería. Se deberá indicar la capacidad del envase secundario.

4. Rotulación

- Información obligatoria general del envase de cada producto especificada por el Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.
- Información nutricional obligatoria: de acuerdo con el Decreto 117/006 del Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.

5. Variedad solicitada

- Mayonesas que **NO** contengan aceite de oliva.
- No se considerarán las salsas tipo mayonesa o salsas a base de mayonesa.

6. Muestra

- Los oferentes deben presentar **una muestra** de cada producto ofertado, la cual será sometida a evaluación sensorial, por lo que no podrá ser posible la devolución de ésta.
- **NOTA:** Se aclara que la muestra puede ser “muestra de calidad”, es decir que pueden entregar una muestra del mismo producto, pero en una presentación que tenga menor capacidad (por ejemplo, 125g). **En caso de presentar muestra de calidad, se deberán adjuntar fotos del envase (tomadas con buena resolución) en las cuales pueda apreciarse CLARAMENTE el producto en el tamaño del envase en el cual se entregaría, así como toda la información contenida en el envase primario (frente, dorso o cualquier otra parte del envase en la que se encuentre información como, por ejemplo, peso neto, lote, fecha de vencimiento, etc.). Es fundamental que en la foto se aprecie el número de S.R.A.**

7. Envases

- Envases primarios:
 - En materiales de primer uso permitidos, de material sanitario que permita un cierre seguro y protección apropiada del producto durante la manipulación y el almacenamiento.
 - Podrán estar envasados en doy pack o en sachet, pero se podrán valorar otras presentaciones.
- Envases secundarios:
 - Deberán ser de material sanitario, descartable y que presenten clara indicación externa del número de unidades que contiene, así como de la fecha de vencimiento.
 - Deben garantizar la protección de los envases primarios que contiene.
 - No se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario.

- En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

8. Peso promedio del envase

- Aproximadamente 1 kg de peso neto, pero se podrán valorar otros tamaños de presentación.

9. Recibo y aceptación

- Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80% de vida útil remanente.
- El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta.
- La mercadería entregada deberá encontrarse en óptimas condiciones higiénico-sanitarias.
- Cuando el producto no se ajuste a lo solicitado, el producto podrá ser observado o rechazado.
- Si un producto es tanto observado como rechazado, se labrará un “Acta de observación o rechazo”, donde se explicará claramente el motivo. Esta acta deberá ser firmada por el receptor y por el responsable de la entrega en el momento de la recepción del producto. El original quedará en el Departamento de Suministros, se entregará una copia de esta Acta al proveedor y otra copia se remitirá a la Unidad de Nutrición (Anexo N°1).
- El proveedor, a su costo, dispone de 48 horas para efectuar las entregas complementarias (aquella mercadería rechazada y/o faltante).
- **NOTA:** En lo no establecido expresamente en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

10. Frecuencia y lugar de entrega

- Las entregas serán bimensuales o trimestrales, dependiendo de las necesidades del Instituto y, desde la Unidad de Nutrición, se indicarán previamente las cantidades a entregar en cada oportunidad.
- El oferente contará con hasta 5 días hábiles para realizar la entrega de la mercadería solicitada.
- Los productos se deberán entregar en el Departamento de Suministros sito en Av. José Belloni 3888, previa coordinación con dicho Departamento.

11. Selección

- La selección se realizará considerando:
 - cumplimiento de los requisitos
 - calidad: composición nutricional y cualidades organolépticas
 - presentación: envase primario y secundario
 - precio

CANTIDAD ESTIMADA DE MAYONESA (para aproximadamente 12 meses)

Hasta 2.400kg en envases de aproximadamente 1 kg de peso neto, en doy pack o sachet, pero se podrán evaluar otras presentaciones.

CONDICIONES TÉCNICAS DE NUEZ MOSCADA MOLIDA

1. Definiciones

- **Espicias**: se designa con el nombre genérico de especias a las plantas o partes de éstas, frescas o desecadas, enteras o molidas, con o sin valor nutritivo, que por contener sustancias aromáticas y sápidas características, se emplean para mejorar el aroma y sabor de los alimentos. Deben ser sanas, limpias y responder a las características botánicas propias de su especie tanto macroscópica como microscópicamente debiendo estar exentas de sustancias extrañas; insectos tanto vivos como muertos, o fragmentos de ellos; excreta de roedores; y de aquellas partes del vegetal que no poseen las propiedades por las cuales se les utiliza.
- La **especia simple** es la constituida por una sola especia.
 - o Nuez moscada: es la almendra desecada de *Myristica fragans* Houtt. desprovista totalmente de sus envolturas.

2. Requisitos de calidad

- Además de lo indicado en la definición:
 - o Debe presentarse como un polvo color marrón pardo característico, sin aglutinamientos.
 - o Sabor y aroma: característicos.

3. Disposiciones generales

- Habilitación vehicular.
- Deberán presentar por lo menos tres carnés o certificados de manipulador de alimentos del personal de la empresa elaboradora y/o distribuidora.
- Se deberán adjuntar fotos (tomadas con buena resolución) en las cuales pueda apreciarse CLARAMENTE el producto, así como el envase en el tamaño en el cual se entregará la mercadería. A su vez, se deben adjuntar fotos en las cuales pueda leerse toda la información contenida en el envase primario (frente, dorso o cualquier otra parte del envase en la que se encuentre información como, por

ejemplo, peso neto, lote, fecha de vencimiento, etc.). **Es fundamental que en la foto se aprecie el número de S.R.A.**

- Se deberá adjuntar al menos una foto en la que se aprecie claramente el envase secundario a emplear o, en su defecto, describir las condiciones de empaque en las que se entregará la mercadería. Se deberá indicar la capacidad del envase secundario.

4. Rotulación

- Información obligatoria general del envase de cada producto especificada por el Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.
- Información nutricional obligatoria: de acuerdo con el Decreto 117/006 del Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.

5. Variedad solicitada

- Nuez moscada molida.

6. Muestra

- No es necesario presentar muestra del producto ofertado.

7. Envases

- Envases primarios:
 - En materiales de primer uso permitidos, impermeable, de material sanitario que permita un cierre seguro y garantice la protección del producto durante la manipulación y el almacenamiento.
- Envases secundarios:
 - Deberán ser de material sanitario, descartable y que presenten clara indicación externa del número de unidades que contiene, así como de la fecha de vencimiento.
 - Deben garantizar la protección de los envases primarios que contiene.
 - No se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario.

- En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

8. Peso promedio del envase

- En envases de aproximadamente 100gr a 500gr.

9. Recibo y aceptación

- Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80% de vida útil remanente.
- El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta.
- La mercadería entregada deberá encontrarse en óptimas condiciones higiénico-sanitarias.
- Cuando el producto no se ajuste a lo solicitado, el producto podrá ser observado o rechazado.
- Si un producto es tanto observado como rechazado, se labrará un “Acta de observación o rechazo”, donde se explicará claramente el motivo. Esta acta deberá ser firmada por el receptor y por el responsable de la entrega en el momento de la recepción del producto. El original quedará en el Departamento de Suministros, se entregará una copia de esta Acta al proveedor y otra copia se remitirá a la Unidad de Nutrición (Anexo N°1).
- El proveedor, a su costo, dispone de 48 horas para efectuar las entregas complementarias (aquella mercadería rechazada y/o faltante).
- **NOTA:** En lo no establecido expresamente en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

10. Frecuencia y lugar de entrega

- Las entregas serán bimensuales o trimestrales, dependiendo de las necesidades del Instituto y, desde la Unidad de Nutrición, se indicarán previamente las cantidades a entregar en cada oportunidad.
- El oferente contará con hasta 5 días hábiles para realizar la entrega de la mercadería solicitada.

- Los productos se deberán entregar en el Departamento de Suministros sito en Av. José Belloni 3888, previa coordinación con dicho Departamento.

11. Selección

- La selección se realizará considerando:
 - cumplimiento de los requisitos
 - calidad: composición nutricional
 - presentación: envase primario y secundario
 - precio

CANTIDAD ESTIMADA DE NUEZ MOSCADA MOLIDA (para aproximadamente 12 meses)

Hasta 12kg en envases de aproximadamente 100gr a 500gr.

CONDICIONES TÉCNICAS DE PAN RALLADO

1. Definición

- **Pan rallado**: es el producto obtenido por la molienda de pan seco o desecado o galletas en buen estado de conservación.

2. Requisitos de calidad

- Debe encontrarse libre de toda sustancia extraña y no presentar signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- El fabricante deberá utilizar materia prima fortificada con hierro y ácido fólico acorde al Decreto N° 130/006 de fortificación de harina de trigo. **Se requiere acreditar el origen y la calidad de la materia prima utilizada para la obtención del pan rallado mediante una nota firmada por el representante de la empresa elaboradora.** No se admite uso de pan de devolución.
- El aroma será suave y agradable, el sabor y el color típicos y característicos. La granulometría será homogénea y de tamaño tal que permita una buena adherencia en las preparaciones.

3. Disposiciones generales

- Habilitación vehicular.
- Deberán presentar por lo menos tres carnés o certificados de manipulador de alimentos del personal de la empresa elaboradora y/o distribuidora.
- Se deberá adjuntar al menos una foto en la que se aprecie claramente el envase secundario a emplear o, en su defecto, describir las condiciones de empaque en las que se entregará la mercadería. Se deberá indicar la capacidad del envase secundario.

4. Rotulación

- Información obligatoria general del envase de cada producto especificada por el Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.

- Información nutricional obligatoria: de acuerdo con el Decreto 117/006 del Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.

5. Variedad solicitada

- Pan rallado con harina de trigo común (no integral), sin agregado de especias.

6. Muestra

- Los oferentes deben presentar **una muestra** de cada producto ofertado, la cual será sometida a evaluación sensorial, por lo que no podrá ser posible la devolución de ésta.
- **NOTA:** Se aclara que la muestra puede ser “muestra de calidad”, es decir que pueden entregar una muestra del mismo producto, pero en una presentación que tenga menor capacidad (por ejemplo, 250g). **En caso de presentar muestra de calidad, se deberán adjuntar fotos del envase (tomadas con buena resolución) en las cuales pueda apreciarse CLARAMENTE el producto en el tamaño del envase en el cual se entregaría, así como toda la información contenida en el envase primario (frente, dorso o cualquier otra parte del envase en la que se encuentre información como, por ejemplo, peso neto, lote, fecha de vencimiento, etc.). Es fundamental que en la foto se aprecie el número de S.R.A.**

7. Envases

- Envases primarios:
 - En materiales de primer uso permitidos, impermeable, de material sanitario que permita un cierre seguro y garantice la protección del producto durante la manipulación y el almacenamiento.
- Envases secundarios:
 - Deberán ser de material sanitario, descartable y que presenten clara indicación externa del número de unidades que contiene, así como de la fecha de vencimiento.
 - Deben garantizar la protección de los envases primarios que contiene.
 - No se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario.

- En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

8. Peso promedio del envase

- En envases de aproximadamente 5kg de peso neto.

9. Recibo y aceptación

- Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80% de vida útil remanente.
- El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta.
- La mercadería entregada deberá encontrarse en óptimas condiciones higiénico-sanitarias.
- Cuando el producto no se ajuste a lo solicitado, el producto podrá ser observado o rechazado.
- Si un producto es tanto observado como rechazado, se labrará un “Acta de observación o rechazo”, donde se explicará claramente el motivo. Esta acta deberá ser firmada por el receptor y por el responsable de la entrega en el momento de la recepción del producto. El original quedará en el Departamento de Suministros, se entregará una copia de esta Acta al proveedor y otra copia se remitirá a la Unidad de Nutrición (Anexo N°1).
- El proveedor, a su costo, dispone de 48 horas para efectuar las entregas complementarias (aquella mercadería rechazada y/o faltante).
- **NOTA:** En lo no establecido expresamente en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

10. Frecuencia y lugar de entrega

- Las entregas serán bimensuales o trimestrales, dependiendo de las necesidades del Instituto y, desde la Unidad de Nutrición, se indicarán previamente las cantidades a entregar en cada oportunidad.
- El oferente contará con hasta 5 días hábiles para realizar la entrega de la mercadería solicitada.
- Los productos se deberán entregar en el Departamento de Suministros sito en Av. José Belloni 3888, previa coordinación con dicho Departamento.

11. Selección

- La selección se realizará considerando:
 - cumplimiento de los requisitos
 - calidad: composición nutricional y cualidades organolépticas
 - presentación: envase primario y secundario
 - precio

CANTIDAD ESTIMADA DE PAN RALLADO (para aproximadamente 12 meses)

Hasta 3.600Kg en envases de aproximadamente 5kg de peso neto.

CONDICIONES TÉCNICAS DE PIMIENTA BLANCA MOLIDA

1. Definiciones

- **Espicias**: se designa con el nombre genérico de especias a las plantas o partes de éstas, frescas o desecadas, enteras o molidas, con o sin valor nutritivo, que por contener sustancias aromáticas y sápidas características, se emplean para mejorar el aroma y sabor de los alimentos. Deben ser sanas, limpias y responder a las características botánicas propias de su especie tanto macroscópica como microscópicamente debiendo estar exentas de sustancias extrañas; insectos tanto vivos como muertos, o fragmentos de ellos; excreta de roedores; y de aquellas partes del vegetal que no poseen las propiedades por las cuales se les utiliza.
- La **especia simple** es la constituida por una sola especia.
 - o Pimienta blanca: son los frutos maduros (bayas) macerados en agua, desecados y descortezados del *Piper nigrum* L. enteros o pulverizados.

2. Requisitos de calidad

- Además de lo indicado en la definición:
 - o Debe presentarse como un polvo fino color blanquecino, sin aglutinamientos.
 - o Sabor y aroma: característicos.

3. Disposiciones generales

- Habilitación vehicular.
- Deberán presentar por lo menos tres carnés o certificados de manipulador de alimentos del personal de la empresa elaboradora y/o distribuidora.
- Se deberán adjuntar fotos (tomadas con buena resolución) en las cuales pueda apreciarse CLARAMENTE el producto, así como el envase en el tamaño en el cual se entregará la mercadería. A su vez, se deben adjuntar fotos en las cuales pueda leerse toda la información contenida en el envase primario (frente, dorso o cualquier otra parte del envase en la que se encuentre información como, por

ejemplo, peso neto, lote, fecha de vencimiento, etc.). **Es fundamental que en la foto se aprecie el número de S.R.A.**

- Se deberá adjuntar al menos una foto en la que se aprecie claramente el envase secundario a emplear o, en su defecto, describir las condiciones de empaque en las que se entregará la mercadería. Se deberá indicar la capacidad del envase secundario.

4. Rotulación

- Información obligatoria general del envase de cada producto especificada por el Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.
- Información nutricional obligatoria: de acuerdo con el Decreto 117/006 del Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.

5. Variedad solicitada

- Pimienta blanca molida.

6. Muestra

- No es necesario presentar muestra del producto ofertado.

7. Envases

- Envases primarios:
 - En materiales de primer uso permitidos, impermeable, de material sanitario que permita un cierre seguro y garantice la protección del producto durante la manipulación y el almacenamiento.
- Envases secundarios:
 - Deberán ser de material sanitario, descartable y que presenten clara indicación externa del número de unidades que contiene, así como de la fecha de vencimiento.
 - Deben garantizar la protección de los envases primarios que contiene.
 - No se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario.

- En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

8. Peso promedio del envase

- En envases de aproximadamente 100gr a 500gr.

9. Recibo y aceptación

- Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80% de vida útil remanente.
- El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta.
- La mercadería entregada deberá encontrarse en óptimas condiciones higiénico-sanitarias.
- Cuando el producto no se ajuste a lo solicitado, el producto podrá ser observado o rechazado.
- Si un producto es tanto observado como rechazado, se labrará un “Acta de observación o rechazo”, donde se explicará claramente el motivo. Esta acta deberá ser firmada por el receptor y por el responsable de la entrega en el momento de la recepción del producto. El original quedará en el Departamento de Suministros, se entregará una copia de esta Acta al proveedor y otra copia se remitirá a la Unidad de Nutrición (Anexo N°1).
- El proveedor, a su costo, dispone de 48 horas para efectuar las entregas complementarias (aquella mercadería rechazada y/o faltante).
- **NOTA:** En lo no establecido expresamente en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

10. Frecuencia y lugar de entrega

- Las entregas serán bimensuales o trimestrales, dependiendo de las necesidades del Instituto y, desde la Unidad de Nutrición, se indicarán previamente las cantidades a entregar en cada oportunidad.
- El oferente contará con hasta 5 días hábiles para realizar la entrega de la mercadería solicitada.

- Los productos se deberán entregar en el Departamento de Suministros sito en Av. José Belloni 3888, previa coordinación con dicho Departamento.

11. Selección

- La selección se realizará considerando:
 - cumplimiento de los requisitos
 - calidad: composición nutricional
 - presentación: envase primario y secundario
 - precio

CANTIDAD ESTIMADA DE PIMIENTA BLANCA MOLIDA (para aproximadamente 12 meses)

Hasta 12kg en envases de aproximadamente 100gr a 500gr.

CONDICIONES TÉCNICAS DE POLVO PARA PREPARAR GELATINA

1. Definición

- **Polvos o mezclas para preparar postres:** son los productos en forma de polvo que por dispersión en agua y/o leche, con o sin el agregado de edulcorantes nutritivos, huevos o yemas, permiten la preparación del postre de fantasía o tipo: chantilly, mousse, flan, postres helados, gelatina, etc.

2. Requisitos de calidad

- El producto debe estar exento de cualquier tipo de contaminación como, por ejemplo, microorganismos patógenos, hongos, levaduras, así como de cualquier sustancia y/o material extraño.
- Debe presentarse en forma de polvo, sin aglutinamientos.

3. Disposiciones generales

- Habilitación vehicular.
- Deberán presentar por lo menos tres carnés o certificados de manipulador de alimentos del personal de la empresa elaboradora y/o distribuidora.
- Se deberá adjuntar al menos una foto en la que se aprecie claramente el envase secundario a emplear o, en su defecto, describir las condiciones de empaque en las que se entregará la mercadería. Se deberá indicar la capacidad del envase secundario.

4. Rotulación

- Información obligatoria general del envase de cada producto especificada por el Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.
- Información nutricional obligatoria: de acuerdo con el Decreto 117/006 del Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.

5. Variedad solicitada

- Polvo para preparar gelatina sabor frutilla.

6. Muestra

- Los oferentes deben presentar **una muestra** de cada producto ofertado, la cual será sometida a evaluación sensorial, por lo que no podrá ser posible la devolución de ésta.
- **NOTA:** Se aclara que la muestra puede ser “muestra de calidad”, es decir que pueden entregar una muestra del mismo producto, pero en una presentación que tenga menor capacidad (por ejemplo, 170g). **En caso de presentar muestra de calidad, se deberán adjuntar fotos del envase (tomadas con buena resolución) en las cuales pueda apreciarse CLARAMENTE el producto en el tamaño del envase en el cual se entregaría, así como toda la información contenida en el envase primario (frente, dorso o cualquier otra parte del envase en la que se encuentre información como, por ejemplo, peso neto, lote, fecha de vencimiento, etc.). Es fundamental que en la foto se aprecie el número de S.R.A.**

7. Envases

- Envases primarios:
 - En materiales de primer uso permitidos, impermeable, de material sanitario que permita un cierre seguro y protección apropiada del producto durante la manipulación y el almacenamiento.
- Envases secundarios:
 - Deberán ser de material sanitario, descartable y que presenten clara indicación externa del número de unidades que contiene, así como de la fecha de vencimiento.
 - Deben garantizar la protección de los envases primarios que contiene.
 - No se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario.
 - En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

8. Peso promedio del envase

- En envases de aproximadamente 1kg.

9. Recibo y aceptación

- Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80% de vida útil remanente.
- El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta.
- La mercadería entregada deberá encontrarse en óptimas condiciones higiénico-sanitarias.
- Cuando el producto no se ajuste a lo solicitado, el producto podrá ser observado o rechazado.
- Si un producto es tanto observado como rechazado, se labrará un “Acta de observación o rechazo”, donde se explicará claramente el motivo. Esta acta deberá ser firmada por el receptor y por el responsable de la entrega en el momento de la recepción del producto. El original quedará en el Departamento de Suministros, se entregará una copia de esta Acta al proveedor y otra copia se remitirá a la Unidad de Nutrición (Anexo N°1).
- El proveedor, a su costo, dispone de 48 horas para efectuar las entregas complementarias (aquella mercadería rechazada y/o faltante).
- **NOTA:** En lo no establecido expresamente en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

10. Frecuencia y lugar de entrega

- Las entregas serán bimensuales o trimestrales, dependiendo de las necesidades del Instituto y, desde la Unidad de Nutrición, se indicarán previamente las cantidades a entregar en cada oportunidad.
- El oferente contará con hasta 5 días hábiles para realizar la entrega de la mercadería solicitada.
- Los productos se deberán entregar en el Departamento de Suministros sito en Av. José Belloni 3888, previa coordinación con dicho Departamento.

11. Selección

- La selección se realizará considerando:
 - cumplimiento de los requisitos
 - calidad: composición nutricional y cualidades organolépticas
 - presentación: envase primario y secundario
 - precio

CANTIDAD ESTIMADA DE POLVO PARA PREPARAR GELATINA (para aproximadamente 12 meses)

Hasta 220kg en envases de aproximadamente 1 kilo.

CONDICIONES TÉCNICAS DE POROTOS

1. Definición

- **Poroto:** semilla comestible de la correspondiente planta, de pequeño tamaño y forma arriñonada.

2. Requisitos de calidad

- Deberán presentarse secos, enteros, sanos, limpios, sin manchas o malformaciones, de tamaño y calidad homogénea.
- No deben presentar signos que indiquen alteración, contaminación o deterioro.
- No se admitirá la presencia de insectos, así como de cualquier sustancia o material extraño.
- Color: amarillo crema para el poroto de manteca y rojo intenso con beige para el poroto frutilla.

3. Disposiciones generales

- Habilitación vehicular.
- Deberán presentar por lo menos tres carnés o certificados de manipulador de alimentos del personal de la empresa elaboradora y/o distribuidora.
- Se deberán adjuntar fotos (tomadas con buena resolución) en las cuales pueda apreciarse CLARAMENTE el producto, así como el envase en el tamaño en el cual se entregará la mercadería. A su vez, se deben adjuntar fotos en las cuales pueda leerse toda la información contenida en el envase primario (frente, dorso o cualquier otra parte del envase en la que se encuentre información como, por ejemplo, peso neto, lote, fecha de vencimiento, etc.). **Es fundamental que en la foto se aprecie el número de S.R.A.**
- Se deberá adjuntar al menos una foto en la que se aprecie claramente el envase secundario a emplear o, en su defecto, describir las condiciones de empaque en las que se entregará la mercadería. Se deberá indicar la capacidad del envase secundario.

4. Rotulación

- Información obligatoria general del envase de cada producto especificada por el Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.
- Información nutricional obligatoria: de acuerdo con el Decreto 117/006 del Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.

5. Variedad solicitada

- Poroto tipo manteca.
- Poroto tipo frutilla.

6. Muestra

- No es necesario presentar muestra del/los producto/s ofertado/s.

7. Envases

- Envases primarios:
 - En materiales de primer uso permitidos, impermeable, de material sanitario que permita un cierre seguro y protección apropiada del producto durante la manipulación y el almacenamiento.
- Envases secundarios:
 - Deberán ser de material sanitario, descartable y que presenten clara indicación externa del número de unidades que contiene, así como de la fecha de vencimiento.
 - Deben garantizar la protección de los envases primarios que contiene.
 - No se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario.
 - En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

8. Peso promedio del envase

- En envases de entre 1 kg a 5kg.

9. Recibo y aceptación

- Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80% de vida útil remanente.
- El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta.
- La mercadería entregada deberá encontrarse en óptimas condiciones higiénico-sanitarias.
- Cuando el producto no se ajuste a lo solicitado, el producto podrá ser observado o rechazado.
- Si un producto es tanto observado como rechazado, se labrará un “Acta de observación o rechazo”, donde se explicará claramente el motivo. Esta acta deberá ser firmada por el receptor y por el responsable de la entrega en el momento de la recepción del producto. El original quedará en el Departamento de Suministros, se entregará una copia de esta Acta al proveedor y otra copia se remitirá a la Unidad de Nutrición (Anexo N°1).
- El proveedor, a su costo, dispone de 48 horas para efectuar las entregas complementarias (aquella mercadería rechazada y/o faltante).
- **NOTA:** En lo no establecido expresamente en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

10. Frecuencia y lugar de entrega

- Las entregas serán bimensuales o trimestrales, dependiendo de las necesidades del Instituto y, desde la Unidad de Nutrición, se indicarán previamente las cantidades a entregar en cada oportunidad.
- El oferente contará con hasta 5 días hábiles para realizar la entrega de la mercadería solicitada.
- Los productos se deberán entregar en el Departamento de Suministros sito en Av. José Belloni 3888, previa coordinación con dicho Departamento.
- **IMPORTANTE:** la demanda de los productos será mayor en los meses de otoño – invierno y escasa en el resto del año.

11. Selección

- La selección se realizará considerando:
 - cumplimiento de los requisitos
 - calidad: composición nutricional
 - presentación: envase primario y secundario
 - precio

CANTIDAD ESTIMADA DE POROTOS (para aproximadamente 12 meses)

- Porotos tipo frutilla: hasta 750kg en envases de 1kg a 5kg.
- Porotos tipo manteca: hasta 650kg en envases de 1kg a 5kg

CONDICIONES TÉCNICAS DE PURÉ DE PAPAS INSTANTÁNEO

1. Definición

- **Puré de papa instantáneo o puré de papas deshidratado**: es el producto obtenido por deshidratación de papas limpias, sanas, peladas y cocidas, adicionadas o no de grasas comestibles.
- El puré de papas deberá de cumplir con los siguientes requisitos:
 - o Humedad (100 – 105°C) máx. 10% m/m
 - o Grasas comestibles (base seca) máx. 1% m/m

2. Requisitos de calidad

- El producto debe estar exento de cualquier tipo de contaminación como, por ejemplo, microorganismos patógenos, hongos, así como de cualquier sustancia y/o material extraño.
- El puré de papas debe presentarse en escamas sueltas, no aglutinadas.
- Color: blanco amarillento.

3. Disposiciones generales

- Habilitación vehicular.
- Deberán presentar por lo menos tres carnés o certificados de manipulador de alimentos del personal de la empresa elaboradora y/o distribuidora.
- Se deberá adjuntar al menos una foto en la que se aprecie claramente el envase secundario a emplear o, en su defecto, describir las condiciones de empaque en las que se entregará la mercadería. Se deberá indicar la capacidad del envase secundario.

4. Rotulación

- Información obligatoria general del envase de cada producto especificada por el Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.
- Información nutricional obligatoria: de acuerdo con el Decreto 117/006 del Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.

5. Variedad solicitada

- Puré de papa instantáneo (en escamas) sin agregado de especias.

6. Muestra

- Los oferentes deben presentar **una muestra** de cada producto ofertado, la cual será sometida a evaluación sensorial, por lo que no podrá ser posible la devolución de ésta.
- **NOTA:** Se aclara que la muestra puede ser “muestra de calidad”, es decir que pueden entregar una muestra del mismo producto, pero en una presentación que tenga menor capacidad (por ejemplo, 120g). **En caso de presentar muestra de calidad, se deberán adjuntar fotos del envase (tomadas con buena resolución) en las cuales pueda apreciarse CLARAMENTE el producto en el tamaño del envase en el cual se entregaría, así como toda la información contenida en el envase primario (frente, dorso o cualquier otra parte del envase en la que se encuentre información como, por ejemplo, peso neto, lote, fecha de vencimiento, etc.). Es fundamental que en la foto se aprecie el número de S.R.A.**

7. Envases

- Envases primarios:
 - En materiales de primer uso permitidos, impermeable, de material sanitario que permita un cierre seguro y protección apropiada del producto durante la manipulación y el almacenamiento.
- Envases secundarios:
 - Deberán ser de material sanitario, descartable y que presenten clara indicación externa del número de unidades que contiene, así como de la fecha de vencimiento.
 - Deben garantizar la protección de los envases primarios que contiene.
 - No se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario.
 - En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

8. Peso promedio del envase

- Bolsas de aproximadamente 1kg a 2kg.

9. Recibo y aceptación

- Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80% de vida útil remanente.
- El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta.
- La mercadería entregada deberá encontrarse en óptimas condiciones higiénico-sanitarias.
- Cuando el producto no se ajuste a lo solicitado, el producto podrá ser observado o rechazado.
- Si un producto es tanto observado como rechazado, se labrará un “Acta de observación o rechazo”, donde se explicará claramente el motivo. Esta acta deberá ser firmada por el receptor y por el responsable de la entrega en el momento de la recepción del producto. El original quedará en el Departamento de Suministros, se entregará una copia de esta Acta al proveedor y otra copia se remitirá a la Unidad de Nutrición (Anexo N°1).
- El proveedor, a su costo, dispone de 48 horas para efectuar las entregas complementarias (aquella mercadería rechazada y/o faltante).
- **NOTA:** En lo no establecido expresamente en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

10. Frecuencia y lugar de entrega

- Las entregas serán bimensuales o trimestrales, dependiendo de las necesidades del Instituto y, desde la Unidad de Nutrición, se indicarán previamente las cantidades a entregar en cada oportunidad.

- El oferente contará con hasta 5 días hábiles para realizar la entrega de la mercadería solicitada.
- Los productos se deberán entregar en el Departamento de Suministros sito en Av. José Belloni 3888, previa coordinación con dicho Departamento.

11. Selección

- La selección se realizará considerando:
 - cumplimiento de los requisitos
 - calidad: composición nutricional y cualidades organolépticas
 - presentación: envase primario y secundario
 - precio

CANTIDAD ESTIMADA DE PURÉ DE PAPAS INSTANTÁNEO (para aproximadamente 12 meses)

Hasta 1.000kg en envases de aproximadamente 1 kg a 2kg de peso neto.

CONDICIONES TÉCNICAS DE QUESO MUZZARELLA Y QUESO RALLADO

1. Definiciones

- **Queso**: producto fresco o madurado que se obtiene por separación parcial del suero de la leche o leche reconstituida (entera, parcial o totalmente descremada), o de sueros lácteos, coagulados por la acción física, del cuajo de enzimas específicas, de bacterias específicas, de ácidos orgánicos, solos o combinados, todos de calidad apta para uso alimentario; con o sin el agregado de sustancias alimenticias y/o especias y/o condimentos, aditivos específicamente indicados, sustancias aromatizantes y materias colorantes.
- La denominación QUESO está reservada a los productos en que la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo.
- La leche a ser utilizada en la elaboración de quesos deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasterización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.
- Queda excluida de la obligación de ser sometida a pasterización o tratamiento térmico la leche higienizada que se destine a la elaboración de quesos que se sometan a un proceso de maduración a una temperatura superior a los 5°C durante un lapso no menor de 60 días.
- **Queso rallado**. Es el producto obtenido por desmenuzado o rallado de la masa de una o hasta cuatro variedades de quesos de baja y/o mediana humedad aptos para el consumo humano. El producto podrá ser parcialmente deshidratado o no.
- **Queso parmesano y queso sbrinz**: Son quesos maduros que se obtienen por la coagulación de la leche por medio del cuajo y/o otras enzimas coagulantes apropiadas complementada por la acción de bacterias lácticas específicas. Son quesos de baja humedad, semigordos a gordos.
- **Queso muzzarella**. Es el queso que se obtiene por hilado de una masa acidificada (producto intermedio obtenido por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas), complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas. Es un queso de mediana, alta o muy alta humedad y extragrasso, graso a semigraso.

2. Requisitos de calidad

- El producto debe estar exento de cualquier sustancia y/o material extraño.
- Queso rallado:
 - Aspecto y textura: gránulos o hebras más o menos finos.
 - Color: blanco amarillento o amarillo.
 - Sabor: salado, levemente picante.
 - Olor: característico.
- Queso mozzarella:
 - Consistencia: semidura a blanda.
 - Textura: fibrosa, elástica y cerrada.
 - Color: blanco a amarillento.
 - Sabor: láctico, poco desarrollado a ligeramente picante.
 - Olor: láctico, poco perceptible.
 - Ojos: no posee.

3. Disposiciones generales

- Habilitación vehicular, la que debe ser adecuada para el transporte de alimentos refrigerados.
- Deberán presentar por lo menos tres carnés o certificados de manipulador de alimentos del personal de la empresa elaboradora y/o distribuidora.
- Se deberán adjuntar fotos del envase (tomadas con buena resolución) en las cuales pueda apreciarse CLARAMENTE el producto en el tamaño del envase en el cual se entregaría, así como toda la información contenida en el envase primario (frente, dorso o cualquier otra parte del envase en la que se encuentre información como, por ejemplo, peso neto, lote, fecha de vencimiento, etc.). **Es fundamental que en la foto se aprecie el número de S.R.A.**
- Se deberá adjuntar al menos una foto en la que se aprecie claramente el envase secundario a emplear o, en su defecto, describir las condiciones de empaque en las que se entregará la mercadería. Se deberá indicar la capacidad del envase secundario.

Vehículos de transporte:

- Deberán ser isotérmicos con unidad de frío. La unidad de transporte debe tener aislamiento térmico revestido en su totalidad para reducir la absorción de calor.
- Las partes interiores de la unidad de transporte, incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos y de ventilación y circulación interna de aire, deben estar fabricadas con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una adecuada circulación de aire.
- Las puertas deben ser herméticas, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior.
- El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso de que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, estos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga el alimento.

4. Rotulación

- Información obligatoria general del envase de cada producto especificada por el Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.
- Información nutricional obligatoria: de acuerdo con el Decreto 117/006 del Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones

5. Variedades solicitadas:

- Queso mozzarella.
- Queso rallado: tipo Sbrinz o Parmesano.
- Todos deben provenir de la elaboración con leche bovina. No se tendrán en cuenta quesos elaborados con leche proveniente de otro animal.

6. Muestra

- Los oferentes deben presentar **una muestra** de cada producto ofertado, la cual será sometida a evaluación sensorial, por lo que no podrá ser posible la devolución de ésta. **La entrega de la muestra será solicitada oportunamente a cada oferente.** Es decir, que para la entrega de ésta se remitirá un correo electrónico con la correspondiente solicitud, la que no será en forma inmediata al cierre de la recepción de ofertas. Una vez recibido dicho mail, los oferentes dispondrán de 48hs para la entrega de la muestra. Las muestras serán solicitadas sólo a aquellos oferentes que hayan dado cumplimiento a los requisitos formales exigidos.
- **NOTA:** Se aclara que la muestra puede ser “muestra de calidad”, es decir que pueden entregar una muestra del mismo producto, pero en una presentación que tenga menor capacidad (por ejemplo, 250g).

7. Envases

- Envases primarios:
 - en materiales de primer uso permitidos, impermeable, de material sanitario que permita un cierre seguro y protección apropiada de los productos durante el almacenamiento.
- Envases secundarios:
 - deberán ser de material sanitario, pudiendo ser cajas de cartón descartable que presenten clara indicación externa del número de unidades que contiene, así como de la fecha de vencimiento. Deben garantizar la protección de los envases primarios que contiene. A su vez, podrán ser cajas o cajones plásticos, cualquiera de ellos lo suficientemente resistentes como para protegerlo durante la distribución. Se deben encontrar en perfectas condiciones de higiene y deben permitir una adecuada higiene.
 - no se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario.
 - en lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

8. Peso promedio del envase

- Queso Muzzarella: Horma de 3 a 5 kg aproximadamente.
- Queso Rallado: Paquetes de 0,5kg a 1kg aproximadamente.

9. Recibo y aceptación

- Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80% de vida útil remanente.
- El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta.
- La mercadería entregada deberá encontrarse en óptimas condiciones higiénico-sanitarias.
- Cuando el producto no se ajuste a lo solicitado, el producto podrá ser observado o rechazado.
- Si un producto es tanto observado como rechazado, se labrará un “Acta de observación o rechazo”, donde se explicará claramente el motivo. Esta acta deberá ser firmada por el receptor y por el responsable de la entrega en el momento de la recepción del producto. El original quedará en el Centro, se entregará una copia de esta Acta al proveedor y otra copia se remitirá a la Unidad de Nutrición (Anexo N°1).
- El proveedor, a su costo, dispone de 48 horas para efectuar las entregas complementarias (aquella mercadería rechazada y/o faltante).
- **NOTA:** En lo no establecido expresamente en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

10. Frecuencia, horario y lugares de entrega

Frecuencia y horario de entrega:

- la misma será quincenal.
- las entregas se deberán realizar entre los días lunes y jueves en el horario comprendido entre las 8:00 y las 11:00hs.
- Las cantidades serán indicadas por la Unidad de Nutrición y se remitirán vía mail.

Lugares de entrega: se realizará directamente en los diferentes servicios

- Debe tenerse presente que los servicios pueden mudarse o cerrar y que también puede abrir algún nuevo servicio. En caso de ocurrir alguna de estas situaciones, la información será comunicada oportunamente.

Zonas

- Zona 1: Centros comprendidos en Montevideo y Canelones (Colonia Berro).
- Zona 2: Centro comprendido en Lavalleja (Minas).

SERVICIOS Zona 1	DIRECCIÓN
Sarandí	Ruta 84 km. 30,500 Calle Central 01 Izquierda (Suárez)
Piedras	Ruta 84 km. 30,500 Calle Central 02 Izquierda (Suárez)
Ituzaingó 1	Ruta 84 km. 30,500 Calle Central 03 Izquierda (Suárez)
CMD18	Ruta 84 km. 30,500 Calle Central 04 Derecha (Suárez)
Ituzaingó 2	Ruta 84 km. 30,500 Calle Central 05 Izquierda (Suárez)
Granja	Ruta 84 km. 30,500 Calle Central 06 Derecha (Suárez)
Cerrito	Ruta 84 km. 30,500 Calle Central 07 Derecha (Suárez)
CIAF	Gral. Flores 3214 (a la izquierda)
Pre egreso	Br. Artigas 3224 (al frente)
CIAM	Av. José Belloni 3888
Desafío	Chimborazo 3281
Semi Libertad	Garibaldi 2815

SERVICIO Zona 2	DIRECCIÓN
Nuevo Rumbo	Casas Araujo 4080 esquina Garibaldi

11. Selección

- La selección se realizará considerando:
 - cumplimiento de los requisitos
 - calidad: composición nutricional y cualidades organolépticas
 - presentación: envase primario y secundario
 - precio

CANTIDAD ESTIMADA DE QUESO MUZZARELLA (para aproximadamente 12 meses)

- **Zona 1:** Hasta 2.900 kg en hormas de 3 a 5kg aproximadamente de peso neto.
- **Zona 2:** Hasta 100 kg en hormas de 3 a 5kg aproximadamente de peso neto.

CANTIDAD ESTIMADA DE QUESO RALLADO (para aproximadamente 12 meses)

- **Zona 1:** Hasta 1.425 kg en paquetes de 0,5kg a 1kg aproximadamente de peso neto.
- **Zona 2:** Hasta 75 kg en paquetes de 0,5kg a 1kg aproximadamente de peso neto.

CONDICIONES TÉCNICAS DE YERBA MATE

1. Definiciones

- **Yerba canchada**: es la yerba bruta sometida al proceso de prehidratación y secado, formada por hojas, pecíolos y tallos jóvenes del árbol *Ilex paraguariensis*, deshidratadas, ligeramente trituradas y posteriormente cernidas para su limpieza de fragmentos de gajos y residuos.
- **Yerba mate elaborada**: es el producto resultante del proceso de elaboración final que recibe la yerba canchada y tiene más del 10% de polvo que pase por el tamiz Nº 40 (16 hilos por centímetro lineal).
- **Yerba mate elaborada 1ra. calidad**: la yerba mate elaborada de 1ra. calidad puede ser también denominada especialísima o súper extra.

2. Requisitos de calidad

- El producto debe estar exento de cualquier tipo de contaminación como, por ejemplo, hongos, microorganismos patógenos, así como de cualquier sustancia y/o material extraño.

3. Disposiciones generales

- Habilitación vehicular.
- Deberán presentar por lo menos tres carnés o certificados de manipulador de alimentos del personal de la empresa elaboradora y/o distribuidora.
- Se deberá adjuntar al menos una foto en la que se aprecie claramente el envase secundario a emplear o, en su defecto, describir las condiciones de empaque en las que se entregará la mercadería. Se deberá indicar la capacidad del envase secundario.

4. Rotulación

- Información obligatoria general del envase de cada producto especificada por el Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.

- Información nutricional obligatoria: de acuerdo con el Decreto 117/006 del Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.

5. Variedades solicitadas

- Yerba mate tradicional (clásica) o yerba mate suave de 1ra. calidad.

6. Muestra

- Los oferentes deben presentar **una muestra** de cada producto ofertado, la cual será sometida a evaluación sensorial, por lo que no podrá ser posible la devolución de ésta.
- **NOTA:** Se aclara que la muestra puede ser “muestra de calidad”, es decir que pueden entregar una muestra del mismo producto, pero en una presentación que tenga menor capacidad (por ejemplo, 100g). **En caso de presentar muestra de calidad, se deberán adjuntar fotos del envase (tomadas con buena resolución) en las cuales pueda apreciarse CLARAMENTE el producto en el tamaño del envase en el cual se entregaría, así como toda la información contenida en el envase primario (frente, dorso o cualquier otra parte del envase en la que se encuentre información como, por ejemplo, peso neto, lote, fecha de vencimiento, etc.). Es fundamental que en la foto se aprecie el número de S.R.A.**

7. Envases

- Envases primarios:
 - En materiales de primer uso permitidos, de material sanitario que permita un cierre seguro y protección apropiada del producto durante la manipulación y el almacenamiento.
- Envases secundarios:
 - Deberán ser de material sanitario, descartable y que presenten clara indicación externa del número de unidades que contiene, así como de la fecha de vencimiento.
 - Deben garantizar la protección de los envases primarios que contiene.
 - No se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario.

- En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

8. Peso promedio del envase

- En paquete de aproximadamente 1kg a 3kg de peso neto.

9. Recibo y aceptación

- Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80% de vida útil remanente.
- El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta.
- La mercadería entregada deberá encontrarse en óptimas condiciones higiénico-sanitarias.
- Cuando el producto no se ajuste a lo solicitado, el producto podrá ser observado o rechazado.
- Si un producto es tanto observado como rechazado, se labrará un “Acta de observación o rechazo”, donde se explicará claramente el motivo. Esta acta deberá ser firmada por el receptor y por el responsable de la entrega en el momento de la recepción del producto. El original quedará en el Departamento de Suministros, se entregará una copia de esta Acta al proveedor y otra copia se remitirá a la Unidad de Nutrición (Anexo N°1).
- El proveedor, a su costo, dispone de 48 horas para efectuar las entregas complementarias (aquella mercadería rechazada y/o faltante).
- **NOTA:** En lo no establecido expresamente en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

10. Frecuencia y lugar de entrega

- Las entregas serán bimensuales o trimestrales, dependiendo de las necesidades del Instituto y, desde la Unidad de Nutrición, se indicarán previamente las cantidades a entregar en cada oportunidad.
- El oferente contará con hasta 5 días hábiles para realizar la entrega de la mercadería solicitada.
- Los productos se deberán entregar en el Departamento de Suministros sito en Av. José Belloni 3888, previa coordinación con dicho Departamento.

11. Selección

- La selección se realizará considerando:
 - cumplimiento de los requisitos
 - calidad: composición nutricional y cualidades organolépticas
 - presentación: envase primario y secundario
 - precio

CANTIDAD ESTIMADA DE YERBA MATE (para aproximadamente 12 meses)
--

Hasta 1.200kg en envases de aproximadamente 1kg a 3kg de peso neto.

CONDICIONES TÉCNICAS DE YOGUR DESCREMADO O SEMIDESCREMADO BEBIBLE

1. Definición

- **Yogur**: es el producto obtenido por coagulación y disminución del pH de la leche o leche reconstituida, adicionada o no de otros productos lácteos, por fermentación láctica mediante la acción de cultivos protosimbóticos de *Lactobacillus delbrueckii* subespecie *bulgaricus* y *Sreptococcus salivarius* subespecie *termophilus* a los que en forma complementaria pueden acompañar otras bacterias ácido-lácticas que, por su actividad, contribuyen a la determinación de las características del producto terminado. Estos microorganismos específicos deben ser viables, activos y abundantes en el producto final durante su período de validez.
- **Yogur descremado**: la base láctea tendrá un contenido de materia grasa máximo de 0,5gr/100gr.
- **Yogur semidescremado (o parcialmente descremado)**: la base láctea tendrá un contenido de materia grasa máximo de 2,9gr/100gr.
- **Yogur frutado**: es el yogur adicionado de puré, pulpa, o jugo de frutas.
- **Yogur bebible**: es aquel de consistencia semilíquida.

2. Requisitos de calidad

- La leche utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasterización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.
- **No se admitirán yogures saborizados exclusivamente con saborizantes artificiales.**
- El producto debe estar exento de cualquier sustancia y/o material extraño. Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el RBN y sus modificaciones.
- Deberá cumplir la cadena de frío respetando las temperaturas de refrigeración, siendo esta inferior a 10°C.

- Color, aroma y sabor característicos de la variedad de yogur ofertado.

3. Disposiciones generales

- Sólo se admitirán productos de fabricación industrial que procedan directamente de establecimientos industriales habilitados por el Departamento de Control Sanitario de Lácteos – Dirección General de los Servicios Ganaderos – Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca.
- Habilitación vehicular, la que debe ser adecuada para el transporte de alimentos refrigerados.
- Deberán presentar por lo menos tres carnés o certificados de manipulador de alimentos del personal de la empresa elaboradora y/o distribuidora.
- Se deberán adjuntar fotos del envase (tomadas con buena resolución) en las cuales pueda apreciarse CLARAMENTE el producto en el tamaño del envase en el cual se entregará, así como toda la información contenida en el envase primario (frente, dorso o cualquier otra parte del envase en la que se encuentre información como, por ejemplo, peso neto, lote, fecha de vencimiento, etc.). **Es fundamental que en la foto se aprecie el número de S.R.A.**
- **Es imprescindible aclarar la cantidad mínima posible de entregar en cada punto de entrega (es decir si puede ser por litro) o, si indefectiblemente es por envase secundario.** En caso de sólo poder entregar por envase secundario, se deberá indicar la capacidad de este. En caso de no remitir aclaración, se considera que no existe mínimo de entrega.
- Se deberá adjuntar al menos una foto en la que se aprecie claramente el envase secundario a emplear o, en su defecto, describir las condiciones de empaque en las que se entregará la mercadería.

Vehículos de transporte:

- Deberán ser isotérmicos con unidad de frío. La unidad de transporte debe tener aislamiento térmico revestido en su totalidad para reducir la absorción de calor.
- Las partes interiores de la unidad de transporte, incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos y de ventilación y circulación interna de aire, deben estar fabricadas con materiales resistentes a la

corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una adecuada circulación de aire.

- Las puertas deben ser herméticas, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior.
- El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso de que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, estos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga el alimento.

4. Rotulación

- Información obligatoria general del envase de cada producto especificada por el Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.
- Información nutricional obligatoria: de acuerdo con el Decreto 117/006 del Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.

5. Variedad solicitada

- Yogur descremado o semidescremado bebible sabor durazno.
- Yogur descremado o semidescremado bebible sabor frutilla.

6. Muestra

- Los oferentes deben presentar **una muestra** de cada producto ofertado, la cual será sometida a evaluación sensorial, por lo que no podrá ser posible la devolución de ésta. **La entrega de la muestra será solicitada oportunamente a cada oferente.** Es decir, que para la entrega de ésta se remitirá un correo electrónico con la correspondiente solicitud, la que no será en forma inmediata al cierre de la recepción de ofertas. Una vez recibido dicho mail, los oferentes dispondrán de 48hs para la entrega de la muestra. Las muestras serán solicitadas sólo a aquellos oferentes que hayan dado cumplimiento a los requisitos formales exigidos.

7. Envases

- Envases primarios:
 - en materiales de primer uso permitidos, de material sanitario, impermeable y resistente, que permita un cierre seguro y que no sufra roturas ni deterioro de modo de brindar protección apropiada de los productos durante la manipulación y el almacenamiento.
- Envases secundarios:
 - deberán ser de material apropiado. Deben garantizar la protección de los envases primarios que contiene. Podrán ser cajas o cajones plásticos, cualquiera de ellos lo suficientemente resistentes como para protegerlos durante la distribución. Se deben encontrar en perfectas condiciones de higiene y deben permitir una adecuada higiene.
 - no se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario.
 - en lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

8. Peso promedio del envase

- En sachet de aproximadamente de 1kg/lit a 1,2kg/lit.

9. Recibo y aceptación

- Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80% de vida útil remanente.
- El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta.
- La mercadería entregada deberá encontrarse en óptimas condiciones higiénico-sanitarias.
- Cuando el producto no se ajuste a lo solicitado, el producto podrá ser observado o rechazado.
- Si un producto es tanto observado como rechazado, se labrará un “Acta de observación o rechazo”, donde se explicará claramente el motivo. Esta acta deberá ser firmada por el receptor y por el responsable de la entrega en el momento de la recepción del producto. El original quedará en el Centro, se entregará una copia de

esta Acta al proveedor y otra copia se remitirá a la Unidad de Nutrición (Anexo N°1).

- El proveedor, a su costo, dispone de 48 horas para efectuar las entregas complementarias (aquella mercadería rechazada y/o faltante).
- **NOTA:** En lo no establecido expresamente en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

10. Frecuencia, horario y lugares de entrega

Frecuencia y horario de entrega:

- Las mismas serán semanales.
- Las entregas se deberán realizar entre los días lunes y jueves en el horario comprendido entre las 8:00 y las 11:00hs.
- Las cantidades serán indicadas por la Unidad de Nutrición y se remitirán vía mail.
- **IMPORTANTE:** la demanda del producto será mayor en los meses de primavera – verano y escasa en los meses de otoño – invierno.

Lugares de entrega: se realizará directamente en los diferentes servicios

- Debe tenerse presente que los servicios pueden mudarse o cerrar y que también puede abrir algún nuevo servicio. En caso de ocurrir alguna de estas situaciones, la información será comunicada oportunamente.

Zonas

- Zona 1: Centros comprendidos en Montevideo y Canelones (Colonia Berro).
- Zona 2: Centro comprendido en Lavalleja (Minas).

SERVICIOS Zona 1	DIRECCIÓN
Sarandí	Ruta 84 km. 30,500 Calle Central 01 Izquierda (Suárez)
Piedras	Ruta 84 km. 30,500 Calle Central 02 Izquierda (Suárez)
Ituzaingó 1	Ruta 84 km. 30,500 Calle Central 03 Izquierda (Suárez)
CMD18	Ruta 84 km. 30,500 Calle Central 04 Derecha (Suárez)
Ituzaingó 2	Ruta 84 km. 30,500 Calle Central 05 Izquierda (Suárez)
Granja	Ruta 84 km. 30,500 Calle Central 06 Derecha (Suárez)
Cerrito	Ruta 84 km. 30,500 Calle Central 07 Derecha (Suárez)
CIAF	Gral. Flores 3214 (a la izquierda)
Pre egreso	Br. Artigas 3224 (al frente)
CIAM	Av. José Belloni 3888
Desafío	Chimborazo 3281
Semi Libertad	Garibaldi 2815

SERVICIO Zona 2	DIRECCIÓN
Nuevo Rumbo	Casas Araujo 4080 esquina Garibaldi

11. Selección

- La selección se realizará considerando:
 - cumplimiento de los requisitos
 - calidad: composición nutricional y cualidades organolépticas
 - presentación: envase primario y secundario
 - precio

**CANTIDAD ESTIMADA DE YOGUR DESCREMADO O SEMIDESCREMADO BEBIBLE
(para aproximadamente 12 meses)**

- **Zona 1:** Yogur descremado o semidescremado bebible sabor durazno: hasta 6.106 kg/lit en sachets de aproximadamente 1kg/lit a 1,2kg/lit.

- **Zona 2:** Yogur descremado o semidescremado bebible sabor durazno: hasta 144 kg/lit en sachets de aproximadamente 1kg/lit a 1,2kg/lit.

-**Zona 1:** Yogur descremado o semidescremado bebible sabor frutilla: hasta 6.106 kg/lit en sachets de aproximadamente 1kg/lit a 1,2kg/lit.

-**Zona 2:** Yogur descremado o semidescremado bebible sabor frutilla: hasta 144 kg/lit en sachets de aproximadamente 1kg/lit a 1,2kg/lit.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y SU PONDERACIÓN

Para aquellas ofertas que superen el juicio de admisibilidad, cumpliendo con todos los requisitos exigidos, se tendrán en cuenta los siguientes criterios de evaluación y ponderación:

1. **Para evaluar atún, dulce de leche, manteca, mayonesa, pan rallado, polvo para preparar gelatina, puré de papas instantáneo, queso muzzarella, queso rallado, yerba y yogur bebible:**

- Composición nutricional: 30%
- Cualidades organolépticas: 30%
- Presentación (envases): 10%
- Precio: 30%

➤ Para evaluar la **composición nutricional:**

- Se otorgará entre un 22% y un 30% a aquellos productos que se consideren adecuados en composición nutricional.
- Se otorgará entre un 9% y un 21% a aquellos productos que se consideren parcialmente adecuados en composición nutricional.
- Se otorgará entre 0% y 8% a aquellos productos que no se consideren adecuados en composición nutricional.

➤ Para evaluar las cualidades **organolépticas del producto:**

- Se otorgará entre 22% y un 30% a aquellos productos cuyas cualidades organolépticas sean las esperadas para ese producto.
- Se otorgará entre un 9% y un 21% a aquellos productos que se consideren parcialmente adecuados en cualidades organolépticas.
- Se otorgará entre 0% y 8% a aquellos productos cuyas cualidades organolépticas no se consideren adecuadas.

- Para evaluar la **presentación (envases)**:
 - Se otorgará entre un 9% y un 10% a aquellos productos cuyo envase primario y secundario garanticen la protección de los productos que contienen.
 - Se otorgará entre un 3% y un 8% a aquellos productos cuyo envase primario y/o secundario no sean los más adecuados.
 - Se otorgará entre 0% y 2% a aquellos productos cuyo envase primario y/o secundario no garanticen la protección de los productos que contienen.

- Para evaluar el **precio**:
 - Se asignará el máximo puntaje (30) a la oferta más económica, aplicándose regla de tres inversa al resto de las ofertas.

2. **Para evaluar canela molida, esencia de vainilla, garbanzos, nuez moscada molida, pimienta blanca molida, porotos de manteca y porotos de frutilla:**

- Composición nutricional: 15%
- Presentación (envases): 10%
- Precio: 75%

- Para evaluar la **composición nutricional**:
 - Se otorgará entre un 11% y un 15% a aquellos productos que se consideren adecuados en composición nutricional.
 - Se otorgará entre un 5% y un 10% a aquellos productos que se consideren parcialmente adecuados en composición nutricional.
 - Se otorgará entre 0% y 4% a aquellos productos que no se consideren adecuados en composición nutricional.

- Para evaluar la **presentación (envases)**:

- Se otorgará entre un 9% y un 10% a aquellos productos cuyo envase primario y secundario garanticen la protección de los productos que contienen.
 - Se otorgará entre un 3% y un 8% a aquellos productos cuyo envase primario y/o secundario no sean los más adecuados.
 - Se otorgará entre 0% y 2% a aquellos productos cuyo envase primario y/o secundario no garanticen la protección de los productos que contienen.
- Para evaluar el **precio**:
- Se asignará el máximo puntaje (75) a la oferta más económica, aplicándose regla de tres inversa al resto de las ofertas.

ANEXO N° 1

ACTA DE OBSERVACIÓN O RECHAZO

Departamento de.....

Fecha: de de

Servicio:

En el día de la fecha
Se observa <input type="checkbox"/>
Se rechaza <input type="checkbox"/>
El Producto:
Suministrado por el proveedor:
Por no encontrarse dentro de los parámetros de aceptación estipulados en los procedimientos de compras

Motivo:

Firma Responsable de la recepción	Aclaración de firma
	Nº de cobro

Firma Responsable del proveedor	Aclaración de firma
	C.I.