En virtud de las consultas realizadas, se procede a realizar las siguientes aclaraciones:

**1.     “Favor indicar la cantidad de tarrinas o kilaje promedio  mes por cada centro.  
  
Es un dato relevante al momento de cotizar, no se ubicó dicha información  
en el pliego.”**

Respuesta: Se informa que el kilaje de residuos es variante en cada Cetro, motivo por el cual se aclara en el punto 13 de los pliegos que “La empresa adjudicataria deberá proveer las tarrinas, coordinando previamente con el responsable de cada Servicio la capacidad de las mismas”, no obstante y a efectos de realizar las ofertas, se informa que en virtud del histórico, los Centros utilizan entre una y dos tarrinas cada uno, variando la frecuencia de retiro según lo establecido en los pliegos de condiciones.

Asimismo, el instituto se reserva el derecho de realizar las modificaciones pertinentes en función de las necesidades del Servicio, pudiéndose incrementar el número de tarrinas.

La oferta tal cual se describe en dichos pliegos debe de ser en función del costo mensual del servicio por cada uno de los lugares a atender y el costo mensual y anual total por todos los lugares que se detallan.

**2.       “En cuanto al volumen de las tarrinas determina en el pliego  
“volumen no excederá de 50 litros”. Es un requisito por alguna condición  
específica que así lo requiera?  
  
Pudiera haber flexibilidad en este punto aceptando tarrinas de 60 lts?”**

Se evaluarán al momento del análisis de las ofertas, que las mismas se ajusten a lo establecido por el pliego de condiciones particulares según lo detallado en el punto 13 de los mismos.

“Dichos envases contaran con formas rígidas estancos y con tapas de fácil retiro para cierre seguro, los materiales de los mismos serán sintéticos (plásticos, PVC, resinas) durables, lavables y con agarraderas apropiadas que permitan a los operarios evitar el contacto con las Tapas y fondos de estos envases, cuyo volumen no excederá de 50 litros. Será responsabilidad de la empresa adjudicataria mantener las tarrinas en óptimas condiciones de higiene y conservación.”