



Ministerio de Defensa Nacional
República Oriental del Uruguay

COMPRA DIRECTA POR EXCEPCIÓN No. 3/2018
PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

1) OBJETO DEL LLAMADO

El Ministerio de Defensa Nacional invita a la Compra Directa por Excepción N° 3/2018 para la adquisición de víveres secos y otros, a los efectos de atender las necesidades de esta Secretaría de Estado y sus dependencias, de acuerdo con el Pliego General y las siguientes Bases y Condiciones Particulares.

2) RETIRO DE PLIEGOS

Los oferentes podrán acceder al Pliego en la página de compras estatales:
www.comprasestatales.gub.uy.

3) PLAZO PARA EVACUACION DE CONSULTAS

Las consultas y/o aclaraciones sobre el Pliego o técnicas deberán presentarse por escrito o vía email, en el Departamento Contabilidad-Licitaciones, sito en Avenida 8 de Octubre N° 2622 (dc.suministros1@mdn.gub.uy), con **plazo de vencimiento a la hora 12:00, dos (2) días hábiles previos a la fecha de apertura de la licitación.**

4) SOLICITUD DE PRORROGA DE APERTURA DE OFERTAS

La prórroga del plazo para la apertura de ofertas, se deberá solicitar con **plazo de vencimiento a la hora 12:00, dos (2) días hábiles previos a la fecha de apertura de la licitación**, por escrito o vía email, y estableciendo las causales que motivan dicha solicitud, en el Departamento de Contabilidad-Licitaciones, del Ministerio de Defensa Nacional, sito en la Avenida 8 de Octubre N° 2622, en el horario de 09:00 a 14:00. La prórroga será resuelta por la Administración a su exclusivo criterio, y se notificará al interesado, siendo publicada en el sitio web de Compras y Contrataciones Estatales.

5) RECEPCION Y APERTURA DE LAS PROPUESTAS

5.1) La apertura de las ofertas se realizará en el Ministerio de Defensa Nacional, Avda. 8 de Octubre 2622, en el Departamento de Contabilidad-Licitaciones, **el día 10 de julio a la hora 11:00**, en presencia de los interesados que concurran al Acto.

5.2) Las ofertas serán entregadas, en forma personal, en el horario de 09:00 a 14:00, en el Departamento de Contabilidad-Licitaciones, del Ministerio de Defensa Nacional, sito en la Avenida 8 de Octubre número 2622 o vía email (dc.suministros1@mdn.gub.uy), hasta el día y la hora dispuesta para el acto de apertura de las mismas.

5.3 Los certificados correspondientes establecidos en el Anexo N° 3, **lo que se considerará un requisito formal y excluyente**, se adjuntarán en la oferta, hasta el día y la hora dispuesta para el acto de apertura de las mismas.

5.4 Las ofertas así como **la documentación solicitada, presentadas fuera del plazo no serán recibidas.**

5.5) En el acto de apertura se procederá luego de la recepción de las ofertas, a la apertura de las propuestas, en presencia de los funcionarios designados al efecto, siendo signados todos estos documentos por todos ellos y por los oferentes que deseen hacerlo.

A los fines de esta cláusula se considerará que una Oferta se ajusta esencialmente a los documentos de Licitación cuando concuerda, sin apartamientos fundamentales, con las estipulaciones y condiciones de dichos documentos.

Se entiende que un apartamiento es fundamental cuando afecta de manera sustancial, la igualdad de los Oferentes, la calidad o cantidad de los trabajos.

Si a juicio de la Administración se determina que la Oferta no se ajusta en lo esencial a los documentos de Licitación, ésta la rechazará, y el defecto no podrá ser subsanado con posterioridad por el Licitante.

La resolución de adjudicación será precedida de la correspondiente intervención de legalidad del Tribunal de Cuentas.

6) EXENCION DE RESPONSABILIDAD

La Administración podrá desistir del llamado en cualquier etapa de su realización, sin generar derecho alguno a los participantes a reclamar por gastos, honorarios o indemnización por daños y perjuicios.

7) REQUISITOS OFERENTES

Conocimiento y aceptación de las bases: La sola presentación de la propuesta implica que el oferente conoce y acepta en todos sus términos las cláusulas del presente Pliego de Condiciones Particulares, así como las restantes normas que rigen el llamado, tales como las contenidas en el Texto Ordenado de Contabilidad y Administración Financiera (T.O.C.A.F., aprobado por Decreto N° 150/2012). Asimismo, se entenderá que el mismo **declara contar con capacidad para contratar con el Estado, no encontrándose en ninguna situación que expresamente le impida dicha contratación, conforme lo preceptuado por el Art. 46 del T.O.C.A.F., y restantes normas concordantes y complementarias.**

Podrán ser oferentes las personas físicas o jurídicas, nacionales o extranjeras plenamente capaces, que no estén comprendidas en una prohibición de contratar de acuerdo al artículo 46 del TOCAF y cumplan con los términos definidos en el presente Pliego. El oferente tanto persona física (unipersonales) o persona jurídica, deberá estar inscripto en el Registro Único de Proveedores del Estado (en estado “En Ingreso” o “Activo”) previo a la presentación de la oferta y **mantener vigente y actualizada toda su información personal y social obrante en dicho Registro (dirección, teléfono, N° de RUT, dirección de email, representantes de la sociedad)**. La representación del oferente podrá hacerse mediante el otorgamiento de poder o carta poder según las normas notariales vigentes en la materia y estar debidamente acreditado en el RUPE.

Los oferentes deberán acreditar habitualidad en el comercio o ramo a que corresponde el objeto de contratación.

8) REQUISITOS PARA LA PRESENTACION DE LA PROPUESTA

8.1) Elementos de la propuesta:

La presentación deberá cumplir con las siguientes condiciones:

8.1.1) las ofertas se presentarán en el lugar, día y hora habilitados en el llamado, debiendo estar firmadas por representante legal o apoderado, e indicando nombre, domicilio, Sede, teléfono y fax del oferente y el número de la licitación. Las firmas proponentes deberán indicar los nombres de los titulares que la componen en caso de ser sociedades anónimas. Las firmas extranjeras que no se encuentran instaladas en el territorio uruguayo, deberán actuar por medio de representante, y en caso de

resultar adjudicatarios, deberán constituir domicilio en el país. Los representantes de las firmas extranjeras, quedan sujetos solidariamente a las mismas obligaciones que sus representadas.

8.1.2) la oferta se presentará en papel membretado original y una copia, la cual deberá ser cuidadosamente redactada a máquina y foliada, sin borrones, raspaduras o enmiendas, debiendo estar firmada por el oferente o su representante acreditado. No se considerará la oferta que no haya sido firmada por el proponente.

8.1.3) la propuesta y todas las comunicaciones y documentos relativos a ella que intercambien la Administración y el oferente deberán redactarse en idioma español. Se podrán presentar folletos, catálogos, etc., en idioma extranjero, sin perjuicio de que la Administración se reserva el derecho de exigir en cualquier momento su traducción al idioma español.

8.1.4) la oferta deberá presentarse conteniendo:

8.1.4.1) **Oferta detallando el número de RUT, razón social, datos de contacto (dirección, teléfono, e-mail) del oferente y propuesta económica con una descripción detallada del producto siguiendo el modelo de cotización que surge del Anexo N° 1 del presente llamado, las condiciones técnicas solicitadas en el Anexo N°2 y la documentación excluyente solicitada en el Anexo N°3.**

8.1.4.2). la siguiente documentación:

8.1.4.2.1) los productos ofrecidos deberán cumplir con lo establecido en el Anexo N° 2 del presente Pliego de Condiciones.

8.1.4.2.2) El oferente deberá presentar la documentación de acuerdo a lo establecido en el Anexo N° 3 del presente Pliego de Condiciones, **lo que se considerará un requisito formal y excluyente, y la oferta podrá ser rechazada a criterio de la Administración.**

8.1.4.2.3) La oferta debe brindar información clara y fácilmente legible sobre características: cantidad, descripción, marca, vencimiento, origen del producto, plazo de entrega y precio.

8.1.4.2.4) Cualquier elemento de juicio que los oferentes puedan aportar o se exijan en este Pliego, a fin de que la Administración pueda formar criterio acertado para la adjudicación de la misma. El oferente se compromete a facilitar toda la información al respecto.

8.2) Documentación opcional a presentar con las ofertas

Los oferentes que deseen acogerse a los beneficios establecidos por el Decreto N° 13/009 y Decreto N° 164/013, deberán realizarlo según se dispone a continuación.

Suministro de bienes:

La empresa deberá solicitar dichos beneficios en forma escrita acreditando en su oferta que los bienes califican como nacionales, de conformidad con artículo 1º del Decreto 164/013, a través de la presentación de certificado que acredite el carácter nacional del bien.

La presentación de dicho certificado será obligatoria.

Suministro de servicios:

La empresa deberá solicitar dichos beneficios en forma escrita acreditando en su oferta que los servicios califican como nacionales de conformidad con lo dispuesto en el artículo 8º del Decreto N° 13/009, a través de la presentación:

- a) Certificado que acredite el carácter nacional de los servicios, de conformidad con lo previsto en el artículo 10º y siguientes del Decreto N°13/009.
- b) Cuando el servicio incluya suministro de bienes:
 - El oferente deberá desagregar del precio del servicio la participación (%) que cada uno de los bienes tiene sobre el mismo.
 - A los efectos de la aplicación de la preferencia, sólo se considerarán los bienes que califiquen como nacionales, certificados de conformidad con lo dispuesto en el artículo 10º y siguientes del Decreto N°13/009.

Las MIPYMES deberán presentar, en todos los casos, certificado emitido por la DINAPYME que acredite que cumple las condiciones previstas por el Decreto N° 371/010 y Decreto 164/013 (artículos 59 y 60 TOCAF).

8.3) Cotización de las propuestas

Los precios deberán cotizarse:

Precio Unitario sin impuestos y Precio Unitario con impuestos por ítem, en moneda nacional y el monto total de la oferta impuestos incluidos.

Los precios unitarios por ítem, deberán establecerse sin impuestos indicando por

separado los mismos. En caso contrario se considerarán incluidos en el precio ofertado.

Se aceptará que el oferente cotice solo una variante para cada ítem, se deberá especificar en la cotización, la correspondiente al ítem respectivo y cual es la que corresponde a la opción. En caso que se coticen varias opciones, solo se tomará en cuenta a los efectos de la ponderación de factores, la de menor precio.

La vigencia del precio será firme por todo el período de mantenimiento de la oferta no admitiéndose ningún reajuste durante el transcurso del mismo.

Los precios y cotizaciones deberán ser inequívocamente asociables (corresponder) con el ítem ofertado. Cualquier incongruencia al respecto podrá dar lugar a la descalificación de la oferta.

La Administración se reserva el derecho de corregir cualquier error evidente, así como de cálculo o aritmético que surja de las ofertas presentadas a la presente Licitación, sin perjuicio de solicitar las aclaraciones que se consideren pertinentes.

9) PLAZO DE MANTENIMIENTO DE LAS PROPUESTAS

Las propuestas serán válidas y obligarán a los oferentes por el término de ciento veinte (120) días a contar desde el día siguiente a la apertura de las mismas a menos que, antes de expirar dicho plazo, la Administración ya se hubiera expedido respecto a ellas.

El vencimiento del plazo establecido precedentemente no liberará al oferente a no ser que medie notificación escrita a la Administración manifestando su decisión de retirar la oferta, y falta de pronunciamiento de esta última, en el término de 10 (diez) días perentorios.

10) GARANTIA DE PRODUCTOS

Se establece un plazo de 180 días a partir de la entrega efectiva del bien, período en el cual el producto entregado deberá permanecer en condiciones de ser utilizado de acuerdo lo establecido en la oferta según el vencimiento de cada ítem, si dentro de ese período se detecta que no cumple con dichas condiciones, el proveedor deberá sustituirlo sin costo alguno.

Se considerará falta muy grave el incumplimiento de los plazos de vencimiento establecidos en la oferta para cada ítem.

11) EVALUACION Y COMPARACION DE OFERTAS

11.1) Estudio reservado. Luego del acto de apertura de las ofertas no se brindará a los oferentes ni a persona alguna que no esté vinculada con el proceso de estudio, evaluación y adjudicación de las ofertas, información concerniente a dicho proceso.

11.2) Aclaración de las ofertas. A fin de facilitar el examen, evaluación y comparación de las ofertas, la Comisión Asesora de Adjudicaciones podrá solicitar a los oferentes aclaraciones de sus propuestas. La solicitud y la respuesta correspondiente se harán por escrito y no se pedirá, ofrecerá, ni permitirá cambios que modifiquen el contenido de la propuesta.

11.3) Examen preliminar. Antes de proceder a la evaluación detallada, la Administración contratante examinará las ofertas para determinar si están completas y si, en general, se ajustan esencialmente a los documentos del llamado. Se considerará que una oferta se ajusta esencialmente a los documentos de licitación cuando concuerda, sin apartamientos fundamentales, con las estipulaciones y condiciones de dichos documentos.

Se entiende que un apartamiento es fundamental cuando afecta de manera sustancial, la igualdad de los oferentes, la calidad o cantidad de los trabajos.

Si a juicio de la Administración se determina que la oferta no se ajusta en lo esencial a los documentos de licitación, ésta la rechazará, y el defecto no podrá ser subsanado con posterioridad por el oferente.

11.4) La Administración se reserva el derecho de hacer todas las averiguaciones que considere conveniente para juzgar sobre los antecedentes presentados.

11.5) Para la evaluación de las ofertas se tomará en cuenta la presentación más conveniente a las necesidades de la secretaría de Estado y sus dependencias.

12) ADJUDICACIÓN

12.1) La Administración se reserva el derecho de desestimar todas las ofertas a su exclusivo juicio, sin que ello de lugar a reclamo de naturaleza alguna por parte de los oferentes, adjudicar uno, alguno o todos los ítems, así como también dividir la adjudicación entre los oferentes.

12.2) La Administración podrá utilizar los mecanismos de Mejora de Ofertas o Negociación, de acuerdo a lo previsto en el TOCAF.

12.3) La adjudicación se hará tomando en cuenta los siguientes factores:

Antecedentes en el RUPE: hasta 20 puntos, los que se otorgarán de acuerdo que hayan tenido alguna sanción en el RUPE, por parte del Ministerio de Defensa o de cualquier Organismo que integre el Estado. Por cada advertencia en el RUPE se restarán 2 puntos, por cada multa se restarán 3 puntos y por cada suspensión en otro Organismo del Estado se restarán 4 puntos, otras sanciones no establecidas en las anteriores se restarán 2 puntos, del total de 20 puntos, no pudiéndose alcanzar un puntaje negativo.

Considerar como aspecto preponderante para rechazar una oferta, los antecedentes de los oferentes relacionados con la conducta comercial asumida en el cumplimiento de contrataciones con la misma y, con otros organismos estatales.

Precio: hasta 80 puntos

Correspondiendo un máximo de 80 puntos a la oferta más económica y en forma proporcional, se aplicará a las restantes, un puntaje resultante de la proporción que existiere entre el valor cotizado por cada oferente aplicado en comparación con la oferta la más económica.

La fórmula para determinar los puntajes de precio es la siguiente: $\text{Precio} = 80 \times \text{Pb} / \text{Pi}$, donde Pb es el precio más bajo entre las ofertas que califican, y Pi el precio de la propuesta en consideración.

12.4) La notificación de la adjudicación correspondiente a el/los interesado/s perfeccionará a todos los efectos legales el contrato a que se refieren las disposiciones de este pliego y normas legales y reglamentarias vigentes. Las obligaciones y derechos del/de los adjudicatario/s serán las que surgen de las normas jurídicas aplicables, los pliegos y su oferta.

12.5) En caso de corresponder, el adjudicatario dentro de los 5 (cinco) días de notificado de la adjudicación deberá constituir la garantía de cumplimiento de contrato.

12.6) La falta de cumplimiento de los requisitos precitados dentro del plazo indicado, configurará incumplimiento contractual, y dará lugar a la aplicación de las sanciones pertinentes según disposiciones aplicables, así como a la rescisión del contrato sin derecho a reclamación de especie alguna por parte del adjudicatario.

12.7) La rescisión por incumplimiento imputable al contratista aparejará su responsabilidad por los daños y perjuicios ocasionados a la Administración y la ejecución de la garantía de cumplimiento del contrato, sin perjuicio del pago de las

multas correspondientes y el comunicado al Registro Único de Proveedores del Estado.

12.8) En caso de rescisión del contrato antes de iniciarse su ejecución material el ordenador podrá efectuar la adjudicación al siguiente mejor oferente, previa aceptación de éste.

12.9) La Administración podrá aumentar o reducir la contratación de acuerdo a lo dispuesto por el artículo 74 del T.O.C.A.F.

13) PLAZO DE ENTREGA y RECEPCIÓN DE MERCADERÍAS.

EL PLAZO DE ENTREGA de la mercadería no podrá superar los 10 días calendario luego de recibida la orden de compra por el proveedor. **Las propuestas que no incluyan plazo de entrega y aquellas que condicionen la entrega a la existencia de mercadería en stock o a convenir con la Administración, se le asignará puntaje 0 (cero) en este ítem en la ponderación de los factores;** los plazos de entregas establecidos como “inmediatos” se considerarán no mayores a 2 días hábiles.

Se podrá solicitar la entrega de la mercadería adjudicada en una o más órdenes de compra de acuerdo a lo solicitado por el Departamento Contabilidad.

Se considerará falta muy grave el incumplimiento de los plazos de entrega establecidos en la oferta y/o Pliegos.

Una vez recibida la mercadería, la Administración procederá a la revisión técnica de la misma a fin de otorgar la conformidad cualitativa de los artículos recibidos, la conformidad cuantitativa de la entrega, así como su correspondencia con las respectivas muestras eventualmente solicitadas.

Asimismo, se deberá especificar que el plazo de entrega está compuesto por días hábiles o calendario, de lo contrario se consideraran días calendario.

Si la oferta contiene un plazo de entrega global para todos los ítems cotizados, se tomará para la evaluación individual este mismo plazo de entrega.

Se entiende por entrega la efectiva obligación de dar el objeto del contrato por parte de quien la ha asumido contractualmente.

Los artículos adquiridos deberán ser entregados de acuerdo al plazo estipulado en la oferta una vez emitida cada orden de compra en el lugar allí indicado por el Departamento de Contabilidad-Licitaciones. Los artículos adquiridos serán recibidos

por personal autorizado, quién procederá a controlar la entrega, pudiendo rechazar el material que a su juicio no se ajuste a las condiciones establecidas en los presentes Pliegos de Condiciones, siendo de cuenta del Proveedor todos los gastos que se originen como consecuencia del rechazo.

Cuando las características de los artículos licitados hagan necesaria verificaciones de calidad o funcionamiento, se realizará una recepción provisoria de los mismos, hasta tanto puedan realizarse las pruebas correspondientes.

En caso de que algún elemento no cumpla lo establecido, el proveedor, a su costo y dentro del plazo de 3 días deberá sustituirlo por el adecuado, no dándose trámite a la recepción hasta que no se haya cumplido la exigencia precedente, sin perjuicio de la aplicación de las multas y sanciones correspondientes y la comunicación al Registro Único de Proveedores del Estado.

Si el contratista no pudiera realizar la entrega dentro de los plazos a que se obliga, podrá solicitar prórroga del plazo de entrega, ante el Departamento de Contabilidad una vez recibida la notificación de la orden de compra. Dicha solicitud deberá estar acompañada de la documentación que la justifique.

El Departamento de Contabilidad podrá, si considera válida la justificación, acordar una prórroga relacionada con los atrasos que efectivamente pudieran ocasionar en la entrega las causas mencionadas.

De acordarse la prórroga, ésta será comunicada al proveedor por escrito, donde se expresará la concesión de la prórroga y las nuevas fechas contractuales de entrega o embarque, así como la eventual aplicación de la multa correspondiente.

La Administración, luego de dictado el acto administrativo que disponga la adjudicación, se reserva el derecho de modificar, con el consentimiento del adjudicatario, el cronograma de entregas establecido para suministros, así como también el lugar, condiciones, horarios, etc. de entrega del suministro; en consideración de sus necesidades.

14) MUESTRAS

La Administración se reserva la potestad de solicitar muestras de cualquier ítem ofertado, a los efectos de su evaluación en la etapa de adjudicación.

Se exigirán muestras exactas, en cuanto a calidad y fabricación, de cada ítem ofertado, debidamente identificadas: nombre de la empresa, N° de llamado, N° de ítem y opción a la que corresponde. Aquellas firmas que no cumplan con este

requisito no se tomarán en cuenta para la adjudicación.

La Administración se reserva el derecho a solicitar material informativo de los artículos ofertados.

Las muestras que presenten los oferentes así como el material informativo de aquellos ítems que resulten adjudicados quedarán en poder de la Unidad en carácter de muestra testigo durante toda la vigencia del contrato.

Una vez culminado el proceso licitatorio se notificará a los oferentes para que realicen el retiro de las muestras correspondientes a los ítems no adjudicados, otorgándoles un plazo de 72 (setenta y dos) horas hábiles. Una vez vencido el plazo no habrá reclamo alguno.

15) FACTURACION

Se emitirá una sola factura por todas las entregas realizadas en el mes y los remitos correspondientes conformados por quien recibe con nombre, fecha y sello de la Unidad receptora y deberá ser entregado en el Departamento de Contabilidad – Licitaciones de esta Secretaría de Estado.

16) FORMA Y PLAZO DE PAGO

Los pagos se realizarán a través del S.I.I.F. dentro de los 60 días de recibidas las facturas de conformidad y de acuerdo a disponibilidad de Cupo Financiero.

17) NOTIFICACION

Se establece como medio válido de notificación el telegrama colacionado, sin perjuicio de las demás formas válidas de notificación establecidas en las normas administrativas.

18) GARANTÍAS

18.1) GARANTIA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA

No corresponde constituir garantía por el mantenimiento de la oferta.

18.2) GARANTIA DE FIEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

En caso de corresponder, el adjudicatario, dentro de los cinco días siguientes a la notificación de la adjudicación, deberá garantizar el fiel cumplimiento del contrato que se celebre, con el depósito de una cantidad equivalente al 5 % (cinco por ciento) del importe adjudicado, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 64 del TOCAF. Dicha

garantía se consignará dentro del horario hábil en la Sección Tesorería del Ministerio de Defensa Nacional.

La falta de constitución de esta garantía en tiempo y forma, hará caducar los derechos del adjudicatario, pudiendo la Administración, iniciar las acciones que pudieran corresponder contra el adjudicatario, por los daños y perjuicios que cause su incumplimiento, tomar como antecedente negativo en futuras licitaciones este hecho y reconsiderar el estudio de la licitación con exclusión del oferente adjudicado en primera instancia. Esta garantía podrá ser ejecutada en caso de que el adjudicatario no dé cumplimiento a las obligaciones contractuales y se devolverá una vez que el Ministerio de Defensa Nacional de plena conformidad al cumplimiento de todas las obligaciones.

18.3) Esta garantía podrá constituirse de la siguiente forma:

- a) depósito en efectivo en el Banco de la República Oriental del Uruguay a nombre del proponente y a la orden del Ministerio de Defensa Nacional;
- b) fianza o aval bancario;
- c) póliza de seguro de fianza emitida por el Banco de Seguros del Estado;
- d) cualquier otro valor público;

Los títulos o letras de tesorería serán aceptados por su valor nominal.

19) INCUMPLIMIENTOS – Multas y sanciones

19.1) El incumplimiento total o parcial del adjudicatario de las condiciones establecidas en los Pliegos, dará derecho al Ministerio de Defensa Nacional a rescindir unilateralmente la contratación imponiendo al proveedor la pérdida de la garantía consignada a favor de esta Secretaría de Estado, sin que pueda dar lugar a reclamación alguna.

19.2) El atraso en la prestación de los servicios y/o el incumplimiento en tiempo y forma de cualquiera de los ítems contratados, serán sancionados con una multa equivalente al 1% del monto adjudicado, por día de atraso y por ítem, sin necesidad de interpelación alguna por parte de la Administración.

19.3) La Administración podrá proponer o disponer, según el caso, la aplicación de las siguientes sanciones, no siendo las mismas excluyentes y pudiendo darse en forma conjunta dos o más de ellas.

- Apercibimiento,
- Comunicación y/o suspensión del Registro Único de Proveedores del Estado

- Eliminación del Registro Único de Proveedores del Estado
- Publicaciones de prensa indicando este incumplimiento

20) MORA

Se caerá en mora de pleno derecho por el solo vencimiento de los plazos pactados o por la realización u omisión de cualquier acto o hecho que se traduzca en hacer o no hacer algo contrario a lo estipulado, sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial de especie alguna.

21) CESIONES DE CRÉDITO

Las cesiones de crédito que se presenten ante esta Secretaría de Estado se deberá realizar según la Ordenanza MDN Nro. 36 de 22 de febrero de 2001. Para ello la Administración tendrá la facultad de aceptar o no la mencionada cesión de crédito.

22) DISPOSICIONES GENERALES

- Decreto 131/014 de 19 de mayo de 2014.
- Decreto 150/2012 de 11 de mayo de 2012, TOCAF.
- Decreto 155/013 de 21 de mayo de 2013.
- Decreto 349/005 de 21 de septiembre de 2005.
- Decreto 226/006 de 14 de julio de 2006.
- Ley 16.134 de 24/9/990, artículo 8.
- Ley 17.243 de 29 de junio de 2000, artículo 27.
- Ley 17.060 de 23 de diciembre de 1998 (Uso indebido del poder público, corrupción).
- Ley 17.904, artículo 13.
- Ley 17.957, concordantes y modificativas, Ley 18.244 de 27 de diciembre de 2007.
- Ley 18.098 de 12 de enero de 2007 y Ley 18.099 de 24 de enero de 2007, en la redacción dada por el artículo 8 de la Ley 18.251 de 6 de enero de 2008.
- Ley 17.897 de 14 de setiembre de 2005, artículo 14.
- Ordenanza MDN 89/010 de 18 de noviembre de 2010.
- Enmiendas y aclaraciones que se efectúen por la Administración mediante aviso escrito, durante el plazo de llamado a licitación.

- Serán de aplicación en el presente Llamado, cuando corresponda:
 - 1) El régimen de preferencia previsto para bienes, servicios y obras públicas que califiquen como nacionales por el artículo 499 de la ley N° 15.903 de 10 de noviembre de 1987, en la redacción dada por el artículo 41 de la Ley N° 18.362 del 6 de octubre de 2008 y su Decreto reglamentario N° 13/009 del 13 de enero de 2009 y Decreto 164/013 del 28 de mayo de 2013.
 - 2) El régimen de prioridad previsto para bienes, servicios y obras públicas fabricados, brindados ó ejecutados por MIPYMES por el artículo 43 y 44 de la ley 18362 de 6 de octubre de 2008, y su Decreto reglamentario nº 371/010 de 14 de diciembre de 2010 (art. 59 y 60 del TOCAF) y Decreto 164/013 del 28 de mayo de 2013.
- Leyes, decretos y resoluciones, del Poder Ejecutivo vigentes a la fecha de la apertura de la licitación.

ANEXO Nº 1

ITEM	CANTIDAD HASTA	UNIDAD MEDIDA	DESCRIPCION	PRESENTACION	FICHA TECNICA
4	360	UNIDAD	ANANA EN ALMIBAR	0,85 A 3KG	SI
5	4	CAJA	AZÚCAR (SOBRE)	7 grs. (caja de 1000 unidades)	SI
7	544	LATA	CHOLO EN GRANO	0,8 A 3KG	SI
9	11	LITROS	COLORANTE AMARILLO	0,5 A 1LT	SI
11	324	LATA	CREMA DE CHOCLO	0,3 A 0,85 KG	SI
13	3	KILOS	CÚRCUMA	100 a 250 grs.	SI
16	30	LITROS	ESENCIA DE VAINILLA	1LT	
17	100	KILOS	GELATINAS	0,5 A 1KG	SI
18	17	KILOS	GELATINAS SIN AZUCAR	0,5 A 1KG	SI
19	105	KILOS	GRASA DE VACA	0,5 A 1KG	SI
20	30	KILOS	HARINA DE MANDIOCA(FARIÑA)	1KG	SI
21	10	KILOS	LEVADURA SECA	0,5 A 1 KG.	SI
23	150	KILOS	MAYONESA	0,5 A 1KG	SI
29	10	KILOS	POLVO DE HORNEAR	0,5 A 1 KG.	
30	100	KILOS	POLVO PARA FLAN	0,5 A 1KG	
31	15	KILOS	POLVO PARA FLAN S/AZUCAR	0,5 A 1KG	SI
32	100	KILOS	POLVO PARA PREPARAR POSTRE	0,5 A 1KG	SI
35	1.310	UNIDAD	TE	CAJA 100 SAQUITOS	SI
36	400	UNIDAD	TE DE HIERBAS MIXTO DIGESTIVO	CAJA DE 20/25 SAQUITOS	SI
39	62	LITROS	VINAGRE MANZANA	0,5 A 1LT.	SI

ANEXO Nº 2

CONDICIONES TÉCNICAS	CERTIFICACIONES Y DISPOSICIONES GENERALES	ANANÁ EN ALMÍBAR Presentación: envase de hojalata de 1 kg a 3 kg.
CREACIÓN Y REVISIÓN: Control de Calidad de Alimentos		Revisión: 1 Abril 2018 Nº de hojas: 3

1. DEFINICIÓN

Se entiende por **ananá en almíbar** al producto obtenido por cocción de frutos frescos de *Ananas comosus* u otra variedad apropiada al proceso con el grado de madurez, adecuado, sanas, frescas, limpias, libre de cáscaras, ojos y considerablemente libres de corazón, rebanadas enteras empleando jarabe como medio líquido, acondicionadas o no de ingredientes opcionales y aditivos permitidos, envasadas en recipientes sanitarios herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación.

2. REQUISITOS

Color: característico del fruto sano y maduro
Olor: característico del tipo de piñas empleadas, sanas, y maduras libre olores extraños causados por descomposición.
Sabores: característico del fruto sano y maduro
Textura: consistente
Microbiológicos: el producto no debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbiológicas ni otras sustancias tóxicas que puedan afectar la salud del consumidor. Exento de microorganismos capaces de causar alteración y que la tecnología exigible para su elaboración debió eliminar. Materia extraña objetable: el producto debe estar libre de materia extraña como: fragmentos, larvas y huevecillos de insectos, pelos y excretas de roedor y partículas metálicas u otros materiales extraños.

3. HIGIENE.

Criterios macroscópicos y microscópicos.	El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.
--	---

No serán aptos para el consumo y no serán aceptados aquellos productos que presenten en el exterior de su envase primario o secundario restos o rastros de plagas, insectos, roedores, sustancias y/o material extraño.

4. ENVASE Y ROTULADO

Envase primario:

El personal del Ministerio de Defensa Nacional, que realice la tarea de recepción del alimento, abrirá y examinará muestras del lote de a entregar, con el fin de asegurar que sus condiciones organolépticas (sensoriales) sean aceptables y que no existan envases defectuosos.

Deberá ofrecerse en envases de hojalata.

Hojalata: calidad electrolítica, con las bases totalmente barnizadas, las paredes interiores exentas de manchas características de compuestos sulfurados. No se admitirán latas hinchadas (abombamiento). En las paredes exteriores no se admitirán manchas de herrumbre ni su retoque con pinturas, así como tampoco envases que presenten deformaciones permanentes, (abolladuras), que conlleven a posible ruptura o fisuras internas del barniz protector. Deberá ser de material que no reaccione con el producto alterando sus características o produciendo sustancias tóxicas. Las superficies de contacto con el alimento deberán estar recubiertas de barniz o laca sanitaria, (sin rajaduras), autorizada por la legislación nacional vigente o por el Codex Alimentarius, que asegure la conservación del mismo durante el transporte y almacenamiento.

No deberá presentar corrosión interna ni externa.

El envase deberá contener abre fácil.

Envase secundario:

Estarán acondicionados en envase descartable, (cajas de cartón de 1er. uso), de material apropiado y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene. Este envase deberá tener dimensiones correctas y ser resistentes con el fin de proteger el producto durante su comercialización. Deben de estar limpias y sin roturas.

Rotulado:

Los materiales que se utilicen para el etiquetado y embalaje no deberán producir la corrosión del envase. En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes. El envase deberá presentar rotulación reglamentaria y vigente, en etiqueta adherida al producto. El rotulo deberá estar correcto y ser legible, marcando:

1. Denominación del producto
2. Nombre y dirección del establecimiento elaborador o importador habilitado.
3. Peso neto.
4. Ingredientes. Si hay más de un ingrediente se numerarán sus proporciones en orden decreciente.
5. Números de registros del producto.
6. En todos los productos importados deberá figurar el N° de registro del importador.
7. El rotulo estará redactado en idioma castellano.
8. Tabla nutricional.

9. Fecha de procesado y fecha de vencimiento.

5. VOLUMEN O PESO NETO

Presentación de la unidad de venta: envase de 1 kg a 3kg. Este factor estará sujeto a cambios determinados por las características de pesos netos que se manejen en el mercado.

6. VIDA ÚTIL

Al momento de la entrega, el producto debe disponer de al menos el 80% de vida útil vigente.

7. TRANSPORTE

El transporte de los productos, deberá realizarse en vehículos habilitados por el Organismo Oficial competente. Su carné podrá ser solicitado por el receptor cuando lo estime necesario. En caso de presentar identificación por sticker, deberá lucir en parte visible del vehículo. Las condiciones de higiene y mantenimiento estarán acorde a lo estipulado por el Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/994 y sus Modificaciones.

8. RECIBO Y ACEPTACIÓN

Se entenderá por recibo del producto, el depósito del mismo en la Administración de Cocina del Ministerio de Defensa Nacional. El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta.

Será rechazada toda partida que, una vez realizada la inspección en puerta, no cumpla con las condiciones técnicas o resulte de calidad inferior a la presentada como muestra.

Será rechazada toda partida que no cumpla total o parcialmente con la calidad contratada.

CONDICIONES TÉCNICAS	CERTIFICACIONES Y DISPOSICIONES GENERALES	AZÚCAR EN SOBRE Presentación: cajas de 100 u. envase de 5 a 10 grs. aprox.
CREACIÓN Y REVISIÓN: Control de Calidad de Alimentos		Revisión: 1 Marzo 2018 Nº de hojas: 2

1.DEFINICIONES

Azúcar: es la sacarosa natural extraída de caña de azúcar (*Saccharum officinarum* y sus variedades) o remolacha azucarera (*Beta vulgaris* L., variedad rapa), mediante procedimientos tecnológicamente aceptables.

Azúcar blanco: es el producto cristalizado, totalmente soluble en agua, constituido principalmente por sacarosa, obtenido de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera mediante procedimientos apropiados.

Se entiende por **azúcar blanco refinado** o calidad 1 el azúcar blanco obtenido a partir de azúcar crudo por refinación técnica, de color blanco brillante, completamente soluble en agua, dando una solución límpida y de reacción neutra.

2. REQUISITOS

Polarización	mín. 99.7°S
Cenizas (mét. Conductimétrico)	máx. 0.04% m/m
Humedad	máx. 0.1% m/m

3. VOLUMEN O PESO NETO

Presentación: envase de 7 grs. aprox. Este factor estará sujeto a cambios determinados por las características de volumen o pesos netos que se manejen en el mercado interno.

4. HIGIENE.

Criterios macroscópicos y microscópicos.	El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza. Estará exenta de sustancias extrañas, de parásitos y de microorganismos patógenos y/o sus toxinas.
No serán aptos para el consumo y no serán aceptados aquellos productos que presenten en el exterior de su envase primario o secundario restos o rastros de plagas, insectos, roedores, sustancias y/o material extraño.	

5. ENVASE Y ROTULADO

El personal del Ministerio de Defensa Nacional, que realice la tarea de recepción del alimento, abrirá y examinará muestras del lote de a entregar, con el fin de asegurar que sus condiciones organolépticas (sensoriales) sean aceptables y que no existan envases defectuosos.

Envase primario: Deberá ofrecerse en envases de primer uso y de material y cierre tales que no sufran roturas ni deterioro alguno resistiendo la manipulación y el almacenamiento.

Envase secundario: Los envases primarios serán acondicionados en un envase secundario descartable, (cajas de cartón o fundones de material plástico de 1er. Uso, u otro tipo de envase secundario, descartable, de material apropiado y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene). En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes. Deben de estar limpias y sin roturas.

Rotulado: en lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes. El envase deberá presentar rotulación reglamentaria y vigente, en

etiqueta adherida al producto. El rótulo deberá estar correcto y ser legible, marcando:

1. Denominación del producto
2. Nombre y dirección del establecimiento elaborador o importador habilitado.
3. Peso neto.
4. Ingredientes. Si hay más de un ingrediente se numerarán sus proporciones en orden decreciente.
5. En todos los productos importados deberá figurar el N° de registro del importador.
6. El rotulo estará redactado en idioma castellano.
7. Tabla nutricional.
8. Fecha de procesado y fecha de vencimiento.

6. VIDA ÚTIL

Al momento de la entrega, el producto debe disponer de al menos el 80% de vida útil vigente.

7. TRANSPORTE

El transporte de los productos, deberá realizarse en vehículos habilitados por el Organismo Oficial competente.

Su carné podrá ser solicitado por el receptor cuando lo estime necesario. En caso de presentar identificación por sticker, deberá lucir en parte visible del vehículo.

Las condiciones de higiene y mantenimiento estarán acorde a lo estipulado por el Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/994 y sus Modificaciones.

CONDICIONES TÉCNICAS	MAIZ DESGRANADO CHOCLO EN GRANO Envase de 1 a 3 kg.
Control de Calidad de Alimentos	Revisión: 1 Abril 2018 Nº de páginas: 3

DESCRIPCIÓN.

1. DEFINICIÓN.

Es el grano limpio, sano y en buen estado de conservación del Zea mays L., apto para consumo humano.

2. DERIVADOS CONSIDERADOS

Maíz desgranado cocido enlatado.

3. PROCESOS DE TECNOLOGIA /ELABORACION

Los procesos tecnológicos aceptados son: lavado, desinfección, desgranado, cocción.

4. REQUISITOS

Deberá presentar las siguientes características:

- Estar en perfectas condiciones de conservación.
- Estar exento de partes no comestibles.
- Estar exento de lesiones y traumatismos, cualquiera sea su origen, que afecten el uso propuesto.
- Ser sano, estar exento de artrópodos, helmintos, moluscos y de partes o excrementos de cualquiera de ellos, así como de hongos y bacterias patógenos y sus toxinas.
- Estar libres de materiales extraños adheridos a su superficie.
- No exceder el límite máximo de residuos de plaguicidas y de fertilizantes fijados por la reglamentación vigente al respecto.
- Poseer las características de sabor, color, aroma y textura que le son propios en su estado óptimo de consumo. No se aceptará el producto que presente unidades defectuosas (coloraciones o texturas que indiquen falta de madurez o exceso de la misma, quemaduras por frío, manchas, formas de cortes no definidos o restos sobrantes de otros cortes).

5. ESCALA DE DEFECTOS

Defectos críticos	Defectos no críticos
Podredumbre	Mancha
Herida, daño o lesión grave	Herida, daño o lesión leve
Granos partidos	Deshidratación no severa
Deshidratación severa	Quemado no severo
Quemado severo	
Presencia de insectos	

6. ENVASE Y ROTULADO

El personal del Ministerio de Defensa Nacional, que realice la tarea de recepción del alimento, abrirá y examinará muestras del lote de conservas a entregar, con el fin de asegurar que sus condiciones organolépticas (sensoriales) sean aceptables y que no existan envases defectuosos.

Envase primario:

Presentación de la unidad de venta: latas de 1kg a 3 kg. Este factor estará sujeto a cambios determinados por las características de pesos netos que se manejen en el mercado.

Envases de hojalata. Deberá ser de material que no reaccione con el producto alterando sus características o produciendo sustancias tóxicas. Las superficies de contacto con el alimento deberán estar recubiertas de barniz o laca sanitaria, (sin rajaduras), autorizada por la legislación nacional vigente o por el Codex Alimentarius, que asegure la conservación del mismo durante el transporte y almacenamiento.

El producto estará contenido en un envase exento de defectos que puedan impedir su cierre hermético.

No deberá presentar deformaciones ni abombamientos.

No podrá presentar abolladuras que conlleven a posible ruptura o fisuras internas del barniz protector. No deberá presentar corrosión interna ni externa.

Deberá presentar rotulación reglamentaria y vigente, en etiqueta adherida al producto. Se usará el nombre común y científica de la especie procesada y la descripción del tipo y clase (Cap 14, Sección 2, Art. 14.2.2 y 14.2.3 Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/996 y sus Modificaciones).

Los materiales que se utilicen para el etiquetado y embalaje no deberán producir la corrosión del envase.

El envase deberá contener abre fácil.

Envase secundario: Los envases secundarios, (cajas de cartón de 1er. uso), deberán tener dimensiones correctas y ser resistentes con el fin de proteger el producto durante su comercialización. Deben de estar limpias y sin roturas y referir la cantidad de envases primarios que contiene.

Rotulado:

El envase primario deberá presentar la rotulación reglamentaria vigente, en etiqueta adherida al producto, indicando:

- Nombre del alimento y número de registro del producto en el Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia Municipal de Montevideo.
- Nombre del alimento y número de registro del producto en el Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia Municipal de Montevideo.
- Marca de fábrica.
- Nombre y dirección del fabricante, así como su número de habilitación municipal.
- Peso neto de su contenido.
- Industria (país donde se elaboró el alimento).
- Fecha de consumo preferente.
- Condiciones de almacenamiento.

Solo se aceptarán productos que al momento de la entrega tengan vigente por lo menos el 80% de su vida útil.

7. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento Standard en Placa/g:	$\leq 1 \times 10^5$ u.f.c.
Coliformes/g:	$\leq 1 \times 10^2$ u.f.c.
Coliformes fecales/g:	≤ 10 u.f.c.
Patógenos/25g:	Ausencia.

8.HIGIENE.

Criterios macroscópicos y microscópicos	El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.
No serán aptos para el consumo y no serán aceptados aquellos productos que presenten restos o rastros de plagas, insectos, parásitos, roedores, microorganismos patógenos, sustancias y/o material extraño	
Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que	

se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/VOL A 1985).

9. TRANSPORTE

El transporte de los productos deberá realizarse en vehículos habilitados por el Organismo Oficial. Su carné podrá ser solicitado por el receptor cuando lo estime necesario. Las condiciones de higiene y mantenimiento estarán acorde a lo estipulado por el Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/994 y sus Modificaciones. Los vehículos deberán acondicionarse adecuadamente como transporte isotérmico en el caso de hortalizas procesadas refrigeradas o en vehículos refrigerados en el caso de hortalizas procesadas congeladas. El equipo de refrigeración deberá ser apto para mantener una temperatura constante del aire dentro de la caja del producto y adecuada para el producto transportado. No podrán transportarse junto a otros productos que pudieran ser perjudiciales para la seguridad del alimento, lo cual será estimado por funcionarios de Control de Calidad del MDN

CONDICIONES TÉCNICAS	CERTIFICACIONES Y DISPOSICIONES GENERALES	COLORANTE AMARILLO Presentación: envase de 500 c.c a 1 lt.
CREACIÓN Y REVISIÓN: Control de Calidad de Alimentos		Revisión: 1 Abril 2018 Nº de hojas: 2

1.DEFINICIÓN

Colorante: sustancia (aditivo) que confiere, intensifica o restaura el color de un alimento

Nombre del colorante: Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset - N° INS. CODEX 110; COLOUR INDEX 1971/1982: 15985.

2.ADITIVOS ALIMENTARIOS

Aditivos autorizados en la lista positiva de aditivos alimentarios

3.HIGIENE.

Crterios macroscópicos y microscópicos.	El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza. Deberá estar exento de microorganismos y/o sus toxinas en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.
No serán aptos para el consumo y no serán aceptados aquellos productos que presenten en el exterior de su envase primario o secundario restos o rastros de plagas, insectos, roedores, sustancias y/o material extraño.	
Su preparación dará conformidad a las secciones correspondientes del Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 (1985), Volumen 1 del Codex Alimentarius, y con los demás Códigos de Prácticas	

recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que sean aplicables para este producto.

4.VOLUMEN O PESO NETO

Presentación de la unidad de venta: envase de 500 c.c a 1 lt. Este factor estará sujeto a cambios determinados por las características de volumen o pesos netos que se manejen en el mercado interno.

5.ENVASE Y ROTULADO

El personal del Ministerio de Defensa Nacional, que realice la tarea de recepción del alimento, abrirá y examinará muestras del lote a entregar, con el fin de asegurar que sus condiciones organolépticas (sensoriales) sean aceptables y que no existan envases defectuosos.

Envase primario: Deberá ofrecerse en envases de primer uso y de material y cierre tales que no sufran roturas ni deterioro alguno resistiendo la manipulación y el almacenamiento y que salvaguarden las propiedades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del producto.

El material del envase deberá proteger el producto de contaminación bacteriológica o de otra naturaleza, no transmitiendo al producto ningún olor, sabor, color, ni otra propiedad extraña.

Envase secundario: Los envases primarios serán acondicionados en un envase secundario descartable, (cajas de cartón o fundones de material plástico de 1er. uso, u otro tipo de envase secundario, descartable, de material apropiado y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene). En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes. Deben de estar limpias y sin roturas.

Rotulado: en lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes. El envase deberá presentar rotulación reglamentaria y vigente, en etiqueta adherida al producto. El rótulo deberá estar correcto y ser legible, marcando:

1. Denominación del producto
2. Nombre y dirección del establecimiento elaborador o importador habilitado.
3. Peso neto.
4. Ingredientes. Si hay más de un ingrediente se numerarán sus proporciones en orden decreciente.
5. Números de registros del producto.
6. En todos los productos importados deberá figurar el N° de registro del importador.
7. El rótulo estará redactado en idioma castellano.
8. Tabla nutricional.
9. Fecha de procesado y fecha de vencimiento.

6.VIDA ÚTIL

Al momento de la entrega, el producto debe disponer de al menos el 80% de vida útil vigente.

7. TRANSPORTE

El transporte de los productos, deberá realizarse en vehículos habilitados por el Organismo Oficial competente. Su carné podrá ser solicitado por el receptor cuando lo estime necesario. En caso de presentar identificación por sticker, deberá lucir en parte visible del vehículo. Las condiciones de higiene y mantenimiento estarán acorde a lo estipulado por el Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/994 y sus Modificaciones.

8. RECIBO Y ACEPTACIÓN

Se entenderá por recibo del producto, el depósito del mismo en el Ministerio de Defensa Nacional. El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta. Será rechazada toda partida que, una vez realizada la inspección en puerta, no cumpla con las condiciones técnicas o resulte de calidad inferior a la presentada como muestra. Será rechazada toda partida que no cumpla total o parcialmente con la calidad contratada.

CONDICIONES TÉCNICAS	CREMA DE CHOCLO Envase de 1 kg a 3 kg.
Control de Calidad de Alimentos	Revisión: 1 Abril 2018 Nº de páginas: 2

DESCRIPCIÓN.

1. DEFINICIÓN.

Crema pastosa, de textura suave, obtenida a partir de los granos de choclo (Zea mays L).

2. REQUISITOS

Deberá presentar las siguientes características:

- Estar en perfectas condiciones de conservación.
- Estar exenta de partes no comestibles.
- Provenir de un producto sano, exento de artrópodos, helmintos, así como de hongos y bacterias patógenos y sus toxinas.
- Estar libre de materiales extraños.
- No exceder el límite máximo de residuos de plaguicidas y de fertilizantes fijados por la reglamentación vigente al respecto.
- Poseer las características de sabor, color, aroma y textura propias del producto en su estado óptimo de consumo.
- No se aceptará el producto que presente unidades defectuosas (coloraciones o texturas no propias).

3. VOLUMEN O PESO NETO

Presentación de la unidad de venta: latas de 1kg a 3 kg. Este factor estará sujeto a cambios determinados por las características de pesos netos que se manejen en el mercado.

4. ACONDICIONAMIENTO

Envase primario	Deberá ser envasada en envases primarios termosellados, de primer uso, sin roturas y que resista la manipulación. Se admitirá empaque de latas. Si la presentación es en latas, las mismas deberán ser de material que no reaccione con el producto alterando sus características o produciendo sustancias tóxicas. Las superficies de contacto con el alimento deberán estar recubiertas de barniz o laca sanitaria, (sin rajaduras), autorizada por la legislación nacional vigente o por el Codex Alimentarius, que asegure la conservación del mismo durante el transporte y almacenamiento. No deberá presentar deformaciones ni abombamientos. El envase deberá contener abre fácil.
Envase secundario	El producto deberá ser entregado protegido en un envase secundario de cajón de plástico caja de cartón de primer uso. Deberá tener dimensiones correctas y ser resistentes con el fin de proteger el producto durante su comercialización. Deben de estar limpias y sin roturas.

5. ROTULADO

El envase primario deberá presentar la rotulación reglamentaria vigente, en etiqueta adherida al producto, indicando:

- a) Nombre del alimento y número de registro del producto en el Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia Municipal de Montevideo.
- b) Nombre del alimento y número de registro del producto en el Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia Municipal de Montevideo.
- c) Marca de fábrica.
- d) Nombre y dirección del fabricante, así como su número de habilitación municipal.
- e) Peso neto de su contenido.
- f) Industria (país donde se elaboró el alimento).
- g) Fecha de consumo preferente.
- h) Condiciones de almacenamiento.

Solo se aceptarán productos que al momento de la entrega tengan vigente por lo menos el 80% de su vida útil.

6. HIGIENE.

Criterios macroscópicos y microscópicos	El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza. Libre de microorganismos patógenos y/o sus toxinas.
No serán aptos para el consumo y no serán aceptados aquellos productos que presenten restos o rastros de plagas, insectos, parásitos, roedores, microorganismos patógenos, sustancias y/o material extraño	
Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/VOL A 1985).	

7. VIDA ÚTIL.

Al momento de la entrega, el producto debe disponer de al menos el 80% de vida útil vigente.

8. TRANSPORTE

El transporte de los productos deberá realizarse en vehículos habilitados por el Organismo Oficial. Su carné podrá ser solicitado por el receptor cuando lo estime necesario. Las condiciones de higiene y mantenimiento estarán acorde a lo estipulado por el Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/994 y sus Modificaciones. No podrán transportarse junto a otros productos que pudieran ser perjudiciales para la seguridad del alimento, lo cual será estimado por funcionarios de Control de Calidad del MDN.

CONDICIONES TÉCNICAS	CERTIFICACIONES Y DISPOSICIONES GENERALES	ESPECIA SIMPLE: CÚRCUMA EN POLVO. Presentación: envase de 100grs. a 250 grs.
CREACIÓN Y REVISIÓN: Control de Calidad de Alimentos		Revisión: 1 Marzo 2018 Nº de hojas: 3

1. DEFINICIÓN

Se entiende por **especia simple** a la planta o partes de éstas frescas o desecadas, enteras o molidas, con o sin valor nutritivo, que contienen sustancias aromáticas y sápidas características y que se emplea para mejorar el aroma y sabor de los alimentos. Constituida por una sola especia, sin agregado de ingredientes complementarios.

Se entiende por **Cúrcuma** al rizoma sano, limpio y seco de la Cúrcuma doméstica V. y Cúrcuma zedoaria Roscoe.

2. REQUISITOS

Deberá responder a las características botánicas e histológicas propias de su especie tanto macroscópica como microscópicamente.

Estará exenta de sustancias extrañas y de aquellas partes del vegetal que no poseen las propiedades por las que se le utiliza.

La especia simple Cúrcuma, deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Humedad: máx. 10%

Cenizas totales: máx. 8%

3. VOLUMEN O PESO NETO

Presentación de la unidad de venta: envase de 100 a 250 gramos aprox. Este factor estará sujeto a cambios determinados por las características de volumen o pesos netos que se manejen en el mercado interno.

4.HIGIENE.

Criterios macroscópicos y microscópicos.	El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza. Libre de microorganismos patógenos y/o sus toxinas.
No serán aptos para el consumo y no serán aceptados aquellos productos que presenten en el exterior de su envase primario o secundario restos o rastros de plagas, insectos, roedores, sustancias y/o material extraño.	

5.ENVASE Y ROTULADO

El personal del Ministerio de Defensa Nacional, que realice la tarea de recepción del alimento, abrirá y examinará muestras del lote de a entregar, con el fin de asegurar que sus condiciones organolépticas (sensoriales) sean aceptables y que no existan envases defectuosos.

Envase primario: Deberá ofrecerse en envases de primer uso y de material y cierre tales que no sufran roturas ni deterioro alguno resistiendo la manipulación y el almacenamiento.

Envase secundario: Los envases primarios serán acondicionados en un envase secundario descartable, (cajas de cartón o fundones de material plástico de 1er. uso u, otro tipo de envase secundario, descartable, de material apropiado y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene). En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes. Deben de estar limpias y sin roturas.

Rotulado: en lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes. El envase deberá presentar rotulación reglamentaria y vigente, en etiqueta adherida al producto. El rótulo deberá estar correcto y ser legible, marcando:

1. Denominación del producto
2. Nombre y dirección del establecimiento elaborador o importador habilitado.
3. Peso neto.
4. Ingredientes. Si hay más de un ingrediente se numerarán sus proporciones en orden decreciente.
5. Números de registros del producto.
6. En todos los productos importados deberá figurar el N° de registro del importador.
7. El rotulo estará redactado en idioma castellano.
8. Tabla nutricional.
9. Fecha de procesado y fecha de vencimiento.

6.VIDA ÚTIL

Al momento de la entrega, el producto debe disponer de al menos el 80% de vida útil vigente.

7. TRANSPORTE

El transporte de los productos, deberá realizarse en vehículos habilitados por el Organismo Oficial competente. Su carné podrá ser solicitado por el receptor cuando lo estime necesario. En caso de presentar identificación por sticker, deberá lucir en parte visible del vehículo. Las condiciones de higiene y mantenimiento estarán acorde a lo estipulado por el Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/994 y sus Modificaciones.

8. RECIBO Y ACEPTACIÓN

Se entenderá por recibo del producto, el depósito del mismo en la Administración de Cocina del Ministerio de Defensa Nacional. El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta.

Será rechazada toda partida que, una vez realizada la inspección en puerta, no cumpla con las condiciones técnicas o resulte de calidad inferior a la presentada.

Será rechazada toda partida que no cumpla total o parcialmente con la calidad contratada.

CONDICIONES TÉCNICAS	CERTIFICACIONES Y DISPOSICIONES GENERALES	AROMATIZANTE SABOR VAINILLA Presentación: botella de 500 ml a 1 lt.
CREACIÓN Y REVISIÓN: Control de Calidad de Alimentos		Revisión: 1 Abril 2018 Nº de páginas: 2

1. DEFINICIÓN

Condimentos: son sustancias con o sin valor nutritivo destinadas a mejorar el sabor y aroma de los alimentos. El Aromatizante Sabor Vainilla podrá ser presentado bajo la forma de solución, siendo aceptados los siguientes productos:

- ✓ Extracto de vainilla.
- ✓ Solución con aditivos aromatizantes idénticos al natural.

2. HIGIENE

Criterios macroscópicos y microscópicos.

El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza. Exento de parásitos y de microorganismos patógenos y/o sus toxinas.

No serán aptos para el consumo y no serán aceptados aquellos productos que presenten restos o rastros de plagas, insectos, parásitos, roedores, microorganismos patógenos, sustancias y/o material extraño

3. VIDA ÚTIL

El producto conservará vigente a su ingreso e 80% de su vida útil.

4. VOLUMEN O PESO NETO

Presentación de la Unidad de venta: envase en botella de 500 ml a 1 lt.

Este factor estará sujeto a cambios determinados por las características de volumen o pesos netos que se manejen en el mercado interno.

5. ENVASE Y ROTULACIÓN

Deberá ofrecerse en envases de primer uso y de material y cierre tales que no sufran roturas ni deterioro alguno resistiendo la manipulación y el almacenamiento. Estarán acondicionados en fundones de material plástico u otro tipo de envase secundario (cajas de cartón), descartables limpias y sin roturas, y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene.

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

El envase deberá presentar rotulación reglamentaria y vigente, en etiqueta adherida al producto, con fecha de producción y vencimiento.

6. TRANSPORTE

El transporte de los productos, deberá realizarse en vehículos habilitados por el Organismo Oficial competente.

Su carné podrá ser solicitado por el receptor cuando lo estime necesario. En caso de presentar identificación por sticker, deberá lucir en parte visible del vehículo.

Las condiciones de higiene y mantenimiento estarán acorde a lo estipulado por el Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/994 y sus Modificaciones.

CONDICIONES TÉCNICAS	CERTIFICACIONES Y DISPOSICIONES GENERALES	POLVO PARA PREPARAR GELATINA Sabores: cereza, frutilla y frambuesa Presentación: envase de 500 g a 1 kg aprox. (Este factor estará sujeto a cambios determinados por las características de pesos netos que se manejen en el mercado).
CREACIÓN Y REVISIÓN: Control de Calidad de Alimentos		Revisión: 1 Abril 2018 Nº de páginas: 2

1. DEFINICIÓN

Se entiende por "polvo para preparar gelatina" a la mezcla de polvos, constituida por azúcar y gelatina, que por dispersión en agua permite la preparación de "postre de fantasía: gelatina"

2. REQUISITOS

Se permite el empleo de aditivos incluidos en la lista positiva del Decreto 315/994 y sus modificaciones, en los límites que dicho decreto especifica.

La humedad de la mezcla de polvos no puede superar el 10%.

Deberá ser exclusivamente de color rojo (sabores frutilla, cereza, frambuesa u otro).

3. HIGIENE.

Criterios macroscópicos y microscópicos.	El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza. Libre de microorganismos patógenos y/o sus toxinas.
--	---

No serán aptos para el consumo y no serán aceptados aquellos productos que presenten en el exterior de su envase primario o secundario restos o rastros de plagas, insectos, roedores, sustancias y/o material extraño.

4. ENVASE Y ROTULADO

Deberá ofrecerse en envases de primer uso y de material y cierre tales que no sufran roturas ni deterioro alguno resistiendo la manipulación y el almacenamiento. Estarán acondicionados en fundones de material plástico u otro tipo de envase secundario, descartable, de material apropiado y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene.

El envase deberá presentar rotulación reglamentaria y vigente, en etiqueta adherida al producto donde deberán figurar los números de registro de la Intendencia Municipal, así como la fecha de producción y vencimiento

5. VOLUMEN O PESO NETO

Presentación de la unidad de venta: Envase desde 500 g hasta 1 kg aprox. Este factor estará sujeto a cambios determinados por las características de pesos netos que se manejen en el mercado.

6. CALIDAD

De ser necesario el Ministerio de Defensa Nacional podrá realizar los análisis de laboratorio que entienda pertinente a efectos de evaluar la calidad del producto ofrecido.

7. VIDA ÚTIL

Al momento de la entrega, el producto debe disponer de al menos el 80% de vida útil vigente.

8. TRANSPORTE

El transporte de los productos, deberá realizarse en vehículos habilitados por el Organismo Oficial competente. Su carné podrá ser solicitado por el receptor cuando lo estime necesario. En caso de presentar identificación por sticker, deberá lucir en parte visible del vehículo. Las condiciones de higiene y mantenimiento estarán acorde a lo estipulado por el Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/994 y sus Modificaciones.

9. RECIBO Y ACEPTACIÓN

Se entenderá por recibo del producto, el depósito del mismo en la Administración de Cocina del Ministerio de Defensa Nacional. El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta.

Será rechazada toda partida que, una vez realizada la inspección en puerta, no cumpla con las condiciones técnicas o resulte de calidad inferior a la presentada como muestra.

Será rechazada toda partida que no cumpla total o parcialmente con la calidad contratada.

CONDICIONES TÉCNICAS	CERTIFICACIONES Y DISPOSICIONES GENERALES	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SIN AZÚCAR Sabores: cereza, frutilla y/o frambuesa Presentación: envase de 500 g a 1 kg aprox. (Este factor estará sujeto a cambios determinados por las características de pesos netos que se manejen en el mercado).
CREACIÓN Y REVISIÓN: Control de Calidad de Alimentos		Revisión: 1 Abril 2018 Nº de páginas: 3

1. DEFINICIÓN

Se entiende por "polvo para preparar gelatina sin azúcar" a la mezcla de polvos, constituida por gelatina y maltodextrina, que por dispersión en agua permite la preparación de "postre de fantasía: gelatina"

2. REQUISITOS

Se permite el empleo de aditivos incluidos en la lista positiva del Decreto 315/994 y sus modificaciones, en los límites que dicho decreto especifica.

La humedad de la mezcla de polvos no puede superar el 10%.

Deberá ser exclusivamente de color rojo (sabores frutilla, cereza, frambuesa u otro).

3. HIGIENE.

Criterios macroscópicos y microscópicos.	El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza. Libre de microorganismos patógenos y/o sus toxinas.
--	---

No serán aptos para el consumo y no serán aceptados aquellos productos que presenten en el exterior de su envase primario o secundario restos o rastros de plagas, insectos, roedores, sustancias y/o material extraño.

4. ENVASE Y ROTULADO

Deberá ofrecerse en envases de primer uso y de material y cierre tales que no sufran roturas ni

deterioro alguno resistiendo la manipulación y el almacenamiento. Estarán acondicionados en fundones de material plástico u otro tipo de envase secundario, descartable, de material apropiado y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene.

El envase deberá presentar rotulación reglamentaria y vigente, en etiqueta adherida al producto donde deberán figurar los números de registro de la Intendencia Municipal, así como la fecha de producción y vencimiento

5. VOLUMEN O PESO NETO

Presentación de la unidad de venta: Envase desde 500 g hasta 1 kg aprox. Este factor estará sujeto a cambios determinados por las características de pesos netos que se manejen en el mercado.

6. CALIDAD

De ser necesario el Ministerio de Defensa Nacional podrá realizar los análisis de laboratorio que entienda pertinente a efectos de evaluar la calidad del producto ofrecido.

7. VIDA ÚTIL

Al momento de la entrega, el producto debe disponer de al menos el 80% de vida útil vigente.

8. TRANSPORTE

El transporte de los productos, deberá realizarse en vehículos habilitados por el Organismo Oficial competente. Su carné podrá ser solicitado por el receptor cuando lo estime necesario. En caso de presentar identificación por sticker, deberá lucir en parte visible del vehículo. Las condiciones de higiene y mantenimiento estarán acorde a lo estipulado por el Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/994 y sus Modificaciones.

9. RECIBO Y ACEPTACIÓN

Se entenderá por recibo del producto, el depósito del mismo en la Administración de Cocina del Ministerio de Defensa Nacional. El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta.

Será rechazada toda partida que, una vez realizada la inspección en puerta, no cumpla con las condiciones técnicas o resulte de calidad inferior a la presentada como muestra.

Será rechazada toda partida que no cumpla total o parcialmente con la calidad contratada.

CONDICIONES TÉCNICAS	CERTIFICACIONES Y DISPOSICIONES GENERALES	SEBO O GRASA VACUNA COMESTIBLE, REFINADA Presentación: en paquetes de 500 grs. a 1 kg. (Este factor estará sujeto a cambios determinados por las características de pesos netos que se manejen en el mercado).
CREACIÓN Y REVISIÓN: Control de Calidad de Alimentos		Revisión: 1 Marzo 2018 Nº de páginas: 3

1. DEFINICIÓN

Grasa comestible natural: son aquellas que no han sufrido modificaciones en su estructura.

Sebo o grasa comestible de vacuno: Es el producto obtenido por fusión de tejidos grasos o recortes, músculos y huesos de bovinos (Bos Taurus).

Grasa virgen: es la grasa comestible extraída exclusivamente por procedimientos físicos (mecánicos y térmicos) – excluida la fusión a fuego lento- pudiendo ser purificada por operaciones tales como lavado sedimentación, filtración y centrifugación.

Grasa refinada: es la grasa virgen que ha sido sometida al proceso completo de refinación, es decir, neutralización, blanqueo y desodorización.

2. REQUISITOS

	Grasas refinadas
Acidez libre (en ácido oleico)	Máx. 0.5%
Índice de peróxido (en meq. O2/kg)	Máx. 10.1
Materias volátiles a 105°C	Máx. 0.2 %
Impurezas insol. en éter de petróleo	Máx. 0.05 %

3. VOLUMEN O PESO NETO

Presentación de la unidad de venta: Envase desde 500 grs. hasta 1 kg. aprox. Este factor estará sujeto a cambios determinados por las características de pesos netos que se manejen en el mercado.

4. HIGIENE.

Criterios macroscópicos y microscópicos.	El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza. No contendrá parásitos, microorganismos patógenos ni toxinas.
No serán aptos para el consumo y no serán aceptados aquellos productos que presenten en el exterior de su envase primario o secundario restos o rastros de plagas, insectos, roedores, sustancias y/o material extraño.	

5. ENVASE Y ROTULADO

El personal del Ministerio de Defensa Nacional, que realice la tarea de recepción del alimento, abrirá y examinará muestras del lote a entregar, con el fin de asegurar que sus condiciones organolépticas (sensoriales) sean aceptables y que no existan envases defectuosos.

Envase primario: Deberá ofrecerse en envases de primer uso y de material y cierre tales que no sufran roturas ni deterioro alguno resistiendo la manipulación y el almacenamiento. Estarán acondicionados en fundones de material plástico u otro tipo de envase secundario, descartable, de material apropiado y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene. En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

Envase secundario: Los envases primarios serán acondicionados en un envase secundario descartable, (cajas de cartón de 1er. uso), de material apropiado y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene. Este envase deberá tener dimensiones correctas y ser resistentes con el fin de proteger el producto durante su comercialización. Deben de estar limpias y sin roturas.

Rotulado: en lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes. El envase deberá presentar rotulación reglamentaria y vigente, en etiqueta adherida al producto. El rótulo deberá estar correcto y ser legible, marcando:

1. Denominación del producto
2. Nombre y dirección del establecimiento elaborador o importador habilitado.
3. Peso neto.
4. Ingredientes. Si hay más de un ingrediente se numerarán sus proporciones en orden decreciente.
5. En todos los productos importados deberá figurar el N° de registro del importador.
6. Números de registros del producto.
7. El rotulo estará redactado en idioma castellano.
8. Tabla nutricional.
9. Fecha de procesado y fecha de vencimiento.

6. VIDA ÚTIL

Al momento de la entrega, el producto debe disponer de al menos el 80% de vida útil vigente.

7. TRANSPORTE

El transporte de los productos, deberá realizarse en vehículos habilitados por el Organismo Oficial competente. Su carné podrá ser solicitado por el receptor cuando lo estime necesario. En caso de presentar identificación por sticker, deberá lucir en parte visible del vehículo. Las condiciones de higiene y mantenimiento estarán acorde a lo estipulado por el Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/994 y sus Modificaciones.

8. RECIBO Y ACEPTACIÓN

Se entenderá por recibo del producto, el depósito del mismo en la Administración de Cocina del Ministerio de Defensa Nacional. El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta. Será rechazada toda partida que, una vez realizada la inspección en puerta, no cumpla con las condiciones técnicas o resulte de calidad inferior a la presentada como muestra. Será rechazada toda partida que no cumpla total o parcialmente con la calidad contratada.

CONDICIONES TÉCNICAS	CERTIFICACIONES Y DISPOSICIONES GENERALES	FARIÑA Presentación: envase de 1 kg. (Este factor estará sujeto a cambios determinados por las características de pesos netos que se manejen en el mercado).
CREACIÓN Y REVISIÓN: Control de Calidad de Alimentos		Revisión: 1 Marzo 2018 Nº de páginas: 2

1. DEFINICIÓN

La yuca (mandioca) comestible (*Manihot esculenta* Crantz) es el producto que se obtiene de las hojuelas o pasta de yuca con un proceso de pulverización y molienda, seguido del cernido para separar la fibra de la harina. En el caso de la harina de yuca comestible preparada con la yuca amarga (*Manihot utilissima* Pohl), se efectuará la detoxificación remojando los tubérculos en agua por varios días antes de dejarlos secar en forma de tubérculo entero molido (pasta) o de trozos pequeños.

Fariña: es la mandioca dulce o amarga (*Jatropha dulcis* y *Jatropha manihot*) lavada, pelada, rallada y sometida a ligera torrefacción.

2. REQUISITOS

La fariña debe presentar color blanco o ligeramente amarillento y se debe ajustar a las siguientes exigencias:

Humedad	Máx. 15%
Acidez (expresada en SO ₃)	Máx. 0.2%
Cenizas	Máx. 2%
Almidón	Máx. 60%
Cianuros	ausencia

3. VOLUMEN O PESO NETO

Presentación: Envase desde 1 kg. Este factor estará sujeto a cambios determinados por las características de pesos netos que se manejen en el mercado.

4. HIGIENE.

Criterios macroscópicos y microscópicos.	El producto deberá ser inocua y apropiada para el consumo humano, no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza. No contendrá parásitos, microorganismos patógenos ni toxinas.
--	---

No serán aptos para el consumo y no serán aceptados aquellos productos que presenten en el exterior de su envase primario o secundario restos o rastros de plagas, insectos, roedores, sustancias y/o material extraño. Acorde a lo que exige la Norma Codex Standard 176-989.

5. ENVASE Y ROTULADO

El personal del Ministerio de Defensa Nacional, que realice la tarea de recepción del alimento, abrirá y examinará muestras del lote de a entregar, con el fin de asegurar que sus condiciones organolépticas (sensoriales) sean aceptables y que no existan envases defectuosos.

Envase primario: Deberá ofrecerse en envases de primer uso y de material y cierre tales que no sufran roturas ni deterioro alguno resistiendo la manipulación y el almacenamiento.

Envase secundario: Los envases primarios serán acondicionados en un envase secundario descartable, (cajas de cartón o fundones de material plástico de 1er. uso u otro tipo de envase secundario, descartable, de material apropiado y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene). En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes. Deben de estar limpias y sin roturas.

Rotulado: en lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes. El envase deberá presentar rotulación reglamentaria y vigente, en etiqueta adherida al producto. El rótulo deberá estar correcto y ser legible, marcando:

1. Denominación del producto
2. Nombre y dirección del establecimiento elaborador o importador habilitado.
3. Peso neto.
4. Ingredientes. Si hay más de un ingrediente se numerarán sus proporciones en orden decreciente.
5. En todos los productos importados deberá figurar el N° de registro del importador.
6. El rotulo estará redactado en idioma castellano.
7. Tabla nutricional.
8. Fecha de procesado y fecha de vencimiento.

6. VIDA ÚTIL

Al momento de la entrega, el producto debe disponer de al menos el 80% de vida útil vigente.

7. TRANSPORTE

El transporte de los productos, deberá realizarse en vehículos habilitados por el Organismo Oficial competente. Su carné podrá ser solicitado por el receptor cuando lo estime necesario. En caso de presentar identificación por sticker, deberá lucir en parte visible del vehículo. Las condiciones de higiene y mantenimiento estarán acorde a lo estipulado por el Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/994 y sus Modificaciones.

8. RECIBO Y ACEPTACIÓN

Se entenderá por recibo del producto, el depósito del mismo en la Administración de Cocina del Ministerio de Defensa Nacional. El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta. Será rechazada toda partida que, una vez realizada la inspección en puerta, no cumpla con las condiciones técnicas o resulte de calidad inferior a la presentada como muestra. Será rechazada toda partida que no cumpla total o parcialmente con la calidad contratada.

CONDICIONES TÉCNICAS	CERTIFICACIONES Y DISPOSICIONES GENERALES	LEVADURA SECA Presentación: envase de 100 g a 500 grs. (Este factor estará sujeto a cambios determinados por las características de pesos netos que se manejen en el mercado).
CREACIÓN Y REVISIÓN: Control de Calidad de Alimentos		Revisión: 1 Marzo 2018 Nº de páginas: 2

1.DEFINICIÓN

Se entiende por levaduras a los productos constituidos por hongos microscópicos del género saccharomyces obtenidos en la fabricación de la cerveza, vino, sidra o por cultivos de la saccharomyces en medios nutritivos adecuados.

2.REQUISITOS

Se permite el empleo de aditivos incluidos en la lista positiva Cap. 24 sección 2 del Decreto 315/994 y sus modificaciones, en los límites que dicho decreto especifica.
La humedad de la mezcla de polvos no puede superar el 10%.

3.VOLUMEN O PESO NETO

Presentación: Envase desde 100 grs. a 500 grs. kg aprox. Este factor estará sujeto a cambios determinados por las características de pesos netos que se manejen en el mercado.

1. HIGIENE.

Crterios macroscópicos y microscópicos.	El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza. No contendrá parásitos, microorganismos patógenos ni toxinas.
No serán aptos para el consumo y no serán aceptados aquellos productos que presenten en el exterior de su envase primario o secundario restos o rastros de plagas, insectos, roedores, sustancias y/o material extraño.	

2. ENVASE Y ROTULADO

El personal del Ministerio de Defensa Nacional, que realice la tarea de recepción del alimento, abrirá y examinará muestras del lote de a entregar, con el fin de asegurar que sus condiciones organolépticas (sensoriales) sean aceptables y que no existan envases defectuosos.

Envase primario: Deberá ofrecerse en envases de primer uso y de material y cierre tales que no sufran roturas ni deterioro alguno resistiendo la manipulación y el almacenamiento.

Envase secundario: Los envases primarios serán acondicionados en un envase secundario descartable, (cajas de cartón o fundones de material plástico u de 1er. uso u otro tipo de envase secundario, descartable, de material apropiado y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene). En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes. Deben de estar limpias y sin roturas.

Rotulado: en lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes. El envase deberá presentar rotulación reglamentaria y vigente, en etiqueta adherida al producto. El rótulo deberá estar correcto y ser legible, marcando:

1. Denominación del producto
2. Nombre y dirección del establecimiento elaborador o importador habilitado.
3. Peso neto.
4. Ingredientes. Si hay más de un ingrediente se numerarán sus proporciones en orden decreciente.
5. En todos los productos importados deberá figurar el N° de registro del importador.
6. El rotulo estará redactado en idioma castellano.
7. Tabla nutricional.
8. Fecha de procesado y fecha de vencimiento.

3. VIDA ÚTIL

Al momento de la entrega, el producto debe disponer de al menos el 80% de vida útil vigente.

4. TRANSPORTE

El transporte de los productos, deberá realizarse en vehículos habilitados por el Organismo Oficial competente.

Su carné podrá ser solicitado por el receptor cuando lo estime necesario. En caso de presentar identificación por sticker, deberá lucir en parte visible del vehículo.

Las condiciones de higiene y mantenimiento estarán acorde a lo estipulado por el Reglamento

5. RECIBO Y ACEPTACIÓN

Se entenderá por recibo del producto, el depósito del mismo en la Administración de Cocina del Ministerio de Defensa Nacional. El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta.

Será rechazada toda partida que, una vez realizada la inspección en puerta, no cumpla con las condiciones técnicas o resulte de calidad inferior a la presentada.

Será rechazada toda partida que no cumpla total o parcialmente con la calidad contratada.

CONDICIONES TÉCNICAS	CERTIFICACIONES Y DISPOSICIONES GENERALES	MAYONESA Presentación: envase de 1 a 3 kg.
CREACIÓN Y REVISIÓN: Control de Calidad de Alimentos		Revisión: 1 Abril 2018 Nº de hojas: 4

1. DEFINICIÓN

Salsas: se entiende por salsas, aderezos o aliños los productos destinados a ser usados en ensaladas u otras preparaciones culinarias.

Mayonesa: es la salsa de consistencia semisólida preparada por emulsión de aceite vegetal comestible con huevo entero fresco, líquido deshidratado o congelado, o yema de huevo entero fresca, líquida, deshidratada o congelada y adicionada de vinagre o jugo de limón, sal, azúcares, condimentos, no más de 0.5% de almidón, aditivos autorizados en la lista positiva de aditivos alimentarios y aromatizantes y colorantes de las listas generales excepto los colorantes artificiales.

2. REQUISITOS

✓ La mayonesa deberá ser exclusivamente de origen industrial.

✓ Lípidos: mín. 65%.

✓ pH a 20° C: máx. 4.

✓ Requisitos microbiológicos:

Bacterias totales	Máx. 1000 ufc/g
Bacterias coliformes	Máx. 10 en 1 g
Mohos y levaduras	Máx. 20 en 1 g
Escherichia coli	Ausencia en 1 g
Salmonella	Ausencia en 25 g

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Aditivos autorizados en la lista positiva de aditivos alimentarios.

4. HIGIENE.

Criterios macroscópicos y microscópicos.	El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza. Deberá estar exento de microorganismos y/o sus toxinas en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.
No serán aptos para el consumo y no serán aceptados aquellos productos que presenten en el exterior de su envase primario o secundario restos o rastros de plagas, insectos, roedores, sustancias y/o material extraño.	
Su preparación dará conformidad a las secciones correspondientes del Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 (1985), Volumen 1 del Codex Alimentarius, y con los demás Códigos de Prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que sean aplicables para este producto.	

5. VOLUMEN O PESO NETO

Presentación de la unidad de venta: envase de 1 a 3 kg. Este factor estará sujeto a cambios determinados por las características de volumen o pesos netos que se manejen en el mercado interno.

6. ENVASE Y ROTULADO

El personal del Ministerio de Defensa Nacional, que realice la tarea de recepción del alimento, abrirá y examinará muestras del lote a entregar, con el fin de asegurar que sus condiciones organolépticas (sensoriales) sean aceptables y que no existan envases defectuosos.

Envase primario: Deberá ofrecerse en envases de primer uso y de material y cierre tales que no sufran roturas ni deterioro alguno resistiendo la manipulación y el almacenamiento y que salvaguarden las propiedades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del producto.

El material del envase deberá proteger el producto de contaminación bacteriológica o de otra naturaleza, no transmitiendo al producto ningún olor, sabor, color, ni otra propiedad extraña.

Envase secundario: Los envases primarios serán acondicionados en un envase secundario descartable, (cajas de cartón o fundones de material plástico de 1er. uso u otro tipo de envase secundario, descartable, de material apropiado y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene). En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes. Deben de estar limpias y sin roturas.

Rotulado: en lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes. El envase deberá presentar rotulación reglamentaria y vigente, en etiqueta adherida al producto. El rótulo deberá estar correcto y ser legible, marcando:

1. Denominación del producto
2. Nombre y dirección del establecimiento elaborador o importador habilitado.
3. Peso neto.
4. Ingredientes. Si hay más de un ingrediente se numerarán sus proporciones en orden decreciente.

5. En todos los productos importados deberá figurar el N° de registro del importador.
6. Números de registros del producto.
7. El rótulo estará redactado en idioma castellano.
8. Tabla nutricional.
9. Fecha de procesado y fecha de vencimiento.

7. VIDA ÚTIL

Al momento de la entrega, el producto debe disponer de al menos el 80% de vida útil vigente.

8. TRANSPORTE

El transporte de los productos, deberá realizarse en vehículos habilitados por el Organismo Oficial competente. Su carné podrá ser solicitado por el receptor cuando lo estime necesario. En caso de presentar identificación por sticker, deberá lucir en parte visible del vehículo. Las condiciones de higiene y mantenimiento estarán acorde a lo estipulado por el Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/994 y sus Modificaciones.

9. RECIBO Y ACEPTACIÓN

Se entenderá por recibo del producto, el depósito del mismo en el Ministerio de Defensa Nacional. El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta. Será rechazada toda partida que, una vez realizada la inspección en puerta, no cumpla con las condiciones técnicas o resulte de calidad inferior a la presentada como muestra. Será rechazada toda partida que no cumpla total o parcialmente con la calidad contratada.

CONDICIONES TÉCNICAS	CERTIFICACIONES Y DISPOSICIONES GENERALES	POLVO PARA HORNEAR Presentación: envase de 100 grs. a 1 kg. aprox. (Este factor estará sujeto a cambios determinados por las características de pesos netos que se manejen en el mercado).
CREACIÓN Y REVISIÓN: Control de Calidad de Alimentos		Revisión: 1 Marzo 2018 N° de páginas: 2

1. DEFINICIÓN

Se entiende por polvo para hornear a la mezcla de leudantes químicos que, en condiciones adecuadas, libera anhídrido carbónico y se utiliza con el fin de levantar y hacer esponjosa la masa preparada con harina o almidones.

2. REQUISITOS

Se permite el empleo de aditivos incluidos en la lista positiva del Decreto 315/994 y sus modificaciones, en los límites que dicho decreto especifica. Debe desprender por lo menos 10%

m/m de anhídrido carbónico. La humedad de la mezcla de polvos no puede superar el 10%.

3. VOLUMEN O PESO NETO

Presentación: Envase desde 100 g hasta 1 kg aprox. Este factor estará sujeto a cambios determinados por las características de pesos netos que se manejen en el mercado.

4. HIGIENE.

Criterios macroscópicos y microscópicos.	El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza. No contendrá parásitos, microorganismos patógenos ni toxinas.
No serán aptos para el consumo y no serán aceptados aquellos productos que presenten en el exterior de su envase primario o secundario restos o rastros de plagas, insectos, roedores, sustancias y/o material extraño.	

5. ENVASE Y ROTULADO

El personal del Ministerio de Defensa Nacional, que realice la tarea de recepción del alimento, abrirá y examinará muestras del lote de a entregar, con el fin de asegurar que sus condiciones organolépticas (sensoriales) sean aceptables y que no existan envases defectuosos.

Envase primario: Deberá ofrecerse en envases de primer uso y de material y cierre tales que no sufran roturas ni deterioro alguno resistiendo la manipulación y el almacenamiento.

Envase secundario: Los envases primarios serán acondicionados en un envase secundario descartable, (cajas de cartón o fundones de material plástico u de 1er. uso u otro tipo de envase secundario, descartable, de material apropiado y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene). En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes. Deben de estar limpias y sin roturas.

Rotulado: en lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes. El envase deberá presentar rotulación reglamentaria y vigente, en etiqueta adherida al producto. El rótulo deberá estar correcto y ser legible, marcando:

1. Denominación del producto
2. Nombre y dirección del establecimiento elaborador o importador habilitado.
3. Peso neto.
4. Ingredientes. Si hay más de un ingrediente se numerarán sus proporciones en orden decreciente.
5. En todos los productos importados deberá figurar el N° de registro del importador.
6. El rotulo estará redactado en idioma castellano.
7. Tabla nutricional.
8. Fecha de procesado y fecha de vencimiento.

6. VIDA ÚTIL

Al momento de la entrega, el producto debe disponer de al menos el 80% de vida útil vigente.

7. TRANSPORTE

El transporte de los productos, deberá realizarse en vehículos habilitados por el Organismo Oficial competente.

Su carné podrá ser solicitado por el receptor cuando lo estime necesario. En caso de presentar identificación por sticker, deberá lucir en parte visible del vehículo.

Las condiciones de higiene y mantenimiento estarán acorde a lo estipulado por el Reglamento

Bromatológico Nacional, Decreto 315/994 y sus Modificaciones.

8. RECIBO Y ACEPTACIÓN

Se entenderá por recibo del producto, el depósito del mismo en la Administración de Cocina del Ministerio de Defensa Nacional. El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta.

Será rechazada toda partida que, una vez realizada la inspección en puerta, no cumpla con las condiciones técnicas o resulte de calidad inferior a la presentada.

Será rechazada toda partida que no cumpla total o parcialmente con la calidad contratada.

CONDICIONES TÉCNICAS	CERTIFICACIONES Y DISPOSICIONES GENERALES	POLVO PARA PREPARAR FLAN Sabor: vainilla o caramelo. Presentación: envase de 1 kg a 3 kg. (Este factor estará sujeto a cambios determinados por las características de pesos netos que se manejen en el mercado).
CREACIÓN Y REVISIÓN: Control de Calidad de Alimentos		Revisión: 1 Abril 2018 Nº de páginas: 3

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 agregado de edulcorantes nutritivos, huevo o yemas permiten la preparación de postres de fantasía o tipo flan.

2. REQUISITOS

Los polvos para preparar postres a los que no les corresponda una denominación específica conocida, podrán rotularse con nombre fantasía, siempre que el mismo no induzca a error o engaño al consumidor respecto a la verdadera naturaleza del producto obtenido.

Pueden estar constituidos por los siguientes ingredientes:

- ✓ Harina, almidones y/o féculas, modificados o no.
- ✓ Azúcares.
- ✓ Grasas animales o vegetales.
- ✓ Leche deshidratada, entera o descremada y sus derivados deshidratados
- ✓ Maltodextrinas.
- ✓ Huevo y/o yema deshidratados.
- ✓ Caseinato de sodio o calcio.
- ✓ Sal.
- ✓ Gelatina y otros gelificantes autorizados.

Se permite el empleo de los aditivos alimentarios autorizados en la lista positiva del Reglamento Bromatológico Nacional – Decreto 315/994 y sus Modificaciones, y los aditivos aromatizantes, saborizantes, gelificantes y colorantes comprendidos en las listas generales respectivas.

La humedad de la mezcla de polvos no puede superar el 10%.

Deberá ser: “sabor vainilla” o “sabor caramelo”, a elección de la Administración (MDN).

3. HIGIENE.

Criterios macroscópicos y microscópicos.	El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza. No contendrá parásitos, microorganismos patógenos ni toxinas.
No serán aptos para el consumo y no serán aceptados aquellos productos que presenten en el exterior de su envase primario o secundario restos o rastros de plagas, insectos, roedores, sustancias y/o material extraño.	

4. ENVASE Y ROTULADO

El personal del Ministerio de Defensa Nacional, que realice la tarea de recepción del alimento, abrirá y examinará muestras del lote de a entregar, con el fin de asegurar que sus condiciones organolépticas (sensoriales) sean aceptables y que no existan envases defectuosos.

Envase primario: Deberá ofrecerse en envases de primer uso y de material y cierre tales que no sufran roturas ni deterioro alguno resistiendo la manipulación y el almacenamiento.

Envase secundario: Los envases primarios serán acondicionados en un envase secundario descartable, (cajas de cartón o fundones de material plástico de 1er. uso u otro tipo de envase secundario, descartable, de material apropiado y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene). En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes. Deben de estar limpias y sin roturas.

Rotulado: en lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes. Deberá rotularse con la denominación "polvo para preparar..." seguido del nombre fantasía o de acuerdo al tipo de postre que imitan, utilizando en este caso la expresión "tipo...". Si existen aromatizantes debe constar en el rótulo la expresión "sabor a...". El envase deberá presentar rotulación reglamentaria y vigente, en etiqueta adherida al producto. El rótulo deberá estar correcto y ser legible, marcando:

1. Denominación del producto
2. Nombre y dirección del establecimiento elaborador o importador habilitado.
3. Peso neto.
4. Ingredientes. Si hay más de un ingrediente se numerarán sus proporciones en orden decreciente.
5. En todos los productos importados deberá figurar el N° de registro del importador.
6. El rotulo estará redactado en idioma castellano.
7. Tabla nutricional.
8. Fecha de procesado y fecha de vencimiento.

5. VOLUMEN O PESO NETO

Presentación: Envase desde 1 kg a 3 kg. Este factor estará sujeto a cambios determinados por las características de pesos netos que se manejen en el mercado.

6. CALIDAD

De ser necesario el Ministerio de Defensa Nacional podrá realizar los análisis de laboratorio que entienda pertinente a efectos de evaluar la calidad del producto ofrecido.

7. VIDA ÚTIL

Al momento de la entrega, el producto debe disponer de al menos el 80% de vida útil vigente.

8. TRANSPORTE

El transporte de los productos, deberá realizarse en vehículos habilitados por el Organismo Oficial competente. Su carné podrá ser solicitado por el receptor cuando lo estime necesario. En caso de presentar identificación por sticker, deberá lucir en parte visible del vehículo. Las condiciones de higiene y mantenimiento estarán acorde a lo estipulado por el Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/994 y sus Modificaciones.

9. RECIBO Y ACEPTACIÓN

Se entenderá por recibo del producto, el depósito del mismo en la Administración de Cocina del Ministerio de Defensa Nacional. El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta. Será rechazada toda partida que, una vez realizada la inspección en puerta, no cumpla con las condiciones técnicas o resulte de calidad inferior a la presentada como muestra. Será rechazada toda partida que no cumpla total o parcialmente con la calidad contratada.

CONDICIONES TÉCNICAS	CERTIFICACIONES Y DISPOSICIONES GENERALES	POLVO PARA PREPARAR FLAN SIN AZÚCAR Sabor: vainilla o caramelo. Presentación: envase de 1 kg a 3 kg. (Este factor estará sujeto a cambios determinados por las características de pesos netos que se manejen en el mercado).
CREACIÓN Y REVISIÓN: Control de Calidad de Alimentos		Revisión: 1 Abril 2018 Nº de páginas: 3

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 agregado de edulcorantes nutritivos, huevo o yemas permiten la preparación de postres de fantasía o tipo flan.

2. REQUISITOS

Los polvos para preparar postres a los que no les corresponda una denominación específica conocida, podrán rotularse con nombre fantasía, siempre que el mismo no induzca a error o engaño al consumidor respecto a la verdadera naturaleza del producto obtenido.

Pueden estar constituidos por los siguientes ingredientes:

- ✓ Harina, almidones y/o féculas, modificados o no.
- ✓ Grasas animales o vegetales.
- ✓ Leche deshidratada, entera o descremada y sus derivados deshidratados
- ✓ Maltodextrinas.
- ✓ Huevo y/o yema deshidratados.
- ✓ Caseinato de sodio o calcio.
- ✓ Sal.
- ✓ Gelatina y otros gelificantes autorizados.

Se permite el empleo de los aditivos alimentarios autorizados en la lista positiva del Reglamento Bromatológico Nacional – Decreto 315/994 y sus Modificaciones, y los aditivos aromatizantes, saborizantes, gelificantes y colorantes comprendidos en las listas generales respectivas.

La humedad de la mezcla de polvos no puede superar el 10%.

Deberá ser: “sabor vainilla” o “sabor caramelo”, a elección de la Administración (MDN).

3. HIGIENE.

Criterios macroscópicos y microscópicos.	El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza. No contendrá parásitos, microorganismos patógenos ni toxinas.
No serán aptos para el consumo y no serán aceptados aquellos productos que presenten en el exterior de su envase primario o secundario restos o rastros de plagas, insectos, roedores, sustancias y/o material extraño.	

4. ENVASE Y ROTULADO

El personal del Ministerio de Defensa Nacional, que realice la tarea de recepción del alimento, abrirá y examinará muestras del lote de a entregar, con el fin de asegurar que sus condiciones organolépticas (sensoriales) sean aceptables y que no existan envases defectuosos.

Envase primario: Deberá ofrecerse en envases de primer uso y de material y cierre tales que no sufran roturas ni deterioro alguno resistiendo la manipulación y el almacenamiento.

Envase secundario: Los envases primarios serán acondicionados en un envase secundario descartable, (cajas de cartón o fundones de material plástico de 1er. uso u otro tipo de envase secundario, descartable, de material apropiado y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene). En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes. Deben de estar limpias y sin roturas.

Rotulado: en lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes. Deberá rotularse con la denominación “polvo para preparar...” seguido del nombre fantasía o de acuerdo al tipo de postre que imitan, utilizando en este caso la expresión “tipo...”. Si existen aromatizantes debe constar en el rótulo la expresión “sabor a...”. El envase deberá presentar rotulación reglamentaria y vigente, en etiqueta adherida al producto. El rótulo deberá estar correcto y ser legible, marcando:

1. Denominación del producto
2. Nombre y dirección del establecimiento elaborador o importador habilitado.
3. Peso neto.
4. Ingredientes. Si hay más de un ingrediente se numerarán sus proporciones en orden decreciente.
5. En todos los productos importados deberá figurar el N° de registro del importador.
6. El rotulo estará redactado en idioma castellano.
7. Tabla nutricional.
8. Fecha de procesado y fecha de vencimiento.

5. VOLUMEN O PESO NETO

Presentación: Envase desde 1 kg a 3 kg. Este factor estará sujeto a cambios determinados por las características de pesos netos que se manejen en el mercado.

6. CALIDAD

De ser necesario el Ministerio de Defensa Nacional podrá realizar los análisis de laboratorio que entienda pertinente a efectos de evaluar la calidad del producto ofrecido.

7. VIDA ÚTIL

Al momento de la entrega, el producto debe disponer de al menos el 80% de vida útil vigente.

8. TRANSPORTE

El transporte de los productos, deberá realizarse en vehículos habilitados por el Organismo Oficial competente. Su carné podrá ser solicitado por el receptor cuando lo estime necesario. En caso de presentar identificación por sticker, deberá lucir en parte visible del vehículo. Las condiciones de higiene y mantenimiento estarán acorde a lo estipulado por el Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/994 y sus Modificaciones.

9. RECIBO Y ACEPTACIÓN

Se entenderá por recibo del producto, el depósito del mismo en la Administración de Cocina del Ministerio de Defensa Nacional. El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta. Será rechazada toda partida que, una vez realizada la inspección en puerta, no cumpla con las condiciones técnicas o resulte de calidad inferior a la presentada como muestra. Será rechazada toda partida que no cumpla total o parcialmente con la calidad contratada.

CONDICIONES TÉCNICAS	CERTIFICACIONES Y DISPOSICIONES GENERALES	POLVO PARA PREPARAR POSTRE Sabor: vainilla, dulce de leche y/o chocolate. Presentación: envase de 1 kg a 3 kg. (Este factor estará sujeto a cambios determinados por las características de pesos netos que se manejen en el mercado).
CREACIÓN Y REVISIÓN: Control de Calidad de Alimentos		Revisión: 1 Abril 2018 Nº de páginas: 3

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 agregado de edulcorantes nutritivos, huevo o yemas permiten la preparación de postres de fantasía.

2. REQUISITOS

Los polvos para preparar postres a los que no les corresponda una denominación específica conocida, podrán rotularse con nombre fantasía, siempre que el mismo no induzca a error o engaño al consumidor respecto a la verdadera naturaleza del producto obtenido.

Pueden estar constituidos por los siguientes ingredientes:

- ✓ Harina, almidones y/o féculas, modificados o no.
- ✓ Azúcares.
- ✓ Grasas animales o vegetales.
- ✓ Leche deshidratada, entera o descremada y sus derivados deshidratados
- ✓ Maltodextrinas.
- ✓ Huevo y/o yema deshidratados.
- ✓ Caseinato de sodio o calcio.
- ✓ Sal.
- ✓ Cacao, chocolate.
- ✓ Gelatina y otros gelificantes autorizados.

Se permite el empleo de los aditivos alimentarios autorizados en la lista positiva del Reglamento Bromatológico Nacional – Decreto 315/994 y sus Modificaciones, y los aditivos aromatizantes, saborizantes, gelificantes y colorantes comprendidos en las listas generales respectivas.

La humedad de la mezcla de polvos no puede superar el 10%.

Deberá ser: “sabor crema o vainilla”, “sabor dulce de leche” o “sabor chocolate”, a elección de la Administración (MDN).

3. HIGIENE.

Criterios macroscópicos y microscópicos.	El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza. No contendrá parásitos, microorganismos patógenos ni toxinas.
No serán aptos para el consumo y no serán aceptados aquellos productos que presenten en el exterior de su envase primario o secundario restos o rastros de plagas, insectos, roedores, sustancias y/o material extraño.	

4. ENVASE Y ROTULADO

El personal del Ministerio de Defensa Nacional, que realice la tarea de recepción del alimento, abrirá y examinará muestras del lote de a entregar, con el fin de asegurar que sus condiciones organolépticas (sensoriales) sean aceptables y que no existan envases defectuosos.

Envase primario: Deberá ofrecerse en envases de primer uso y de material y cierre tales que no sufran roturas ni deterioro alguno resistiendo la manipulación y el almacenamiento.

Envase secundario: Los envases primarios serán acondicionados en un envase secundario descartable, (cajas de cartón o fundones de material plástico de 1er. uso u otro tipo de envase secundario, descartable, de material apropiado y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene). En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes. Deben de estar limpias y sin roturas.

Rotulado: en lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes. Deberá rotularse con la denominación “polvo para preparar...” seguido del nombre fantasía o de acuerdo al tipo de postre que imitan, utilizando en este caso la expresión “tipo...”. Si existen aromatizantes debe constar en el rótulo la expresión “sabor a...”. El envase deberá presentar rotulación reglamentaria y vigente, en etiqueta adherida al producto. El rótulo deberá estar correcto y ser legible, marcando:

1. Denominación del producto
2. Nombre y dirección del establecimiento elaborador o importador habilitado.
3. Peso neto.
4. Ingredientes. Si hay más de un ingrediente se numerarán sus proporciones en orden decreciente.
5. En todos los productos importados deberá figurar el N° de registro del importador.
6. El rotulo estará redactado en idioma castellano.
7. Tabla nutricional.
8. Fecha de procesado y fecha de vencimiento.

5. VOLUMEN O PESO NETO

Presentación: Envase desde 1 kg a 3 kg. Este factor estará sujeto a cambios determinados por las características de pesos netos que se manejen en el mercado.

6. CALIDAD

De ser necesario el Ministerio de Defensa Nacional podrá realizar los análisis de laboratorio que entienda pertinente a efectos de evaluar la calidad del producto ofrecido.

7. VIDA ÚTIL

Al momento de la entrega, el producto debe disponer de al menos el 80% de vida útil vigente.

8. TRANSPORTE

El transporte de los productos, deberá realizarse en vehículos habilitados por el Organismo Oficial competente. Su carné podrá ser solicitado por el receptor cuando lo estime necesario. En caso de presentar identificación por sticker, deberá lucir en parte visible del vehículo. Las condiciones de higiene y mantenimiento estarán acorde a lo estipulado por el Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/994 y sus Modificaciones.

9. RECIBO Y ACEPTACIÓN

Se entenderá por recibo del producto, el depósito del mismo en la Administración de Cocina del Ministerio de Defensa Nacional. El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta. Será rechazada toda partida que, una vez realizada la inspección en puerta, no cumpla con las condiciones técnicas o resulte de calidad inferior a la presentada como muestra. Será rechazada toda partida que no cumpla total o parcialmente con la calidad contratada.

CONDICIONES TÉCNICAS	CERTIFICACIONES Y DISPOSICIONES GENERALES	TE NEGRO Presentación: Cajas de 10 a 100 unidades individuales aprox. (Este factor estará sujeto a cambios determinados por las características de pesos netos que se manejen en el mercado).
CREACIÓN Y REVISIÓN: Control de Calidad de Alimentos		Revisión: 1 Marzo 2018 Nº de páginas: 2

1. DEFINICIÓN

Con la denominación de té se entiende al producto constituido por hojas jóvenes y yemas sanas y limpias de diferentes variedades de *Camellia sinensis* sometidas a fermentación y secado.

2. REQUISITOS

De ser necesario el Ministerio de Defensa Nacional podrá realizar los análisis de laboratorio que entienda pertinente a efectos de evaluar la calidad del producto ofrecido, el cual deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Humedad	máx. 12%
Extracto acuoso	mín. 24%
Cenizas	máx. 8%
Cenizas solubles en agua / cenizas totales	mín. 0,5%
Cenizas insolubles en HCl al 10%	máx. 1%
Cafeína	mín. 1%
Tallos y pecíolos rojizos casi desprovistos de hojas	máx. 35%

3. VOLUMEN O PESO NETO

Presentación de la unidad de venta: Cajas de 10 a 100 unidades individuales aprox. Este factor estará sujeto a cambios determinados por las características de pesos netos que se manejen en el mercado.

4. ENVASE Y ROTULADO

Deberá ofrecerse en envases de primer uso y de material y cierre tales que no sufran roturas ni deterioro alguno resistiendo la manipulación y el almacenamiento. Estarán acondicionados en fundones de material plástico u otro tipo de envase secundario, descartable, de material apropiado y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene. El envase deberá presentar rotulación reglamentaria y vigente, en etiqueta adherida al producto donde deberá figurar el número de registro de la Intendencia Municipal así como la fecha de producción y vencimiento.

5. HIGIENE

Criterios macroscópicos y microscópicos.	El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.
No serán aptos para el consumo y no serán aceptados aquellos productos que presenten en el exterior de su envase primario o secundario restos o rastros de plagas, insectos, roedores, sustancias y/o material extraño.	

6. VIDA ÚTIL

Al momento de la entrega, el producto debe disponer de al menos el 80% de vida útil vigente.

7. TRANSPORTE

El transporte de los productos, deberá realizarse en vehículos habilitados por el Organismo Oficial competente.
Su carné podrá ser solicitado por el receptor cuando lo estime necesario. En caso de presentar identificación por sticker, deberá lucir en parte visible del vehículo.
Las condiciones de higiene y mantenimiento estarán acorde a lo estipulado por el Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/994 y sus Modificaciones.

8. RECIBO Y ACEPTACIÓN

Se entenderá por recibo del producto, el depósito del mismo en la Administración de Cocina del Ministerio de Defensa Nacional. El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta.
Será rechazada toda partida que, una vez realizada la inspección en puerta, no cumpla con las condiciones técnicas o resulte de calidad inferior a la presentada.
Será rechazada toda partida que no cumpla total o parcialmente con la calidad contratada.

CONDICIONES TÉCNICAS	CERTIFICACIONES Y DISPOSICIONES GENERALES	TE MIXTO Presentación: Cajas de 10 a 100 unidades individuales aprox. (Este factor estará sujeto a cambios determinados por las características de pesos netos que se manejen en el mercado).
-----------------------------	--	--

1. DEFINICIÓN

Con la denominación de té se entiende al producto constituido por hojas jóvenes y yemas sanas y limpias de diferentes variedades de *Camellia sinensis* sometidas a fermentación y secado.

Te mixto: mezcla de hierbas digestivas de sabor agradable.

2. REQUISITOS

De ser necesario el Ministerio de Defensa Nacional podrá realizar los análisis de laboratorio que entienda pertinente a efectos de evaluar la calidad del producto ofrecido, el cual deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Humedad	máx. 12%
Extracto acuoso	mín. 24%
Cenizas	máx. 8%
Cenizas solubles en agua / cenizas totales	mín. 0,5%
Cenizas insolubles en HCl al 10%	máx. 1%
Cafeína	mín. 1%
Tallos y pecíolos rojizos casi desprovistos de hojas	máx. 35%

Los valores de cenizas y cafeína están expresados sobre sustancia seca.

3. VOLUMEN O PESO NETO

Presentación: Cajas de 10 a 100 unidades individuales aprox. Este factor estará sujeto a cambios determinados por las características de pesos netos que se manejen en el mercado.

4. ENVASE Y ROTULADO

Deberá ofrecerse en envases de primer uso y de material y cierre tales que no sufran roturas ni deterioro alguno resistiendo la manipulación y el almacenamiento. Estarán acondicionados en fundones de material plástico u otro tipo de envase secundario, descartable, de material apropiado y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene.

El envase deberá presentar rotulación reglamentaria y vigente, en etiqueta adherida al producto donde deberá figurar el número de registro de la Intendencia Municipal así como la fecha de producción y vencimiento.

5. HIGIENE.

Criterios macroscópicos y microscópicos.	El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza. No contendrá parásitos, microorganismos patógenos ni toxinas.
No serán aptos para el consumo y no serán aceptados aquellos productos que presenten en el exterior de su envase primario o secundario restos o rastros de plagas, insectos, roedores, sustancias y/o material extraño.	

6. VIDA ÚTIL

Al momento de la entrega, el producto debe disponer de al menos el 80% de vida útil vigente.

7. TRANSPORTE

El transporte de los productos, deberá realizarse en vehículos habilitados por el Organismo Oficial competente. Su carné podrá ser solicitado por el receptor cuando lo estime necesario. En caso de presentar identificación por sticker, deberá lucir en parte visible del vehículo. Las condiciones de higiene y mantenimiento estarán acorde a lo estipulado por el Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/994 y sus Modificaciones.

8. RECIBO Y ACEPTACIÓN

Se entenderá por recibo del producto, el depósito del mismo en la Administración de Cocina del Ministerio de Defensa Nacional. El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta.

Será rechazada toda partida que, una vez realizada la inspección en puerta, no cumpla con las condiciones técnicas o resulte de calidad inferior a la presentada.

Será rechazada toda partida que no cumpla total o parcialmente con la calidad contratada.

CONDICIONES TÉCNICAS	CERTIFICACIONES Y DISPOSICIONES GENERALES	VINAGRE Presentación: botella de 500 ml a 1 lt. (Este factor estará sujeto a cambios determinados por las características de pesos netos que se manejen en el mercado).
CREACIÓN Y REVISIÓN: Control de Calidad de Alimentos		Revisión: 1 Marzo 2018 Nº de páginas: 2

1. DEFINICIÓN

Se entiende en forma genérica por **vinagre** el producto obtenido por fermentación acética de vino, alcohol, sidra, cerveza, infusiones, maceraciones o cocimientos de frutas frescas azucaradas o de jugos azucarados o por fermentación alcohólica seguida de fermentación acética de azúcares, miel, mostos de cereales y/o cereales malteados.

Vinagre no vínicos obtenidos por fermentación acética de otras materias primas, a saber: alcohol, azúcares, miel, sidra, cerveza, cereales y otros.

2. REQUISITOS

Podrá utilizarse en la rotulación el vocablo vinagre sin otra especificación solamente cuando el producto se haya obtenido a partir de vino. Los vinagres no vínicos indicarán en su rotulación en forma clara la materia prima empleada.

Se presentará límpido, con sabor y color propios y característicos, sin sedimentos ni anguítulas, vegetaciones criptogámicas o cualquier otra alteración visible.

Deberá responder a la composición normal de la materia prima empleada en las proporciones que correspondan a su dilución.

No podrá contener colorantes ni ácidos minerales u orgánicos libres agregados.

Deberá responder a los parámetros analíticos que para cada tipo de vinagre establece el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) de acuerdo a la materia prima empleada en la elaboración.

Deberá describirse el tratamiento desarrollado para la elaboración del vinagre, acreditado bajo firma del profesional responsable.

3. VOLUMEN O PESO NETO

Presentación de la Unidad de venta: envase en botella de 500 ml a 1 lt aprox. Este factor estará sujeto a cambios determinados por las características de volumen o pesos netos que se manejen en el mercado.

4. ENVASE Y ROTULACIÓN

Deberá ofrecerse en envases primarios no retornables, de material plástico adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. Estarán acondicionados en fundones de material plástico u otro tipo de envase secundario, (cajas de cartón) limpias y sin roturas y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene.

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

El envase deberá presentar rotulación reglamentaria y vigente, en etiqueta adherida al producto, con fecha de producción y vencimiento.

5. HIGIENE

Crterios macroscópicos y microscópicos.	El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.
---	---

No serán aptos para el consumo y no serán aceptados aquellos productos que presenten restos o rastros de plagas, insectos, parásitos, roedores, microorganismos patógenos, sustancias y/o material extraño

6. VIDA ÚTIL

El producto conservará vigente a su ingreso e 80% de su vida útil.

7. TRANSPORTE

El transporte de los productos, deberá realizarse en vehículos habilitados por el Organismo Oficial competente.

Su carné podrá ser solicitado por el receptor cuando lo estime necesario. En caso de presentar identificación por sticker, deberá lucir en parte visible del vehículo.

Las condiciones de higiene y mantenimiento estarán acorde a lo estipulado por el Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/994 y sus Modificaciones.

8. RECIBO Y ACEPTACIÓN

Se entenderá por recibo del producto, el depósito del mismo en la Administración de Cocina del Ministerio de Defensa Nacional. El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta.

Será rechazada toda partida que, una vez realizada la inspección en puerta, no cumpla con las condiciones técnicas o resulte de calidad inferior a la presentada.

Será rechazada toda partida que no cumpla total o parcialmente con la calidad contratada.

ANEXO Nº 3

Los oferentes acompañarán sus ofertas con la siguiente documentación en forma excluyente:

Fotocopia de Constancia de Habilitación de la Planta importadora / fraccionadora /elaboradora.	Expedida por el Servicio de Regulación Alimentaria de la División Salud de la Intendencia Municipal.
Fotocopia de Constancia de Habilitación como Empresa Distribuidora.	Expedida por el Servicio de Regulación Alimentaria de la División Salud de la Intendencia Municipal de Montevideo. En caso de no poseer la constancia como empresa distribuidora, solicitar al mencionado Servicio, la constancia de habilitación de los vehículos en los cuales serán transportados los alimentos.
Fotocopia de Registro del Producto.	Expedida por el Servicio de Regulación Alimentaria de la División Salud de la Intendencia Municipal de Montevideo.

No se aceptarán constancias de carácter provisorio debiendo estar actualizadas y vigentes al momento de la apertura. En el supuesto caso de que a la fecha de la notificación de la resolución de adjudicación o en fecha posterior su habilitación caduque, la empresa adjudicataria se comprometerá a realizar inmediatamente el trámite de renovación y a entregar las constancias vigentes en el menor plazo que legalmente corresponda, en el Departamento de Contabilidad.