



LICITACIÓN ABREVIADA Nº 12

Objeto: “Licitación Abreviada para la adquisición de hasta 6.200 canastas para la entrega en los 19 Departamentos a efectos de atender las necesidades de los distintos programas de INDA-MIDES”

Apertura Electrónica:

Día: 10 de febrero de 2023

Hora: 14:00 hs



**PLIEGO DE LICITACIÓN ABREVIADA PARA LA
ADQUISICIÓN y DISTRIBUCIÓN DE HASTA 6.200 CANASTAS PARA
ENTREGA EN LOS 19 DEPARTAMENTOS, A EFECTOS DE ATENDER LAS
NECESIDADES DE LOS DISTINTOS PROGRAMAS INDA-MIDES.**

I.- OBJETO:

1.- Adquisición y distribución de hasta **6.200 canastas para entrega en los 19 Departamentos**, contra pedido del Instituto, acondicionadas en envase secundario de cajas de cartón, con una composición cada canasta de los siguientes artículos:

PRODUCTO	CANTIDAD	CONTENIDO NETO (APROX)
ACEITE DE SOJA O GIRASOL	1	900 MI/ 1 L
ARROZ PULIDO	2	1000 GRS
AZUCAR	1	1000 GRS.
COCOA	1	500 GRS. APROX
HARINA DE MAÍZ	2	1000 GRS.
HARINA DE TRIGO	2	1000 GRS.
LECHE EN POLVO FORTIFICADA	1	1000 GRS.
LENTEJAS SECAS (BOLSAS)	1	1000 GRS.
PASTA SECA (FIDEOS COMUNES)	2	900 GRS. 1000 GRS
PULPA DE TOMATE TETRA PACK	1	900 ml/1lt/1000 GRS.
ATÚN LOMITO O GRATED AL AGUA EN LATA	3	LATAS 170 grs aprox.



2.- Las canastas serán entregadas en los 19 Departamentos, con una provisión mensual estimativa, contra pedido del INDA con una antelación a los 10 días corridos previo al suministro. -

3.- La entrega de las canastas se realizará:

a.- En el Interior, de uno a tres puntos, usualmente en las Capitales Departamentales, comunicando el INDA a quien resulte Adjudicatario, los lugares, direcciones, horario y contacto de recepción.

b.- En Montevideo, en CENADI, Rambla Franklin D. Roosevelt 758.

4.- La distribución estará a cargo del Adjudicatario, quien asumirá a su costo y riesgo el servicio de transporte y será responsable del cumplimiento de las entregas en las condiciones estipuladas por el INDA.

5.- Los puntos de entrega, así como la cantidad de canastas, son estimados ajustándose en función de la variabilidad de usuarios, pudiendo verse incrementados o disminuidos, no asumiendo el Instituto, ninguna obligación de mantener mínimos ni máximos, ya que las entregas se realizan en base a las necesidades, tratándose de una población vulnerable flotante, la que requiere asistencia alimentaria.

II- CONDICIONES TÉCNICAS.

Las condiciones técnicas de cada artículo que corren como anexo adjunto se ajustan a las especificaciones:

<u>Artículo:</u>	<u>Especificación técnica:</u>
Aceite	G-125-12-22
Aceite de girasol	G-103-08-21
Arroz Pulido	G-102/08/21
Azúcar	G-101-08-21
Cocoa	G-109-08-21
Harina de Maíz	G-106-08-21
Harina de Trigo 000	G-126-12-22
Leche en polvo fortificada con hierro	G-104-08-21
Lentejas	G-107-08-21
Pasta Seca	G-112-08-21
Pulpa de Tomate	G-108-08-21
Atún	G-124-12-22



III.-MUESTRAS.

- 1.- Se presentará en INDA, una muestra individual de cada artículo licitado y del envase secundario de caja de cartón. -
- 2.- La muestra del envase secundario de caja de cartón, deberá contener el rotulo que se exige al momento de la entrega, según se detalla en el Punto XIII apartado 4-b, del presente Pliego
- 3.- Las muestras se entregarán **hasta 24 horas hábiles previos a la Apertura del llamado**, en Proveeduría del INDA sita en Piedras 165 en el horario de 9 a 13.
- 4.- Las muestras presentadas serán evaluadas y eventualmente sometidas a ensayos destructivos por lo que el oferente al entregarlas renuncia a solicitar la devolución de las mismas, pudiendo el Organismo disponer de ellas en la forma que entienda pertinente.

IV.- ACLARACIONES AL PLIEGO– SOLICITUD DE PRÓRROGA.-

Aclaraciones.-

- 1.- Las aclaraciones a las disposiciones contenidas en el presente pliego, deberán ser formuladas por escrito hasta **48 HORAS hábiles antes de la fecha de apertura, por intermedio del mail proveeduriainda@mides.gub.uy** o al FAX 2.915.17.42, al Departamento de Proveeduría del Instituto, debiendo el solicitante individualizar e-mail para la recepción de la respuesta.
- 2.- La evacuación de las consultas se comunicará en un plazo no menor **a 24 HORAS hábiles a la fecha de apertura**, al eventual oferente que la realice y asimismo se publicará en el sitio web de compras y contrataciones estales (Decreto 131/2014).

Solicitud de prórroga.-

- 1.- Los oferentes podrán solicitar por escrito, prórroga de la apertura, con **48 HORAS hábiles previo a la fecha de recepción de ofertas, al Departamento de Proveeduría, por intermedio del mail proveeduriainda@mides.gub.uy** o al FAX 2.915.17.42; individualizando e-mail para la recepción de respuesta.
- 2.- La Administración se reserva el derecho de admitir o denegar la prórroga y para el caso de no cursar notificación en el término de 24 HORAS hábiles del Acto de Apertura se entenderá por denegada la misma.



V.- MANTENIMIENTO DE OFERTA.

El plazo de mantenimiento de oferta será de 60 días calendarios, vencido dicho término y no hubiera sido adjudicado el procedimiento, se prorrogará automáticamente por el periodo que fuera necesario hasta la adjudicación, quedando obligado los proveedores al mantenimiento de sus ofertas salvo indicación expresa en la oferta que no admiten la prórroga.

VI.-ACTO DE APERTURA.

- 1.- La apertura será **electrónica**.
- 2.- Los oferentes deberán estar inscriptos en RUPE y constar en la Ficha del Proveedor de dicho Registro con las atribuciones asignadas a los representantes.

VII.- ESPECIFICACIONES EN LA OFERTA.-

Los oferentes deberán especificar en su propuesta:

1.- Antecedentes en los últimos cinco años:

a.- En MIDES-INDA de contar con los mismos, indicar en la oferta económica el número de procedimiento y el año.

b.- En Entidades Oficiales y Privadas presentar carta firmada por persona responsable del Organismo o Empresa, que certifique los antecedentes del oferente y/o del objeto licitado agregando nombre de contacto y teléfono. -

2.- Enumeración pormenorizada de su infraestructura operativa que implique cantidad de personal disponible, sede, flota de transporte, así como toda otra información que estime del caso o que le sea requerida posteriormente.

3.- Asegurar mediante *cláusula compromisoria*:

a.- que conoce y acepta el contenido y alcance de las Bases que rigen el presente llamado.

b.- que se obliga a cumplir con los laudos vigentes para el grupo de actividad al que pertenecen los trabajadores, así como toda obligación laboral y tributaria correspondiente.

c.- que todo el personal a ser asignado al cumplimiento del objeto de la licitación cuenta con carne de manipulación de alimentos vigente.



d.- **que el transporte de alimentos** contará con las habilitaciones y seguros correspondientes.

VIII.-DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR CON LA OFERTA.

- 1.- Propuesta debidamente firmada por el representante con facultades establecida en RUPE.
- 2.-Formulario de Identificación del Proveedor, cuyo modelo corre adjunto e individualizado como Anexo I.
- 3.-Constancia de entrega de muestras.
- 4.- De acogerse al margen de preferencia del art.58 del TOCAF, presentación de certificado PYMES y de la Cámara de Comercio que acredite el porcentaje de integración nacional del producto ofrecido

IX.-MODALIDAD DE COTIZACIÓN.

- 1.- Moneda Nacional.
- 2.- El valor de los envases y todo costo hasta los puntos de entrega deberá estar integrado en el precio ofertado.
- 3.- Los oferentes deberán obligatoriamente cotizar y ceñir la propuesta a las condiciones de pago establecidas, no aceptándose aquellas ofertas que incluyan plazo para el pago o intereses por demora en los pagos.
- 4.- No se aceptarán ofertas parciales en artículos componentes en cada canasta,
- 5.- Se aceptarán ofertas parciales en cantidad de canastas ofertadas por Departamento.

X.-FACTORES DE VALORACIÓN Y PONDERACIÓN:

- 1.- Se evaluarán las ofertas desde el punto de vista jurídico, técnico y económico.



a.- En el aspecto jurídico se rechazarán aquellas ofertas que no se ajusten a la normativa en vigencia, los requerimientos y especificaciones sustanciales establecidas en el pliego.

b.- En el ámbito técnico y económico se analizarán las ofertas que calificaron jurídicamente.

2.- Factores de comparación de ofertas: para los oferentes que precalifiquen serán:

Factores de Evaluación	Escala de ponderación
Precio	0 - 55
Antecedentes suministros actividad pública	0 - 25
Antecedentes suministros actividad privada	0 - 20

3.- Criterios de ponderación para la evaluación de ofertas.-

a. PRECIO

A efectos comparativos se tomará el PRECIO cotizado, correspondiendo 55 puntos a la oferta más económica y en forma proporcional al resto.

La fórmula para determinar los puntajes de precio es la siguiente:

$\text{Precio} = 55 \times \text{Pb} / \text{Pi}$, donde Pb es el precio más bajo entre las ofertas que califican, y Pi el precio de la propuesta en consideración.

b. ANTECEDENTES POSITIVOS

Antecedentes de servicios prestados en actividad Pública dentro de los últimos 5 años

Más de 3 antecedentes	25 puntos
Entre 1 y 3 antecedentes	15 puntos

Antecedentes de servicios prestados en actividad Privada dentro de los últimos 5 años

Más de 3 antecedentes	20 puntos
Entre 1 y 3 antecedentes	10 puntos



c. ANTECEDENTES NEGATIVOS

De existir antecedentes negativos que surjan del RUPE o del MIDES y/o si dentro de la cotización presentada por la propia Empresa, se comprobare que existan historiales negativos, se restará un punto por cada uno, con una quita máxima de 3 puntos.

XI.- ADJUDICACIÓN:

- 1.- La adjudicación se realizará atendiendo al resultado emergente de los valores de ponderación y a la oferta que resulte más conveniente a los intereses de la Administración.
- 2.- El Organismo se reserva el derecho de la aplicación de los Institutos de “Mejora de Oferta” y “Negociación”, previstos en el art. 66 del TOCAF y de cualquier disposición contenida en el TOCAF aplicable al procedimiento.
- 3.- La adjudicación se podrá realizar a uno o más oferentes, hasta completar la totalidad de las cantidades requeridas siempre que la Administración no considere que los precios ofertados son manifiestamente inconvenientes.
- 4.- Serán de aplicación los márgenes de preferencia establecidos en el art. 58 del TOCAF cuando corresponda.
- 5.- El Organismo podrá desistir del llamado en cualquier etapa de su realización o podrá rechazar las ofertas teniendo el proveedor por el hecho de la presentación una mera expectativa, no generando la decisión que adopte la Administración en tal sentido, derecho a los oferentes de reclamar gastos, honorarios o indemnizaciones por daños y perjuicios o cualquier otro concepto.

XII.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO.-

- 1.- El o los adjudicatarios, para el caso que se supere el monto mínimo establecido para la constitución de garantía de fiel cumplimiento de contrato, deberán formalizarla dentro de los 5 días siguientes a la notificación de la resolución de adjudicación, o su ampliación y será equivalente al 5% del monto de su adjudicación.
- 2.- La falta de constitución de garantía de cumplimiento de contrato en tiempo y forma, dará por caducos los derechos del o los adjudicatarios, pudiendo el INDA re-adjudicar al siguiente proveedor precalificado.



3.- La garantía podrá ser ejecutada en caso de incumplimiento del o los adjudicatarios a todas y cualquier obligación contractual asumida.

XIII-. CONDICIONES DE ENTREGA.

1.- La conformación de las canastas deberá cumplir con las exigencias contenidas en las Bases del Llamado, Anexo Técnico y disposiciones Bromatológicas y reglamentarias vigentes al momento del suministro.

2.- Todos los ítems de las canastas al momento de la entrega, deberán contar con un mínimo del 80 % remanente de vida útil.

3.- No se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario.

4.-El embalaje deberá ajustarse a las siguientes condiciones:

a.- Envase primario: propio del producto.

b.- Envase secundario: cajas de cartón individual por canasta resistentes para el transporte y la estiba debidamente selladas, constando con las siguientes indicaciones.

- IDENTIFICACION: CANASTA INDA-MIDES
- PROCEDIMIENTO: Licitación Abreviada No.
- NOMBRE OFERENTE.
- CONTENIDO: Indicar cantidad e individualización de todos los ítems.
- ADVERTENCIA: Indicar artículo con vencimiento más próximo, asentando fecha.

5.- De requerirse por el Organismo la entrega del producto palletizado, los pallets:

a.- deberán presentarse íntegros, limpios, sin elementos que puedan dañar o contaminar la mercadería y enfundados con film stretch de primer uso, de forma que permita la correcta carga y descarga de los mismos.

b.- deberán ser medida MERCOSUR 1000 mm x 1200 mm, de madera tratada con productos aptos para alimentos, y disponer de 4 entradas. No podrá exceder los 1300 kg de peso neto en mercadería.

c.- La mercadería palletizada, no podrá exceder las siguientes



dimensiones 1000 mm (ancho)x 1200 mm (largo) x 1200 mm (alto)

d.-No podrán presentar desbordes, escoramiento ni protuberancias.

6.- Las canastas serán recibidos en cada punto de destino por personal habilitado, por INDA-MIDES, quien verificara las condiciones estipuladas en el llamado.

7.- El INDA-MIDES, se reserva el derecho de realizar en cada entrega un muestreo para determinar el estado del envase primario, secundario, rótulos, contenido de las canastas, vida útil, etc.

8.- Será rechazada toda partida que no cumpla total o parcialmente con la calidad adjudicada y cualquier otra condición del llamado, debiendo el proveedor a su costo dentro del **plazo de cinco días hábiles** como máximo, hacer la reposición de la misma, sin perjuicio de la aplicación de sanciones administrativas que correspondan, atendiendo a la entidad del incumplimiento.

9.- El encargado de la entrega por la Empresa adjudicataria, deberá permanecer en lugar hasta que se efectivice el control de toda la mercadería recibida.

10.- El adjudicatario se obliga en caso de observación o rechazo de la mercadería al momento de la entrega, a instruir al transportista, que será la persona que deberá suscribir el acta correspondiente y reintegrar a la Empresa el producto no admitido.

11.-De hacerse necesarias verificaciones de calidad, la recepción será provisoria hasta tanto pueda efectuarse la prueba correspondiente.

12.-Si los desvíos del producto suministrado fueran detectados con posterioridad a la entrega, se labrará acta por el Organismo Contratante, la que será remitida al Adjudicatario.

XIV-. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

1.- Cumplir con el Objeto de la contratación en los términos establecidos en la Resolución de Adjudicación y las bases del llamado.

2.- Entregar las canastas en las cantidades, plazos de suministro y en los puntos Departamentales establecidos, en coordinación con el INDA.

3.-Contar con las habilitaciones pertinentes para los vehículos asignados a la ejecución del contrato.



4.- Cubrir todos los daños y perjuicios derivados del cumplimiento del objeto de la contratación que por cualquier circunstancia se causen a personas y/o bienes inmuebles, instalaciones, equipamientos y todo otro bien existente en los lugares donde se entreguen las canastas, así como los producidos en la vía pública o accidentes de tránsito, en ocasión del cumplimiento del objeto de la contratación.

5.- Cumplir con las leyes, laudos y/o convenios colectivos vigentes en lo que refiere a pagos de salarios, normas de seguridad e higiene, aportaciones y contribuciones de seguridad social, seguros por accidentes de trabajo, etc.

6.- Contar con la documentación que acredite estar al día en el pago de toda clase de obligaciones tributarias- nacionales o departamentales, y seguros obligatorios y contra terceros, la que deberá presentar a requerimiento del Organismo Contratante, en cualquier oportunidad durante la vigencia del contrato.

XV-. FORMA DE PAGO.

1.- El pago se efectuará a través del SIIF, luego de facturada la entrega, previa conformidad de la mercadería suministrada.

2.- Las facturas se presentarán en su **original**, en el Departamento de Proveeduría del Instituto Nacional de Alimentación, debiendo estar al día con las demás obligaciones tributarias a las que estuviere obligado el adjudicatario.

3.- El MIDES será agente de retención de impuestos en los casos que corresponda de acuerdo a lo dispuesto en la normativa legal vigente.

4.- Los precios cotizados se ajustarán mensualmente de acuerdo a la siguiente fórmula paramétrica

$$p_1 = p_0 (IPC_1 / IPC_0)$$

Siendo:

- p_1 : precio ajustado al momento de cada factura mensual realizada por las entregas del mes
- p_0 : precio vigente al momento de la notificación de adjudicación (precio ofertado)
- IPC_1 : índice de precios del mes inmediato anterior al mes de las entregas mensuales realizadas
- IPC_0 : índice de precios del mes inmediato anterior al mes de la notificación de adjudicación

En cada mes de entrega el adjudicado facturará las cantidades entregadas al precio ajustado a los efectos de controlar el mismo por la paramétrica antes descrita.

XVI-. DOMICILIOS, NOTIFICACIÓN Y PLAZOS CONTRACTUALES.



- 1.- Se tendrá como domicilio del oferente el constituido por éste en el RUPE.
- 2.- Se establece como medio válido de notificación, el correo electrónico que figura en el RUPE, el telegrama colacionado con acuse de recibo, en el domicilio constituido por el oferente y/o adjudicatario en dicho Registro, sin perjuicio de la notificación personal, telex, fax o cualquier otro medio que asegure la documentación de la recepción.
- 3.- Todos los plazos serán computados como días hábiles salvo indicación expresa en contrario.

XVII.- MULTAS Y SANCIONES.

1.- El Organismo evaluará las penalidades pecuniarias y administrativas a aplicar ante un incumplimiento en atención al perjuicio sufrido, las que se aplicarán con independencia de la indemnización que por daños y perjuicio pudiera corresponder.

a.- Penalidades pecuniarias- Se graduarán entre el 0,5 % y el 20 % del monto total de la contratación, (Punto 23, Decreto 131/2014).

b.- Penalidades administrativas. Se graduarán en Advertencia-suspensión- Eliminación del RUPE), en concordancia a lo establecido en el Decreto 155/13 y Decreto 342/1999.

2.- La mora se producirá de pleno derecho por el vencimiento de los plazos o por hacer o no hacer algo contrario a lo estipulado sin necesidad de interpelación judicial.

XIX.- EXENCION DE RESPONSABILIDAD.-

El Instituto, podrá desistir del llamado en cualquier etapa de su realización, o podrá desestimar todas las ofertas. Ninguna de estas decisiones generará derecho alguno de los participantes a reclamar por gastos, honorarios o indemnizaciones por daños y perjuicios.

XX.- CONSIDERACIONES GENERALES.

1.- En todo lo no contemplado en las presentes bases del llamado regirán las disposiciones contenidas en el TOCAF, el Pliego Único de Bases y Condiciones Generales para servicios no personales (Dec. 131/014) y las normas del Procedimiento Administrativo cuando fuera de aplicación (Dec. 500/91 con la redacción dada por el Dec. 420/2007).

DRA. GAMBOA/va



Formulario de Identificación del Oferente

PROCEDIMIENTO N°

RAZÓN SOCIAL DE
LA EMPRESA

NOMBRE COMERCIAL
DE LA EMPRESA

R.U.T. (si corresponde)

DOMICILIO A LOS EFECTOS DEL PRESENTE CONCURSO DE PRECIOS

CALLE: _____ N° _____

TELÉFONO _____ FAX: _____

E-MAIL: _____

Declaro estar en condiciones legales de contratar con el Estado.

FIRMA/S: _____

Aclaración de firmas: _____



Condiciones técnicas para la adquisición de Aceite de Soja

Definición:

Se entiende por aceite la mezcla de triglicéridos de ácidos grasos proveniente de semillas o frutos oleaginosos, sanos y limpios, obtenida mediante procesos de elaboración autorizados y que se presenta fluida a la temperatura de 20 °C.

Requisitos:

-Su aroma y sabor serán típicos y característicos y contendrán las sustancias propias de las semillas o frutos de los cuales se ha extraído.

-Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

PARÁMETRO	LIMITE
Materia volátil a 105°C	Máx. 0.2 g/100g
Contenido de Jabón	Máx. 50 mg/kg como oleato de sodio
Acidez	Máx. 0.6 mg KOH/g
Índice de peróxidos	Máx. 10 meq O ₂ activo/kg
Hierro	Máx. 1.5 mg/kg
Cobre	Máx. 0.1 mg/kg
Impurezas insolubles en éter de petróleo	Máx. 0.05g /100g

- Fecha de Vencimiento: El producto ofertado tendrá una fecha de vencimiento mayor o igual a 1 año de vigencia.
- El oferente deberá presentar documentación probatoria de habilitación de la empresa elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora/ distribuidora según corresponda para funcionar como tal exhibiendo certificados emitidos por la autoridad competente.
- Los oferentes deberán presentar constancia de registro del alimento en el Área de Regulación Alimentaria de la Intendencia.
- Se verificará el estado del certificado de aprobación del LATU al momento de la oferta (para productos importados).
- La empresa elaboradora/envasadora/importadora/fraccionadora/distribuidora según corresponda deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto de la Intendencia de Montevideo N°27235: "Obligatoriedad de Capacitación en Manipulación de Alimentos".
- En lo no establecido expresamente en esta Condición Técnica se regirá por el Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones (Dec. 80/019).

Envase:



Ministerio
**de Desarrollo
Social**

**Instituto
Nacional de
Alimentación**

Deberá entregarse en envases no retornables, de material sanitario que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. Serán de 1 litro aproximadamente de contenido neto. En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

Revisión 12/2022

Comisión de Confección, Revisión y Actualización permanente de condiciones técnicas de alimentos: Lic. Triana Azambuya; Lic. María Noel Demov; Lic. Carmen Betancourt; Sra Joana Farinasso

G-125-12-22

Condiciones técnicas para la adquisición de Aceite Girasol



Definición:

Se entiende por aceite la mezcla de triglicéridos de ácidos grasos proveniente de semillas o frutos oleaginosos, sanos y limpios, obtenida mediante procesos de elaboración autorizados y que se presenta fluida a la temperatura de 20 °C.

Requisitos:

- Deberá haber sido sometido a procesos de refinación, neutralización, blanqueo, desodorización y filtración en frío.
- Su aroma y sabor serán típicos y característicos y contendrán las sustancias propias de las semillas o frutos de los cuales se ha extraído.
- Se denominará aceite genuino en caso que provenga de una sola especie vegetal.
- Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

PARAMETRO	LIMITE
Materia volátil a 105°C	Máx. 0.2 g/100g
Contenido de Jabón	Máx. 50 mg/kg como oleato de sodio
Acidez	Máx. 0.6 mg KOH/g
Índice de peróxidos	Máx. 10 meq O2 activo/kg
Hierro	Máx. 1.5 mg/kg
Cobre	Máx. 0.1 mg/kg
Impurezas insolubles en éter de petróleo	Máx. 0.05g /100g

Los aceites genuinos podrán ser de girasol, girasol alto oleico, maíz, canola. Deberán responder a los parámetros analíticos establecidos por el Decreto 80/019.

- Fecha de Vencimiento: El producto ofertado tendrá una fecha de vencimiento mayor o igual a 1 año de vigencia.
- El oferente deberá presentar documentación probatoria de habilitación de la empresa elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora/ distribuidora según corresponda para funcionar como tal exhibiendo certificados emitidos por la autoridad competente.
- Los oferentes deberán presentar constancia de registro del alimento en el Área de Regulación Alimentaria de la Intendencia.
- Se verificará el estado del certificado de aprobación del LATU al momento de la oferta.



- La empresa elaboradora/envasadora/importadora/fraccionadora/distribuidora según corresponda deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto de la Intendencia de Montevideo N°27235:“Obligatoriedad de Capacitación en Manipulación de Alimentos”.
- En lo no establecido expresamente en esta Condición Técnica se regirá por el Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones (Dec. 80/019).

Envase:

Deberá entregarse en envases no retornables, de material sanitario que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. Serán de 1 litro aproximadamente de contenido neto. En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

Revisión 08/2021

Comisión de Confección, Revisión y Actualización permanente de condiciones técnicas de alimentos: Lic. Triana Azambuya; Lic. María Noel Demov; Lic. Carmen Betancourt; Sra Joana Farinasso; Sra Sabrina Fava

G-103-08-21



Condiciones técnicas para la adquisición de Arroz Pulido

Definición

Se entiende por arroz a los granos provenientes de la Oriza sativa L.

Requisitos:

- Los granos serán secos, duros, enteros, uniformes, blancos o ligeramente amarillentos (arroz pulido)
- Estarán libres de toda sustancia extraña y signos que puedan indicar alteraciones, contaminación o deterioro.
- Podrá corresponder de acuerdo a sus dimensiones a los tipos: largo ancho o largo fino.
- Se requiere arroz grado 1 que deberá responder a las tolerancias que figuran en la Tabla I.

TABLA I: Clasificación en grados, de acuerdo al límite máximo de tolerancia de defecto/grado, expresado en porcentaje en peso:

TIPO DE ARROZ	DEFECTOS GRAVES		DEFECTOS GENERALES STOTALES	TOTAL DE QUEBRADOS Y ARROCÍN (máx).	
	Cuerpos extraños	Enmohecidos fermentados		Quebrados	Arrocín
PULIDO GRADO 1	0,25	0,25	4,00	10,00	0,50

- Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

PARAMETRO	LIMITE
Humedad	máx. 14 %
Cenizas totales	máx. 1.2 %

- Fecha de Vencimiento: El producto ofertado tendrá una fecha de vencimiento mayor o igual a 1 años de vigencia.
- El oferente deberá presentar documentación probatoria de habilitación de la empresa elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora/ distribuidora según corresponda para funcionar como tal exhibiendo certificados emitidos por la autoridad competente.
- El oferente deberá presentar habilitación de los productos ofertados emitida por la Intendencia de Montevideo.
- Se verificara el estado del certificado de aprobación del LATU al momento de la oferta (para productos importados).



- La empresa elaboradora/envasadora/importadora/fraccionadora/distribuidora según corresponda deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto de la Intendencia de Montevideo N°27235:“Obligatoriedad de Capacitación en Manipulación de Alimentos”.
- En lo no expresamente indicado en este pliego se regirá por el Cap. 18 del Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

Envase:

Deberá ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante su almacenamiento. Serán de 1kg de contenido neto.

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



G-102-08-21

Condiciones técnicas para la adquisición de azúcar

Definición:

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.

Requisitos:

- Se presentará molido en pequeños cristales de color blanco, brillantes.
- Será soluble en agua, dando una solución límpida y de reacción neutra.
- Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Parámetro	Límite
Humedad	máx.0.1%m/m
Polarización	mín.99.0°S
Cenizas(método conductimétrico)	máx.0.1%m/m

- No podrá contener dextrinas, materias amiláceas ni sustancias extrañas de especie alguna.
- La empresa deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto de la Intendencia de Montevideo N°27235: "Obligatoriedad de Capacitación en Manipulación de Alimentos"
- La empresa elaboradora/envasadora/importadora/fraccionadora/distribuidora según intervenga en la cadena de producción, deberá evidenciar su habilitación para funcionar como tal, presentando certificados emitidos por la autoridad competente.
- El oferente/distribuidor según corresponda deberá evidenciar habilitación para la comercialización de los productos ofertados emitida por la Intendencia de Montevideo.



- Se verificara el estado del certificado de aprobación del LATU (para productos importados).

Envases:

Deberá entregarse en envases íntegros de primer uso de material sanitario, descartable que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. Se requiere entregar en envases de 1 kg de contenido aproximado.

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



G-101-08-21

Condiciones técnicas para la adquisición de Cocoa

Definición:

Se entiende por cocoa el producto obtenido mediante la mezcla de cacao en polvo o cacao soluble en polvo y azúcares en una proporción entre 32 % m/m y 44 % m/m de cacao en polvo o cacao soluble en polvo. Se puede utilizar vainilla, vainillina o etilvainillina como saborizante.

Requisito:

- Deberá presentarse como polvo fino, uniforme, sin grumos, con aroma y sabor típicos característicos.
- Estará libre de toda sustancia extraña y no presentará signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- La empresa elaboradora/envasadora/importadora/fraccionadora/distribuidora según corresponda, deberá presentar la documentación probatoria de su habilitación para funcionar como tal exhibiendo certificados emitidos por la autoridad competente.
- La empresa elaboradora/envasadora/importadora/fraccionadora/distribuidora según corresponda, deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto de la Intendencia de Montevideo N° 27235: "Obligatoriedad de Capacitación en Manipulación de Alimentos"
- El oferente/distribuidor según corresponda deberá presentar documentación probatoria de su habilitación para la comercialización de los productos ofertados emitida por la Intendencia de Montevideo.
- Se verificará el estado del certificado de aprobación del LATU (para productos importados).
- En lo no expresamente indicado en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.
- Fecha de Vencimiento: El producto ofertado tendrá una fecha de vencimiento mayor o igual a 1 años de vigencia.

Envases:

Deberá ofrecerse en envases de primer uso y de material sanitario que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. Serán de 400g a 1 kg aproximadamente de contenido neto. En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.



Comisión de Confección, Revisión y Actualización permanente de condiciones técnicas de alimentos: Lic. Triana Azambuya; Lic. María Noel Demov; Lic. Carmen Betancourt; Sra Joana Farinasso; Sra Sabrina Fava

G-109-08-21

Condiciones técnicas para la adquisición de Harina de Maíz

Definición:

Se entiende por harina de maíz el producto obtenido de la molienda del grano de maíz que pasa totalmente por un tamiz de 40 mallas por cm².

Requisitos:

- Deberá ser de cocimiento rápido.
- Será elaborada con granos secos, sanos y limpios de la última cosecha.
- Será de aspecto uniforme, sin manchas pardas o verdosas y de igual coloración que el maíz utilizado.
- Estará libre de toda sustancia extraña y se presentará libre de signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

PARAMETROS	LIMITES
Humedad	Máx. 15 ,5%
Acidez (en SO ₃)	Máx. 0,2%
Cenizas	Máx. 1,6 %
Nitrógeno	Min. 1,12 %

- Fecha de Vencimiento: El producto ofertado tendrá una fecha de vencimiento mayor o igual a 1 años de vigencia.
- El oferente deberá presentar documentación probatoria de habilitación de la empresa elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora/ distribuidora según corresponda para funcionar como tal exhibiendo certificados emitidos por la autoridad competente.
- El oferente deberá presentar habilitación de los productos ofertados emitida por la Intendencia de Montevideo.
- Se verificara el estado del certificado de aprobación del LATU al momento de la oferta (para productos importados).
- La empresa elaboradora/envasadora/importadora/distribuidora según corresponda deberá cumplir con los requisitos establecidos para el personal afectado a la Manipulación de Alimentos.
- En lo no establecido expresamente en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.



Ministerio
**de Desarrollo
Social**

**Instituto
Nacional de
Alimentación**

Envase:

Deberá ofrecerse en envases de primer uso y de material sanitario que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. Serán de 1 kg aproximadamente de contenido neto. En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.



Comisión de Confección, Revisión y Actualización permanente de condiciones técnicas de alimentos: Lic. Triana Azambuya; Lic. María Noel Demov; Lic. Carmen Betancourt; Sra Joana Farinasso; Sra Sabrina Fava

G-106-08-21

Condiciones técnicas para la adquisición de Harina de Trigo

Definición:

Se entiende por harina de trigo el producto obtenido de la molienda del endospermo del grano de trigo. Aplica a harinas de uso doméstico y harinas de uso industrial.

Requisitos:

- Será elaborada con trigos secos, sanos y limpios.
- Estará libre de toda sustancia extraña y no presentará signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- Deberá cumplir con el límite máximo permitido para DON (1ppm) acreditando mediante certificado de ensayo al momento de la oferta.
- Se corresponderá al tipo cuatro ceros (000).
- Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

PARAMETROS	LIMITES
	Harina tres cuatro (000)
Humedad	máx. 14.5% m/m
Cenizas (sobre base 14% de humedad)	máx. 0.650% m/m
Proteínas (sobre base 14% de humedad)	mín. 9.0% m/m
Absorción de agua (sobre base 14% humedad)	57 - 63%

- Deberá estar fortificada con hierro y ácido fólico acorde a Decreto 130/006.
- Fecha de Vencimiento: El producto ofertado tendrá una fecha de vencimiento mayor o igual a 1 año de vigencia.
- El oferente deberá presentar documentación probatoria de habilitación de la empresa elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora/ distribuidora según corresponda para funcionar como tal exhibiendo certificados emitidos por la autoridad competente.
- El oferente deberá presentar habilitación de los productos ofertados emitida por la Intendencia de Montevideo.
- Se verificara el estado del certificado de aprobación del LATU al momento de la oferta (para productos importados).
- La empresa elaboradora/envasadora/importadora/fraccionadora/distribuidora según corresponda deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto de la Intendencia de Montevideo N°27235: "Obligatoriedad de Capacitación en Manipulación de Alimentos".



Ministerio
**de Desarrollo
Social**

**Instituto
Nacional de
Alimentación**

- En lo no expresamente indicado en este pliego se regirá por el Decreto 315/994: Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones y Decretos del M.G.A.P.: 25/998, 553/001, 470/002, 130/006 y sus modificaciones.

Envase:

Deberá ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante su almacenamiento. Serán de 1kg de contenido neto aproximadamente.

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



Comisión de Confección, Revisión y Actualización permanente de condiciones técnicas de alimentos: Lic. Triana Azambuya; Lic. María Noel Demov; Lic. Carmen Betancourt; Sra Joana Farinasso; Sra Sabrina Fava

G-126/12/22

Condiciones técnicas para la adquisición de Leche en Polvo Fortificada con Hierro

Definición:

Se entiende por leche en polvo el producto obtenido por deshidratación de la leche de la vaca entera, parcialmente descremada o descremada y apta para la alimentación humana, mediante procesos tecnológicamente adecuados.

Se entiende por leche enriquecida o fortificada, al producto aditivado con nutrientes tales como hierro, zinc y/o vitaminas, según requerimientos particulares y acorde a las recomendaciones de organismos internacionales.

El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente a los requisitos de composición estipulados en la reglamentación, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la proteína del suero y la caseína de la leche utilizada como materia prima.

Deberá ser enriquecida o fortificada con hierro ferroso bis-glicinato quelado en la proporción de 10 mg. de hierro elemental por litro de leche.

Requisitos:

- Deberá presentarse como polvo uniforme, de color blanco amarillento y sin grumos.
- Presentará sabor y olor agradable, no rancio, similar al de la leche fluida.
- Deberá ser enriquecida o fortificada con hierro ferroso bis-glicinato quelado en la proporción de 10 mg. de hierro elemental por litro de leche, en cuyo caso el rotulado deberá indicarlo claramente.
- Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

PARÁMETRO	PRODUCTO	REQUISITO
Materia grasa	Leche entera	mín. 26.0%
Acidez titulable (ml NaOH 0.1N/10g sólidos no grasos)	Leche entera, descremada O semidescremada	máx.18.0



PARÁMETRO	PRODUCTO	REQUISITO
Índice de solubilidad	En todos los casos	máx. 1.0 ml
Humedad	En todos los casos	máx. 3,5% m/m
Humectabilidad(s)	En todos los casos	máx. 60 s
Dispersabilidad(%m/m)	Leche entera	máx 85% m/m
	Otras	máx 90% m/m

- Estará libre de microorganismos patógenos, toxinas u otros metabolitos microbianos actual o potencialmente riesgosos, microorganismos capaces de causar alteración y que la tecnología exigible para su elaboración debió eliminar y de cualquier tipo de microorganismos que por su cantidad o por sus cualidades indique manipulación defectuosa, malas condiciones higiénicas o haga presumir la presencia de microorganismos patógenos.
- El agregado de nutrientes se ajustará a la reglamentación vigente y a los requerimientos acordados con cada organismo.
- El oferente deberá presentar documentación probatoria de habilitación de la empresa elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora/ distribuidora según corresponda para funcionar como tal exhibiendo certificados emitidos por la autoridad competente.
- El oferente deberá presentar habilitación de los productos ofertados emitida por la Intendencia de Montevideo.
- La empresa elaboradora/envasadora/importadora/distribuidora según corresponda deberá cumplir con los requisitos establecidos para el personal afectado a la Manipulación de Alimentos.
- Se verificará el estado del certificado de aprobación del LATU (para productos importados).

Envases:

Deberá ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante su almacenamiento. Serán de 1kg de contenido neto. En casos de leche fortificada o enriquecida el rotulado deberá indicarlo claramente.

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



Revisión 08/2021

Comisión de Confección, Revisión y Actualización permanente de condiciones técnicas de alimentos: Lic. Triana Azambuya; Lic. María Noel Demov; Lic. Carmen Betancourt; Sra Joana Farinasso; Sra Sabrina Fava

G-104-08-21

Condiciones técnicas para la adquisición de Lentejas

Definición:

Se entiende por lentejas las semillas procedentes de la especie *Lens esculenta* y sus variedades, secas y separadas de sus vainas.

Requisitos:

- Deberá utilizarse en la rotulación el término lentejas cuando el diámetro promedio sea de 4 a 5 milímetros y el término lentejón o lenteja grande cuando sea de 6 a 9 milímetros.
- Se presentarán secas, enteras, de tamaño y calidad homogénea, sin manchas o malformaciones.
- Estarán libres de signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- Deberán responder a los siguientes parámetros analíticos:
- Se admitirá un máximo de 7 % de defectos generales totales leves, de los cuales las legumbres quebradas no deben superar el 3 %.
- Se admitirá un máximo de 1 % de defectos graves: legumbres con trazas de moho o podredumbre, picados por insectos, manchados en el cotiledón.
- Se admitirá un máximo de materia extraña (mineral u orgánica) de 1 %.
- Humedad máxima 15 %.
- No se admitirá presencia de insectos.

- Fecha de Vencimiento: El producto ofertado tendrá una fecha de vencimiento mayor o igual a 1 año de vigencia.



- Los oferentes deberán presentar constancia de registro del alimento en el Área de Regulación Alimentaria de la Intendencia.
- Se verificará el estado del certificado de aprobación del LATU al momento de la oferta (para productos importados).
- El oferente deberá presentar documentación probatoria de habilitación de la empresa elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora/ distribuidora según corresponda para funcionar como tal exhibiendo certificados emitidos por la autoridad competente.
- La empresa elaboradora/envasadora/importadora/fraccionadora/distribuidora según corresponda deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto de la Intendencia de Montevideo N°27235:“Obligatoriedad de Capacitación en Manipulación de Alimentos”.

Envase:

Deberá ofrecerse en envases íntegros de primer uso y de material sanitario y resistente que permita un cierre seguro y protección apropiada durante manipulación y almacenamiento. Serán de tamaños entre 500g a 1Kg aproximadamente de contenido neto. En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.



Revisión 08/2021

Comisión de Confección, Revisión y Actualización permanente de condiciones técnicas de alimentos: Lic. Triana Azambuya; Lic. María Noel Demov; Lic. Carmen Betancourt; Sra Joana Farinasso; Sra Sabrina Fava

G-107-08-21

Condiciones técnicas para la adquisición de Pasta Seca

Definición:

Se entiende por pasta seca al producto no fermentado obtenido por empaste, amasado mecánico y/o batido con harina, harina integral, sémola, semolín, harina de arroz, harina de chí, harina de maíz o harina de otro cereal autorizado o sus mezclas, agua potable y aditivos permitidos según Lista Positiva para este grupo de alimentos y sometido a secado después de su moldeo. En la denominación del producto Pasta Seca sin relleno podrán sustituirse los términos "Pasta Seca" por el término "Fideos".

Requisitos:

- Se podrán presentar en diferentes formatos: tirabuzones, moñas o espaguetis.
- No presentarán signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

PARAMETROS	LIMITE
Humedad	máx. 14 % m/m
Acidez expresada como ácido láctico	máx. 0.45 %
Cenizas g/100 g de producto en base seca	máx 1.1

- Fecha de Vencimiento: El producto ofertado tendrá una fecha de vencimiento mayor o igual a 1 año de vigencia.
- El oferente deberá presentar documentación probatoria de habilitación de la empresa elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora/ distribuidora según corresponda para funcionar como tal exhibiendo certificados emitidos por la autoridad competente.
- El oferente deberá presentar habilitación de los productos ofertados emitida por la Intendencia de Montevideo.
- Se verificara el estado del certificado de aprobación del LATU al momento de la oferta (para productos importados).



- La empresa elaboradora/envasadora/importadora/fraccionadora/distribuidora según corresponda deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto de la Intendencia de Montevideo N°27235:“Obligatoriedad de Capacitación en Manipulación de Alimentos”.
- En lo no establecido expresamente en esta Condición Técnica se regirá por el Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones y Decretos del Poder Ejecutivo 553/001, 470/002, 130/006 y 328/016.

Envase:

Deberá ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante su almacenamiento. Serán de 500g a 1kg de contenido neto aproximadamente.

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



Revisión 08/2021

Comisión de Confección, Revisión y Actualización permanente de condiciones técnicas de alimentos: Lic. Triana Azambuya; Lic. María Noel Demov; Lic. Carmen Betancourt; Sra Joana Farinasso; Sra Sabrina Fava

G-112-08-21

Condiciones técnicas para la adquisición de Pulpa de Tomate Tamizada Concentrada (en envase semirrígido)

Definición:

Se entiende por pulpa de tomate tamizada concentrada el producto elaborado por trituración mecánica y concentración de tomates con eliminación de piel y semillas por pasaje a través de una malla no mayor a 0.7 mm de luz. También podrá ser obtenida a partir de la reconstitución con agua potable de jugo de tomates concentrados.

Requisitos:

- La materia prima debe provenir de tomates maduros, sanos, limpios y libres de todas las partes no comestibles.
- No deberá contener colorantes ni otras sustancias que modifiquen su naturaleza excepto sal refinada y/o azúcar.
- Sólo se admite presencia de conservadores antimicrobianos autorizados, en las cantidades establecidas por la legislación.
- Su aroma y sabor será el característico de tomates maduros y frescos, no admitiéndose el gusto a cocido o de oxidación, ni cualquier otro sabor objetable.
- Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

PARAMETROS	LIMITES
Sólidos solubles naturales	mín. 7 % - max 10%
Cenizas insolubles en H ₂ O	máx. 0.5 %
Cloruros (en NaCl)	máx. 5 %
pH	mín. 3.5 – máx. 4.5
Mohos (Métodos de Howard Stephenson)	máx. 50 campos positivos

- Fecha de Vencimiento: El producto ofertado tendrá una fecha de vencimiento mayor o igual a 1 año de vigencia.
- Estará libre de microorganismos patógenos, toxinas u otros metabolitos microbianos actual o potencialmente riesgosos, microorganismos capaces de



causar alteración y que la tecnología exigible para su elaboración debió eliminar y de cualquier tipo de microorganismos que por su cantidad o por sus cualidades indique manipulación defectuosa, malas condiciones higiénicas o haga presumir la presencia de microorganismos patógenos.

- Los oferentes deberán presentar constancia de registro del alimento en el Área de Regulación Alimentaria de la Intendencia.
- Se verificará el estado del certificado de aprobación del LATU al momento de la oferta (para productos importados).
- El oferente deberá presentar documentación probatoria de habilitación de la empresa elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora/ distribuidora según corresponda para funcionar como tal exhibiendo certificados emitidos por la autoridad competente.
- La empresa elaboradora/envasadora/importadora/fraccionadora/distribuidora según corresponda deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto de la Intendencia de Montevideo N°27235:“Obligatoriedad de Capacitación en Manipulación de Alimentos”.

Envase:

Se aceptarán envases primarios de tetrabrick que permitan un cierre hermético y protección apropiada durante su almacenamiento. Serán de 1 kg aproximadamente de contenido neto. En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.



Revisión 08/2021

Comisión de Confección, Revisión y Actualización permanente de condiciones técnicas de alimentos: Lic. Triana Azambuya; Lic. María Noel Demoy; Lic. Carmen Betancourt; Sra Joana Farinasso; Sra Sabrina Fava

G-108-08-21

Condiciones técnicas para la adquisición de Atún desmenuzado en conserva al natural

Definición:

Conserva de atún: es la conserva elaborada a base de atún, contenida en un envase hermético, que ha sido sometida a un tratamiento térmico que garantiza su esterilidad industrial y puede ser conservada a temperatura ambiente. El contenido de atún debe constituir por lo menos el 50% mm del contenido neto del envase.

Conserva de pescado al natural: Es aquella elaborada a base de pescado cocido, cuyo líquido o medio de cobertura es una solución diluida de sal común.

Atún Desmenuzado: Mezcla de porciones pequeñas de tamaño uniforme de atún que no estén aglutinadas.

Requisitos:

- Requisitos específicos para productos nacionales: Deberá presentar Habilitación y Registro bromatológico de la o las empresas proveedoras, la planta elaboradora y los productos.
- Requisitos específicos para productos importados: Deberá presentar Habilitación y Registro bromatológico del o los depósitos de almacenamiento y los productos.
- El color, olor y sabor deben ser característicos del género, tipo y clase del producto, libre de decoloraciones o ennegrecimientos y de olores o sabores extraños; la textura debe ser la característica de la especie, tipo y clase de producto.
- La materia prima así como los ingredientes empleados en el líquido o medio de cobertura deben cumplir con las exigencias establecidas en el Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.
- Fecha de Vencimiento: El producto ofertado tendrá una fecha de vencimiento mayor o igual a 1 año de vigencia.

Envase:



1. Envases primarios: Deberá ofrecerse en envases de material rígido que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. Serán de 180 gramos de contenido neto aproximadamente.
2. Envases secundarios: deberán ser de material sanitario, descartable y que presenten clara indicación externa del número de unidades que contiene. Deben garantizar la protección de los envases primarios que contiene. En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias, los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes. No se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario.

Revisión 12/2022

Comisión de Confección, Revisión y Actualización permanente de condiciones técnicas de alimentos: Lic. Triana Azambuya; Lic. María Noel Demov; Lic. Carmen Betancourt; Sra Joana Farinasso

G-124-12-22