



Dirección Nacional de Sanidad
de las Fuerzas Armadas

**DIRECCIÓN NACIONAL DE SANIDAD DE LAS FF.AA.
DIVISIÓN ADQUISICIONES
SECTOR ABASTECIMIENTOS**

PLIEGO PARTICULAR DE CONDICIONES

LICITACIÓN ABREVIADA Nº 228/23

OBJETO: Adquisición de “FRUTAS, HORTALIZAS, HUEVOS Y PROCESADOS” de acuerdo a las condiciones determinadas en este Pliego y en los Anexos que forman parte del mismo.

APERTURA ELECTRÓNICA

FECHA: 02/06/2023 **HORA:** 10:00
LUGAR: División Adquisiciones (Av. 8 de Octubre 3050)
SECTOR: Abastecimientos
TELÉFONO: 2487 6666 Ints. 2504 - 2520

PRESENTACIÓN DE OFERTAS: OBLIGATORIAMENTE EN LÍNEA
WWW.COMPRASESTATALES.GUB.UY HASTA LA HORA DE APERTURA

ANEXO: LOS ANEXOS ADJUNTOS FORMAN PARTE DEL PRESENTE PLIEGO.

1. CONDICIONES GENERALES

1.1. NORMATIVA APLICABLE

1.1.1. La presente Licitación se enmarca, en lo aplicable, en lo dispuesto por las normas que se dirán, sin perjuicio de resultar aplicables aquéllas que sean derecho positivo vigente en la República y tengan directa relación con el objeto licitado.

1.1.2. T.O.C.A.F., aprobado por el Decreto N°150/012 de fecha 11 de mayo de 2012 y sus modificaciones por Ley N° 19.889 de fecha 09 de julio de 2020.

1.1.3. Pliego Único de Bases y Condiciones Generales para los Contratos de Suministros o Servicios no Personales, aprobado por Decreto N° 131/014 del 19 de mayo de 2014.

1.1.4. Comunicaciones y circulares que la Administración curse informando sobre aclaraciones y modificaciones al Pliego.

1.1.5. Artículo 499 de la Ley N° 15.903 de fecha 10 de noviembre de 1987, artículos 41, 43 y 44 de la Ley N° 18.362 de 6 de octubre de 2008 reglamentado por los Decretos del Poder Ejecutivo Nros. 13/009 del 13 de enero de 2009, 371/2010 de fecha 14 de diciembre de 2010 y 164/013 de fecha 28 de mayo de 2013 y, artículos 58, 59 y 60 del T.O.C.A.F.

1.1.6. Artículo 8 de la Ley N° 16.134 promulgada por el Poder Ejecutivo el 24 de setiembre de 1990.

1.1.7. Artículo 136 de la Ley N° 18.046 de 24/10/006 en la redacción dada por el artículo 46 de la Ley N° 18.362 de 6 de octubre de 2008, reglamentado por el Decreto del Poder Ejecutivo N° 800/008 de 29 de diciembre de 2008.

1.1.8. Ley N° 17.250 de 11 de agosto de 2000 y su Decreto reglamentario N° 244/2000 de 23 de agosto de 2000.

1.1.9. Decreto N°500/991 del 27 de setiembre de 1991 y sus modificativos Decretos Nros. 287/98 de fecha 19 de octubre de 1998 y 420/2007 de fecha 7 de noviembre de 2007.

1.1.10. De acuerdo a lo dispuesto en la Ley N° 17.957 del 4 de abril de 2006, y según lo establecido en la Ley N° 18.244 del 19 de diciembre de 2007, artículos 1 y 3, no se adjudicará ninguna oferta de empresa cuyo titular, directores o administradores estén registrados como deudor alimentario moroso en el Registro Nacional de Actos Personales, Sección Interdicciones.

1.1.11. La Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas tiene la potestad de retener de los pagos debidos, los créditos laborales y las obligaciones tributarias de seguridad social a los que tengan derecho los trabajadores de la empresa contratada, entendiendo por créditos laborales tanto los créditos de naturaleza salarial como los indemnizatorios y /o previsionales (Ley N° 18.098 de 12 de enero de 2007).

1.1.12. Decreto N° 142/018 del 14 de mayo de 2018.

1.1.13. Decreto N° 315/994 del 5 de julio de 1994.

1.2. CÓMPUTO DE PLAZOS

1.2.1. Todos los plazos serán computados en días hábiles, salvo disposición en contrario.

1.3. COMUNICACIONES

1.3.1. Toda aclaración sobre los pliegos, solicitud de prórroga o comunicación de los interesados con relación al procedimiento, deberán dirigirse a Avenida 8 de Octubre 3050 - División Adquisiciones – (Sector Abastecimientos) Tel.: 2487 6666 Int. 2504 - 2520, en el horario de 08:00 a 14:00 hs.

1.4. ACLARACIÓN DE LOS PLIEGOS

1.4.1. Las aclaraciones referentes al Pliego deberán hacerse por escrito dentro de la primera mitad del plazo que transcurre entre la publicación del llamado y la fecha de la apertura de ofertas.

1.4.2. La Administración podrá optar por convocar a una reunión en la que se aclararán las consultas que se formulen. A dicha reunión se invitará a todos los posibles oferentes que hubieren adquirido los Pliegos de Condiciones.

De lo actuado se labrará acta, la que será firmada por quienes asistan al acto, y ella formará parte del Pliego Particular de Condiciones de la Licitación. Si por la complejidad de la consulta la misma no puede ser evacuada en dicha oportunidad, se contestará por escrito en el término máximo de 72 horas antes de la apertura de ofertas.

1.5. MODIFICACIÓN DEL PLIEGO PARTICULAR DE CONDICIONES

1.5.1. Cuando debido a una solicitud de aclaración resulte necesario modificar el Pliego Particular de la Licitación, la fecha de apertura se podrá prorrogar hasta un máximo de 30 días.

1.6. SOLICITUD DE PRÓRROGA APERTURA OFERTAS

1.6.1. En el caso que un eventual proponente solicite prórroga de apertura de ofertas, la misma deberá formularse por escrito dentro de la primera mitad del

plazo que transcurre entre la publicación del llamado y la fecha de apertura de ofertas.

1.6.2. La Administración se reserva el derecho de conceder la prórroga en atención a las razones expuestas por el oferente, la naturaleza del llamado o la necesidad del suministro.

1.6.3. La Administración, en un plazo máximo de 3 días hábiles antes de la apertura de ofertas fijado en el Pliego Particular de la Licitación, notificará la aceptación o rechazo de la solicitud de prórroga.

2. PROPUESTA

2.1. PRESENTACIÓN

2.1.1. Deberá cotizarse obligatoriamente en línea:

www.comprasestatales.gub.uy.

2.1.2. No serán tenidas en cuenta ofertas que sean presentadas por otros medios.

2.1.3. Los ítems ofertados deberán ser cargados en línea.

El proveedor para su cotización deberá tener en cuenta el Anexo I columna de “Observaciones y/o Esp. Técnicas”, Anexo III “Ponderaciones” y Anexo IV “Condiciones Técnicas”.

2.1.4. El oferente ingresará en línea lo que a continuación se detalla:

- Campo “Cantidad ofertada”.

- Campo "Precio Unitario" sin impuesto.
- Campo "Impuestos".
- Campo "Medida de la variante" y Campo "Detalle de la variante".
- Campo "Variación" ingresar la forma de pago.
- Campo "Observación": ingresar Plazo de Entrega y presentación.
- Campo "Régimen de preferencia".

EL OFERENTE SUBIRÁ UN ARCHIVO ADJUNTO COMPLETANDO EL FORMULARIO DE IDENTIFICACIÓN DEL OFERENTE QUE SE ADJUNTA COMO ANEXO II.

EL OFERENTE PODRÁ COMPLETAR SU OFERTA SUBIENDO UN ARCHIVO, EL CUAL INCLUIRÁ LAS RESTANTES CONDICIONES GENERALES SOLICITADAS EN EL PLIEGO ASÍ COMO CUALQUIER OTRA ACLARACIÓN QUE DESEE FORMULAR.

2.1.5. La documentación exigida en el presente Pliego será subida como archivo adjunto.

2.1.6. En caso de existir contradicción entre lo cargado en los campos en línea y lo subido como archivo adjunto, se tomará como válido lo establecido en los campos en línea.

2.2. RÉGIMEN DE PREFERENCIA

2.2.1. Las firmas proponentes que deseen beneficiarse con la ventaja estatuida por el artículo 58 del T.O.C.A.F. declararán el origen de la mercadería. El margen de preferencia aplicable será del 8% en el caso de bienes, servicios y obras públicas conforme a lo establecido en el mencionado artículo.

2.2.2. Preferencia a la Industria Nacional (PIN).

A. Suministros.

a. Presentación de Ofertas.

De conformidad con lo establecido por las siguientes disposiciones que se consideran parte integrante de este Pliego, el Oferente que desee acogerse al Régimen de Preferencia a la Industria Nacional deberá presentar, conjuntamente con su oferta, declaración jurada detallando los bienes a proveer que califican como nacionales de acuerdo a la normativa vigente:

* Artículo 41 de la Ley N° 18.362 de 6 de octubre de 2008 -en la redacción dada por el artículo 14 de la Ley N° 19.438 de 14 de octubre de 2016-,

* Decreto N° 13/009 de 13 de enero de 2009, y modificativo N° 164/013 de 28/05/2013.

* Cláusula 10.5.1. y Anexo I del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales para Contratos de Suministros y Servicios No Personales aprobado por Decreto N° 131/014 de 19 de mayo de 2014.

En ausencia de declaración, los bienes serán considerados como no nacionales.

b. Adjudicación.

La empresa adjudicataria en aplicación de la preferencia a la industria nacional dispuesta en el Decreto N° 13/009, deberá presentar certificado de origen emitido por las entidades competentes que acredite que su producto califica como nacional. Para ello contará con un plazo máximo de 15 días hábiles contados a partir del día siguiente a la notificación de la resolución de adjudicación.

En caso de que el certificado no fuera presentado en el plazo previsto o fuera denegado, se dejará sin efecto la adjudicación, la cual recaerá en la siguiente mejor oferta.

B. Servicios.

a. Presentación de Ofertas.

Para el caso de servicios que no implican la provisión de bienes.

El oferente que desee acogerse al Régimen de Preferencia a la Industria Nacional deberá presentar, conjuntamente con su oferta, declaración jurada indicando que la misma califica como nacional de acuerdo a la normativa vigente:

* Artículo 41 de la Ley N° 18.362 de 6 de octubre de 2008 -en la redacción dada por el artículo 14 de la Ley N° 19.438 de 14 de octubre de 2016-,

* Decreto N° 13/009 de 13 de enero de 2009, y modificativo N° 164/013 de 28/05/2013.

* Cláusula 10.5.1 y Anexo I del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales para Contratos de Suministros y Servicios No Personales aprobado por Decreto N° 131/014 de 19 de mayo de 2014.

En ausencia de declaración, los servicios serán considerados como no nacionales.

Para el caso de servicios que implican la provisión de bienes.

El oferente que desee acogerse al Régimen de Preferencia a la Industria Nacional deberá presentar, conjuntamente con su oferta, declaración jurada indicando que la misma califica como nacional de acuerdo a la normativa vigente. La declaración deberá especificar el % sobre el precio ofertado de suministro de bienes que **No** califican como nacionales (si se trata de varios servicios ofrecidos se deberá detallar el porcentaje en cada caso) de acuerdo a la normativa vigente:

* Artículo 41 de la Ley N° 18.362 de 6 de octubre de 2008 -en la redacción dada por el artículo 14 de la Ley N° 19.438 de 14 de octubre de 2016-.

* Decreto N° 13/009 de 13 de enero de 2009, y modificativo N° 164/013 de 28/05/2013.

* Cláusula 10.5.1 y Anexo I del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales para Contratos de Suministros y Servicios No Personales aprobado por Decreto N° 131/014 de 19 de mayo de 2014.

En ausencia de declaración, los servicios y bienes suministrados serán considerados como no nacionales.

b. Adjudicación.

Para el caso de servicios que implican la provisión de bienes.

Tratándose de servicios que impliquen el suministro de bienes de carácter nacional, la empresa adjudicataria en aplicación de la preferencia a la industria nacional dispuesta en el Decreto N° 13/009, deberá presentar certificado de origen emitido por las entidades competentes que acredite que su producto califica como nacional. Para ello contará con un plazo máximo de 15 días hábiles contados a partir del día siguiente a la notificación de la resolución de adjudicación.

En caso de que el certificado no fuera presentado en el plazo previsto o fuera denegado, se dejará sin efecto la adjudicación la cual recaerá en la siguiente mejor oferta.

2.2.3. Subprograma de Contratación Pública para el Desarrollo de las MIPYMES.

A. Suministros.

a. Presentación de Ofertas.

De conformidad con lo dispuesto por los artículos 43 y 44 de la Ley N° 18.362 de 6 de octubre de 2008 y Decreto N° 371/010 de fecha 14 de diciembre de 2010, que se consideran parte integrante de este Pliego, el Oferente que desee acogerse al Subprograma de Contratación Pública para el Desarrollo de las MIPYMEs deberá presentar conjuntamente con su oferta el Certificado emitido por DINAPYME, que establezca:

- * su condición de MIPYME.
- * que se encuentra realizando o ya realizó un proceso de mejora de gestión.

Al mismo tiempo, el certificado de DINAPYME deberá incluir la declaración jurada del oferente donde se indique que su producto califica como nacional.

En ausencia de certificado de DINAPYME, no se aplicará el presente régimen al oferente respectivo.

b. Adjudicación.

La empresa adjudicataria, en aplicación del alguno de los instrumentos de preferencia previstos en el Decreto N° 371/010, deberá presentar certificado de origen emitido por las entidades competentes que acredite que su producto califica

como nacional. Para ello contará con un plazo máximo de 15 días hábiles contados a partir del día siguiente a la notificación de la resolución de adjudicación.

En caso de que el certificado no fuera presentado en el plazo previsto o fuera denegado, se dejará sin efecto la adjudicación la cual recaerá en la siguiente mejor oferta.

B. Servicios.

a. Presentación de Ofertas.

Para el caso de servicios que no implican la provisión de bienes.

De conformidad con lo dispuesto por los artículos 43 y 44 de la Ley N° 18.362 de 6 de octubre de 2008 y Decreto N° 371/010 de fecha 14 de diciembre de 2010, que se consideran parte integrante de este Pliego, el oferente que desee acogerse al Subprograma de Contratación Pública para el Desarrollo de las MIPYMEs deberá presentar conjuntamente con su oferta el Certificado emitido por DINAPYME, que establezca:

* su condición de MIPYME.

* que se encuentra realizando o ya realizó un proceso de mejora de gestión.

Al mismo tiempo, el certificado de la DINAPYME deberá incluir la declaración jurada del oferente donde se indique que oferta califica como nacional de acuerdo a la normativa vigente.

En ausencia de certificado de DINAPYME, no se aplicará el presente régimen al oferente respectivo.

Para el caso de servicios que implican la provisión de bienes.

De conformidad con lo dispuesto por los artículos 43 y 44 de la Ley N° 18.362 de 6 de octubre de 2008 y Decreto N° 371/010 de fecha 14 de diciembre de 2010, que se consideran parte integrante de este Pliego, el oferente que desee acogerse al Subprograma de Contratación Pública para el Desarrollo de las MIPYMEs deberá presentar conjuntamente con su oferta el Certificado emitido por DINAPYME, que establezca:

* su condición de MIPYME.

* que se encuentra realizando o ya realizó un proceso de mejora de gestión.

Al mismo tiempo, el certificado de la DINAPYME deberá incluir la declaración jurada del oferente donde se indique que la oferta califica como nacional de acuerdo a la normativa vigente. En caso de provisión de bienes, la declaración deberá especificar el % sobre el precio ofertado del suministros de bienes que **No** califican como nacionales (si se trata de varios servicios ofrecidos se deberá detallar el porcentaje en cada caso).

En ausencia de certificado de DINAPYME incluyendo la declaración antes prevista, no se aplicará el presente régimen al oferente respectivo.

b. Adjudicación.

Para el caso de servicios que implican la provisión de bienes.

Tratándose de servicios que impliquen el suministro de bienes de carácter nacional, la empresa adjudicataria, en aplicación del alguno de los instrumentos de preferencia previstos en el Decreto N° 371/010, deberá presentar certificado de origen emitido por las entidades competentes que acredite que su producto califica como nacional. Para ello contará con un plazo máximo de 15 días hábiles contados a partir del siguiente a la notificación de la resolución de adjudicación.

En caso de que el certificado no fuera presentado en el plazo previsto o fuera denegado, se dejará sin efecto la adjudicación la cual recaerá en la siguiente mejor oferta.

C. Reserva de Mercado.

a. Presentación de Ofertas.

En caso que la MIPYME desee acogerse al beneficio de Reserva de Mercado deberá:

* invocarlo explícitamente en su oferta.

* presentar la misma documentación que para el beneficio de preferencia en precio.

* ofertar una cantidad igual al 10% del total del quantum previsto por la contratación o adquisición.

La empresa que invoque este mecanismo no podrá presentar, dentro de la misma licitación, otra oferta o propuesta para el mismo ítem.

En ausencia de certificado de DINAPYME incluyendo la declaración antes prevista, no se aplicará el presente régimen al oferente respectivo.

En caso que el ordenador del gasto considere impracticable o inconveniente la aplicación del mecanismo de Reserva de Mercado, deberá indicarse en el pliego particular que la misma no resulta de aplicación incluyendo la fundamentación de esta decisión.

2.2.4 Régimen de Reserva de Mercado de la Agricultura Familiar y Pesca Artesanal

a. Presentación de Ofertas

De conformidad con lo dispuesto por la Ley N° 19.292 de 16 de diciembre de 2014 y Decreto N° 86/015 de fecha 27 de febrero de 2015, que se consideran parte integrante de este Pliego, el Oferente que desee acogerse al beneficio de la Reserva de Mercado de la Agricultura Familiar y Pesca Artesanal, deberá presentar

conjuntamente con su oferta, declaración que se encuentra habilitado como Organización Habilitada (OH) por resolución dictada por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP). La Administración controlará dicha información accediendo al portal del MGAP donde se encuentra el listado de OH habilitadas.

Asimismo, la OH/OHG deberá estar inscrita en el RUPE, conforme la normativa vigente.

b. Adjudicación

De resultar adjudicataria la OH en aplicación del mecanismo de reserva de mercado dispuesto por el Decreto N° 86/015, la administración controlará la vigencia de inscripción como tal.

2.2.5. Proceder conforme a lo dispuesto en la cláusula 2.1.4. campo “Régimen de preferencia”.

2.3. REQUISITOS PARA OFERTAS EXTRANJERAS

2.3.1. Cuando se presenten empresas extranjeras, las firmas que no se encuentren instaladas en el país, podrán actuar por medio de representante, en cuyo caso el mismo deberá estar inscripto en el Registro Nacional de Representantes de Firmas Extranjeras, creado por la Ley N° 16.497 de 15 de junio de 1994 y, en caso de ser adjudicatarias, deberán constituir domicilio en el mismo.

2.3.2. Los representantes locales de firmas extranjeras quedan sujetos solidariamente a las mismas obligaciones que sus representadas.

3. FORMA DE COTIZACIÓN

3.1.1. Por el solo hecho de presentarse al llamado se entiende que la forma de pago será 30 días de finalización del mes de conformada la factura, no siendo necesario que el oferente aclare la misma.

3.1.2. No serán consideradas ofertas que propongan una forma de pago distinta.

3.2. PRECIOS

3.1. Precio Unitario.

3.2. Porcentajes de Impuestos.

3.3. AJUSTE DE PRECIOS

3.3.1. Cuando las propuestas no mencionen expresamente que habrá modificaciones de precios durante la vigencia del contrato, se considerará que los precios se mantienen firmes cualquiera sean las variaciones de los costos que se produzcan.

3.3.2. En caso de que los oferentes planteen ajustes, los mismos se harán única y exclusivamente por la variación del coeficiente del I.P.C. suministrado por el Instituto Nacional de Estadística.

3.3.3. Las variaciones de precios operarán semestralmente a partir del mes de apertura de ofertas y hasta la notificación de la adjudicación, para el caso de que se efectúen adjudicaciones parciales o entregas parciales con facturación en cada entrega, el oferente sólo en esos casos podrá extender la paramétrica al semestre que correspondiera.

3.3.4. No se aceptarán ajustes por atrasos en los pagos.

4. MONEDA

4.1. Las ofertas serán exclusivamente en Moneda Nacional.

5. COTIZACIÓN DE OFERTAS

5.1. Los precios cotizados deben incluir todos los gastos originados para suministrar la mercadería en el lugar de entrega, la Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas.

5.2. Los oferentes deberán obligatoriamente cotizar y ceñir sus propuestas a las condiciones de pago establecidas en el procedimiento.

5.3. Se aceptarán cotizaciones de ofertas parciales, a criterio de la Administración.

5.4. Los oferentes podrán cotizar ofertas alternativas, variantes o modificaciones presentando la oferta básica, las que serán consideradas discrecionalmente por la Administración.

5.5. Se establecerá claramente la unidad de entrega y todo otro dato relevante referente a características técnicas.

5.6. Cuando el oferente incluya información confidencial en su oferta, de conformidad con lo establecido en el artículo 65 del TOCAF, será de su exclusiva responsabilidad ingresar la misma indicando expresamente tal carácter, en archivo separado de la parte pública de su oferta.

En la parte pública de su oferta, deberá incluir un resumen no confidencial de la información confidencial que entregue (artículo 30 del Decreto N° 232/010 del 2 de agosto de 2010).

Los documentos que entregue un oferente en carácter confidencial, no serán divulgados a los restantes oferentes.

6. ADQUISICIÓN DEL PLIEGO

6.1. Los oferentes deberán adquirir el Pliego Particular de Condiciones previo al Acto de Apertura de Ofertas. Sólo podrá adjudicarse el procedimiento a oferentes que lo hayan adquirido.

7. RECEPCIÓN DE OFERTAS

7.1.1. Las mismas serán recibidas, obligatoriamente en línea:
www.comprasestatales.gub.uy

Los oferentes deberán estar inscriptos en el (RUPE) Registro Único de Proveedores del Estado

7.2. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR CON LA OFERTA

La misma deberá ser presentada conforme a lo dispuesto en la cláusula 2.1.5. del presente Pliego.

7.2.1. Formulario de Identificación del Oferente que se adjunta en el Anexo II. En caso de que quien firme el mismo debe actuar en forma conjunta con otra persona, deberá firmarlo también ésta.

7.2.2. En caso de que el monto total de la oferta en la opción más costosa supere el tope de la Licitación Abreviada se deberá realizar el Depósito de Garantía de Mantenimiento de Oferta por un monto de \$ 110.000,00 (pesos uruguayos ciento diez mil con 00/100) antes de la Apertura en la Tesorería de D.N.S.FF.AA.

7.2.3. Certificados y habilitaciones exigidas en el Anexo IV “Condiciones Técnicas”.

7.2.4. De corresponder, la documentación a que hace referencia la cláusula 2.2. del presente Pliego.

8. ESTUDIO DE OFERTAS

8.1. La comparación de las ofertas se realizará atendiendo a los factores de ponderación establecidos en el Anexo III “Ponderaciones” del presente Pliego.

8.2. Frente a la igualdad en la ponderación se adjudicará al mejor precio.

8.3. La Administración en cada procedimiento podrá aplicar los institutos de mejoramiento de oferta y negociación, previstos en el Art. 66 del T.O.C.A.F..

9. MANTENIMIENTO DE OFERTA

9.1. Será de 150 días hábiles.

9.2. Si el proveedor no carga el Mantenimiento de Oferta, se interpretará que se ajusta a lo solicitado.

9.3. Vencido el plazo de mantenimiento de oferta, sin que haya sido adjudicado el llamado, los oferentes quedan igualmente obligados al mantenimiento de las ofertas, salvo que hubieran comunicado por escrito su voluntad de retirar la misma, lo que deberá comunicarse antes del vencimiento del plazo original.

10. MUESTRAS

10.1 Se debe presentar muestras para los ítems 27, 28, 29, 30 y 31, conforme a lo establecido en el Anexo I (NOTA 2) y Anexo IV "Condiciones Técnicas".

10.2 No serán tenidas en cuenta las ofertas que no cumplan con lo solicitado.

11. ADJUDICACIÓN

11.1. La Administración podrá dividir por razones fundadas la adjudicación entre varios proponentes.

11.2. La Administración se reserva el derecho de no adjudicar el procedimiento.

12. RETIRO DE COMPROMISOS, FACTURACIÓN Y FORMA DE PAGO

12.1. RETIRO DE COMPROMISOS

12.1.1. El o los adjudicatarios del procedimiento una vez notificados del acto administrativo de adjudicación, retirarán de la División Financiero Contable los compromisos correspondientes. Esta División comunicará vía fax el aviso para que en plazo no mayor a 48 horas se sirvan retirar la documentación. Vencido los plazos otorgados y ante la reiteración del aviso, para aquellos adjudicatarios que no retiren los compromisos en forma injustificada y contumaz, la Administración se reserva el derecho de aplicar las sanciones previstas en la cláusula 18 e inclusive aquéllas

que estime del caso, como las previstas en el Registro Único de Proveedores del Estado.

12.2. FACTURACIÓN

12.2.1. La facturación se realizará en conformidad y luego de recibida la Orden de Compra.

12.3. FORMA DE PAGO

12.3.1. El pago se hará a los 30 días a partir de la finalización del mes de conformada la factura.

12.3.2. Al momento del cobro de facturas, deberán estar vigentes los siguientes certificados:

Certificado Único del Banco de Previsión Social.

Certificado Único de la Dirección General Impositiva.

Asimismo se controlará que las personas físicas, directores o administradores de personas jurídicas no figuren inscriptos como deudores alimentarios morosos.

Para el caso de que la D.N.S.FF.AA. utilice subcontratistas, intermediarios, o suministradores de mano de obra será responsable solidario de las obligaciones laborales de estos hacia los trabajadores contratados, así como del pago de las contribuciones a la seguridad social a la entidad previsional que corresponda, de la prima de accidentes de trabajo y enfermedades del BSE en relación a esos trabajadores (artículo 1º Ley N° 18.099) y modificaciones al régimen de subcontratación establecidas por la Ley N° 18.251. Por lo expuesto, la Dirección Nacional se reserva el derecho de exigir mensualmente a la empresa contratada la documentación que acredite el pago de los salarios y demás rubros emergentes de la relación laboral, así como los recaudos que justifiquen que está al día en el pago de la Póliza de Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales y las

contribuciones de Seguridad Social, a la entidad previsional que corresponda, como condición previa al pago de los servicios prestados.

13. PLAZO DE ENTREGA

13.1. El plazo de entrega, deberá ser cierto y no podrá estar sujeto a stock.

13.2. Si el proveedor no menciona plazo de entrega, se interpretará que es inmediato, entendiéndose por inmediato 48 horas hábiles.

14. PLAZO DE EJECUCIÓN

14.1 El plazo de ejecución de la presente compra será de 12 meses a partir de la notificación de la adjudicación.

15. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

15.1. La Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato deberá ser constituida dentro de los 5 días hábiles de recibida la comunicación.

15.2. La misma será exigible cuando el monto de lo adjudicado supere el 40% del tope de Licitación Abreviada.

15.3. El monto del depósito será del 5% del valor de lo adjudicado.

15.4. Si el adjudicatario no efectuara el Depósito de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato dentro del plazo establecido, la Administración aplicará una multa del uno por mil sobre el importe adjudicado, por cada día de atraso en cumplir con este requisito. Dicha multa deberá abonarse al constituir la Garantía de Fiel Cumplimiento

de Contrato. Si transcurridos diez días hábiles, contados desde el último día otorgado para constituir dicha garantía, el contratista no ha procedido de acuerdo a lo dispuesto precedentemente, la Administración podrá dejar sin efecto la adjudicación efectuada, ejecutar la Garantía del Mantenimiento de Oferta, e iniciar las acciones que pudieran corresponder contra el contratista, por los perjuicios que cause su incumplimiento.

16. DEVOLUCIÓN DE GARANTÍA

16.1. De Mantenimiento de Ofertas.

16.1.1. A los proponentes no adjudicatarios, inmediatamente después de aprobada la adjudicación, o una vez válidamente rechazada la oferta, a la simple presentación del recibo correspondiente.

16.1.2. A los adjudicatarios, inmediatamente después de constituida la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato.

16.2. De Fiel Cumplimiento de Contrato.

16.2.1. La Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato se devolverá contra la presentación del recibo de depósito, no más de quince días hábiles después de cumplidas totalmente las obligaciones contraídas; si la Administración constatare que no hay reclamaciones pendientes. En caso contrario, una vez resueltas y previas las deducciones respectivas.

17. MORA

17.1. Las partes pactan la mora automática.

18. MULTA

18.1. Perfeccionado el contrato, el adjudicatario queda obligado a cumplir estrictamente los extremos exigidos en los respectivos Pliegos y en su oferta.

18.2. El incumplimiento de sus obligaciones, motivará la aplicación de las siguientes sanciones:

a) Para incumplimientos derivados de que lo entregado no reúna las condiciones de las muestras o las establecidas en las bases del llamado o falta de cumplimiento de los plazos, el adjudicatario será penado con una multa equivalente a un porcentaje no inferior al 20% del monto incumplido o global de la contratación, a criterio de la Administración de acuerdo al grado de incumplimiento y del perjuicio sufrido.

b) Las multas impuestas deberán ser abonadas en la Sección Tesorería de la División Financiero Contable sita en Av. 8 de Octubre 3050, dentro del plazo de los 10 días hábiles a partir de la notificación de la Resolución respectiva.

c) Vencido el término estipulado sin haberse cumplido con el pago de la multa, el cobro podrá hacerse efectivo sobre la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato consignada y/o créditos de cualquier naturaleza registrados en D.N.S.FF.AA., a favor del adjudicatario, sin perjuicio de proseguir por la vía que corresponda por el saldo no cubierto.

d) El proveedor dentro de los plazos que se le fijen, deberá reintegrar los descuentos que hubiera afectado a la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato.

e) Las multas que se impongan por incumplimiento serán sin perjuicio de las comunicaciones a efectuarse para proceder a la suspensión o eliminación del

adjudicatario del Registro Único de Proveedores del Estado, y de las sanciones que pudiera aplicar la Administración.

f) No corresponderá multa cuando el incumplimiento de las obligaciones por parte del adjudicatario se deba a causas de caso fortuito o de fuerza mayor, fehacientemente comprobadas a juicio de la Administración.

19. VALOR DEL PLIEGO: 1 UR. (una unidad reajutable).

ANEXO I – LICITACIÓN ABREVIADA N° 228/23

ÍTEM	CÓD. ARCE	DESCRIPCIÓN ARCE	VARIANTE ARCE	CANT. HASTA	UNIDAD	OBSERVACIONES Y/O ESP. TÉCNICAS
1	123	ACELGA (USO HUMANO)	VARIANTE: VARIEDAD/CALIDAD /CALIBRE ----- //GRANDE	52	DOCENA	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
2	120	AJO	VARIANTE: VARIEDAD/CALIDAD /CALIBRE ----- //GRANDE	72	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
3	3477	APIO	VARIANTE: VARIEDAD/CALIDAD /CALIBRE HOJA//MEDIANO	60	DOCENA	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
4	136	BANANA (USO HUMANO)	VARIANTE: VARIEDAD/CALIDAD /CALIBRE CAVENDISH (NANICA)//GRANDE	16.500	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
5	3484	BERENJENA (USO HUMANO)	VARIANTE: VARIEDAD/CALIDAD /CALIBRE ----- //GRANDE	1.200	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
6	121	CEBOLLA (USO HUMANO)	VARIANTE: VARIEDAD/CALIDAD /CALIBRE ----- //MEDIANO	3.000	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
7	955	CHAUCHA (USO HUMANO)	VARIANTE: VARIEDAD/CALIDAD /CALIBRE ----- //MEDIANO	520	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
8	956	CHOCLO (USO HUMANO)	VARIANTE: VARIEDAD/CALIDAD /CALIBRE SUPER DULCE//MEDIANO	104	DOCENA	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
9	137	DURAZNO (USO HUMANO)	VARIANTE: VARIEDAD/CALIDAD /CALIBRE ----- //MEDIANO	4.600	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS

10	138	LIMÓN (USO HUMANO)	VARIANTE: VARIEDAD/CALIDAD /CALIBRE -----//MEDIANO	3.000	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
11	124	LECHUGA (USO HUMANO)	VARIANTE: VARIEDAD/CALIDAD /CALIBRE MANTECOSA// MEDIANO	160	DOCENA	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
12	957	MANDARINA (USO HUMANO)	VARIANTE: VARIEDAD/CALIDAD /CALIBRE ----- //MEDIANO	7.200	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
13	128	MANZANA (USO HUMANO)	VARIANTE: VARIEDAD/CALIDAD /CALIBRE ----- //MEDIANO	25.000	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
14	3473	MELÓN (USO HUMANO)	VARIANTE: VARIEDAD/CALIDAD /CALIBRE RETICULADO// GRANDE	1.000	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
15	958	MORRÓN (USO HUMANO)	VARIANTE: VARIEDAD/CALIDAD /CALIBRE ROJO//GRANDE	1.500	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
16	958	MORRÓN (USO HUMANO)	VARIANTE: VARIEDAD/CALIDAD /CALIBRE VERDE//GRANDE	1.000	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
17	129	NARANJA (USO HUMANO)	VARIANTE: VARIEDAD/CALIDAD /CALIBRE ----- //MEDIANO	9.360	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
18	125	PAPA (USO HUMANO)	VARIANTE: VARIEDAD/CALIDAD /CALIBRE ROSADA LAVADA//GRANDE	2.600	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
19	130	PERA (USO HUMANO)	VARIANTE: VARIEDAD/CALIDAD /CALIBRE __ _//MEDIANO	6.800	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
20	960	PUERRO (USO HUMANO)	VARIANTE: VARIEDAD/CALIDAD /CALIBRE ----- //MEDIANO	60	DOCENA	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS

21	126	REMOLACHA (USO HUMANO)	VARIANTE: VARIEDAD/CALIDAD /CALIBRE ----- //MEDIANO	80	DOCENA	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
22	127	TOMATE (USO HUMANO)	VARIANTE: VARIEDAD/CALIDAD /CALIBRE AMERICANO// MEDIANO	2.000	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
23	133	ZANAHORIA (USO HUMANO)	VARIANTE: VARIEDAD/CALIDAD /CALIBRE ----- //GRANDE	4.000	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
24	135	ZAPALLITO (USO HUMANO)	VARIANTE: VARIEDAD/CALIDAD /CALIBRE REDONDO// MEDIANO	3.120	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
25	134	ZAPALLO (USO HUMANO)	VARIANTE: VARIEDAD/CALIDAD /CALIBRE KABUTIÁ//MEDIANO	6.600	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
26	66896	ZUCCHINI	VARIANTE: VARIEDAD/CALIDAD /CALIBRE ----- //MEDIANO	520	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
27	3070	HUEVO DE GALLINA	VARIANTE: TIPO BLANCO	12.500	DOCENA	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
28	65690	BRÓCOLI CONGELADO	VARIANTE: GENÉRICA	780	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
29	25303	PAPA PROCESADA	VARIANTE: GENÉRICA	1.500	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
30	14413	ZANAHORIA PROCESADA	VARIANTE: TIPO	3.000	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
31	65688	ZAPALLITO PROCESADO	VARIANTE: GENÉRICA	7.700	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS

NOTA 1: SE DEBERÁ CUMPLIR CON LO SOLICITADO EN LA COLUMNA DE OBSERVACIONES Y/O ESP. TÉCNICAS.

NOTA 2: SE DEBERÁ PRESENTAR MUESTRAS DE LOS ÍTEMS 27, 28, 29, 30 Y 31, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL PUNTO 10 Y ANEXO IV “CONDICIONES TÉCNICAS”.

FECHA LÍMITE DE ENTREGA DE MUESTRAS: PREVIA COORDINACIÓN con el Servicio de Bromatología antes del acto de apertura conforme a lo estipulado en el Anexo IV “Condiciones Técnicas”.

CONSULTAS TÉCNICAS: Departamento de Nutrición y Dietética, Alf. (Lic.) M. Inés

* Vázquez de lunes a viernes en el horario de 08:00 a 14:00h Tel 2487 6666 int 5128. Email: mvazquez@dnsffaa.gub.uy.

* Control de Calidad de Alimentos, Alf. (Lic.) M. Melina Giosa de lunes a viernes en el horario de 08:00 a 14:00h Tel 2487 6666 int 1441. Email: mgiosa@dnsffaa.gub.uy

ATENCIÓN AL PÚBLICO Y CONSULTAS ADMINISTRATIVAS: Dirección Nacional de Sanidad de las FF.AA. División Adquisiciones. Sector Abastecimientos. Avda. 8 de Octubre 3050. Horario: 08:00 a 14:00 hs. Tel: 2487 6666 Int. 2504 - 2520. Email: adqabastecimientos@dnsffaa.gub.uy

ANEXO II – FORMULARIO DE IDENTIFICACIÓN DEL OFERENTE

El/Los que suscribe/n _____ (nombre de quien firme y tenga poderes suficientes para representar a la empresa oferente acreditados en RUPE) en representación de _____ (nombre de la Empresa oferente) declara/n bajo juramento que la oferta ingresada en línea a través del sitio web www.comprasestatales.gub.uy vincula a la empresa en todos sus términos y que acepta sin condiciones las disposiciones del Pliego de Condiciones Particulares del llamado **LICITACIÓN ABREVIADA N° 228/23 “FRUTAS, HORTALIZAS, HUEVOS Y PROCESADOS”**, así como las restantes normas que rigen la contratación.

A su vez, la empresa oferente 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 artículo 46 del T.O.C.A.F., y restantes normas concordantes y complementarias.

FIRMA/S: _____

ACLARACIÓN: _____

C.I.: _____

ANEXO III - PONDERACIONES



HOSPITAL CENTRAL DE LAS FF.AA.
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Montevideo, 06 de diciembre de 2022.-

PONDERACIÓN DE FRUTAS, HORTALIZAS, VERDURAS PROCESADAS Y HUEVOS, PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

PONDERACIÓN	PORCENTAJE (%)
Antecedentes del Proveedor en RUPE	30 %
Precio	70 %
Total	100%

NOTA 1: Antecedentes del proveedor en RUPE: Hasta 30 puntos según 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 restará 1 punto, por cada multa se restará 1,5 puntos y por cada suspensión en cualquier Organismo del Estado se restarán 2 puntos.

NOTA 2: A los efectos de ponderar el precio.-

PRECIO: $70 \times \frac{\text{Precio de oferta más económica.}}{\text{Precio de oferta en estudio.}}$

La Jefa del Servicio de Administración de Alimentos.-
Alf. (Lic. Nut.)

.....
Ma. Inés VAZQUEZ.-

Sdo. 1ª
Cr. Gabriel BONELLI

ANEXO IV – CONDICIONES TÉCNICAS

CONDICIONES TÉCNICAS	CERTIFICACIONES, DISPOSICIONES GENERALES Y PARTICULARES	FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS
Creación y Revisión - Asesoría en Control de Calidad de Alimentos - Departamento de Nutrición y Dietética		Noviembre 2022 Nº de paginas 4 Revisión 3

Certificaciones a presentar:

- Copia de Habilitación Bromatológica de Comercios de Frutas y Hortalizas Frescas, expedido por Regulación Alimentaria de la Intendencia Municipal de Montevideo.

Transporte.

Los productos deben ser trasladados en vehículos que cumplan las siguientes condiciones

- Habilitados para transporte de alimentos por la Intendencia Municipal de Montevideo o por el Organismo competente.
- Isotérmicos
- En caso de no ser isotérmicos se aceptarán vehículos techados (a fin de proteger al producto de las condiciones climáticas), y ventilados para permitir la libre circulación del aire.

Requisitos generales

Se considerarán aptas para el consumo cuando cumplan con las siguientes exigencias:

- Ser sanas y frescas, para consumo o utilización dentro del período comprendido entre su entrega y la siguiente entrega.
- Estar limpias, exentas de cuerpos extraños adheridos a su superficie, libre de enfermedades, decoloraciones, lesiones, insectos, parásitos, hongos, partes marchitas, y de la mayor cantidad posible de tierra.
- Presentar estado de madurez apropiado para el consumo y eventual almacenamiento (si lo indicara el Departamento de Nutrición y Dietética); poseer las características de sabor, aroma, forma y textura que le son propios.
- No estar dañados por lesión de origen físico que afecte su apariencia.
- La cantidad residual de plaguicidas y otros productos de origen químico agregados durante el proceso de producción o en poscosecha, no excederá el límite máximo fijado por las autoridades competentes.
- La mercadería deberá presentar uniformidad en cuanto a sus características (tamaño, grado de madurez, etc.). El calibre/peso deberá estar acorde a las condiciones técnicas.
- El proveedor debe mantener sus depósitos y/o cámaras en buenas condiciones higiénicas y libres de plagas. Deberá realizar cada dos meses, como máximo, el control integral de plagas y presentar el correspondiente certificado que acredite su ejecución por una empresa habilitada para dicho fin.

Condiciones particulares

- Las presentes condiciones técnicas se basan en el estándar de calidad utilizado para el relevamiento de precios realizado en el marco del convenio suscrito entre la CAMM y la Dirección General de la Granja del Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca: "Manual de Procedimientos y Referencias Técnicas por producto para la tipificación de la calidad de las frutas y hortalizas frescas"
(http://www.mercadomodelo.net/c/document_library/get_file?uuid=7a7e4020-98f8-47c5-9649-e7bde222535d&groupId=10157)

CATEGORIA, CALIBRE, CONDICIONES PARTICULARES Y ENVASE serán acordes al siguiente cuadro:

ITEM	CAT	CALIBRE	ENVASE	CONDICIONES PARTICULARES
ACELGA	I	Grande	Cajón plástico retornable	Atados frescos, de color verde intenso, sin hojas marchitas, manchadas o decoloradas. Sin signos de deshidratación.
AJO	I	Grande N° 5	Bolsa de rejilla o nylon	Cabezas firmes y maduras con la piel seca, quebradiza y sin divisiones. Dientes de tamaño uniforme, turgentes y libres de brotes. Exenta de podredumbre, daños por plagas o daños físicos.
APIO	I	Mediano	Cajón plástico retornable	Apio de hoja. Atados frescos, de color verde intenso, sin hojas marchitas o decoloradas.
BERENJENA	I	Grande	Cajón plástico retornable	Firmes, piel sana y limpia. Libre de rajaduras o cortes. Presencia de cáliz y pedúnculo.
CEBOLLA	I	Mediano	Cajón plástico retornable / bolsa plastillera descartable	Firmes, con la piel seca, sana, y limpia, libre de brotes, cortaduras o rajaduras. Sin tallo grueso y libres de crecimiento floral. Las hojas deberán estar recortadas al ras. Tipo blancas.
CHAUCHA	I	Grande	Cajón plástico retornable	Vaina sana, entera, limpia, color verde, fruto en estado inmaduro, libre de manchas, de coloraciones y lesiones. Variedad o tipo: alubia, híbrida o bomboneta.
CHOCLO	I	Mediano	Cajón plástico retornable / bolsa nylon	Fresco, sano, grano lechoso, turgente, no secos ni arrugados, bien granados. Chala verde. Al presionar los granos estos no deben ser blandos.
LECHUGA	I	Mediano	Cajón plástico retornable	Planta firme, color verde claro, sin hojas marchitas, manchadas o decoloradas. Si signos de deshidratación. Variedad mantecosa.
PAPA	I	Grande	Cajón plástico retornable / bolsa plastillera descartable	Lavada, cepillada o procesada de forma tal que no presente tierra adherida a la piel. Tubérculo en buen estado de conservación, pulpa firme, libre de terrones, brotes, protuberancias o grietas, color característico de la variedad, sin coloración verdosa. Libre de alteraciones internas. Exenta de podredumbres internas o externas. Variedad: piel rosada.
MORRON ROJO	I	Grande	Cajón plástico retornable	Frutos duros, sin arrugas, de color rojo brillante, sano, limpios, con pedúnculo, pericarpio sano, grueso y limpio, piel firme y brillantes, sin partes decoloradas, blandas o arrugadas.

MORRON VERDE	I	Grande	Cajón plástico retornable	Frutos duros, sin arrugas, de color verde brillante, sano, limpios, con pedúnculo, pericarpio sano, grueso y limpio, piel firme y brillantes, sin partes decoloradas, blandas o arrugadas.
PUERRO	I	Mediano	Cajón plástico retornable	Bulbo blanco, fresco, limpio y firme. Tallo firme de color verde oscuro, sin hojas marchitas decoloradas y blancas. Puerros con hojas cortadas a una tercera parte del ápice, libres de tallos floríferos. Sin signos de deshidratación o quemado.
REMOLACHA	I	Mediano	Cajón plástico retornable	Raíz sana, sin grietas, entera, fresca, limpia, pulpa firme, color oscuro bordo, sin hojas, tallo bordo y turgente, sin terrones y sin daños externos y de tamaño uniforme.
TOMATE	I	Mediano	Cajón plástico retornable	Fruto entero, sano, firme al tacto, color rosado o rojo, no muy maduros, libre de florones o costillados. Sin puntos oscuros sobre la superficie, sin magulladuras ni deformaciones blandas debido a malas manipulaciones, sin grietas ni golpes profundos, sin moho. Variedad americano o larga vida.
ZANAHORIA	I	Grande	Cajón plástico retornable / bolsa plastillera descartable	Raíz entera, firme, lisa, color naranja, sin crecimientos secundarios libre de corazón leñoso, sin hojas. Sin coloración verde o púrpura en el cuello. No abiertas ni lignificadas.
ZAPALLITO	I	Mediano	Cajón plástico retornable	Fruto inmaduro, fresco, sano, tierno, cáscara fina, lisa y color verde brillante sin manchas, Tipo comercial: redondo.
ZAPALLO	I	Mediano	Cajón plástico retornable / bolsa plastillera descartable	Maduración adecuada, cáscara firme sin marcas, color verde oscuro, pulpa amarilla intensa. Variedad Kabutiá
ZUCCHINI	I	Mediano	Cajón plástico retornable	Fruto inmaduro, fresco, sano, tierno, cáscara fina, lisa y color verde claro brillante sin manchas.
BANANA	I	Grande	Cajón plástico retornable / caja de cartón descartable	Fruto firme, fresco, limpio, cáscara lisa, de color amarillo, entera para que mantenga al fruto cubierto. Unidades en "manos" o "pencas", libres de machucamiento.
DURAZNO	I	Mediano	Cajón plástico retornable	Fruto firme, bien formado, pulpa jugosa. Cascara sin manchas ni deformaciones.
LIMON	I	Mediano	Cajón plástico retornable / bolsa plastillera descartable	Cáscara firme y fina, color amarillo, bien formado, pulpa firme y jugosa.

MANDARINA	I	Mediano	Cajón plástico retornable	Fruto firme, jugoso, de cáscara fina, color anaranjado, sin hojas, sin cera, sin colorantes. Sin tallos ni hojas.
MANZANA	I	180 – 250 g	Cajón plástico retornable	Fruto firme, limpio, sin manchas, madurez adecuada, sin puntos ni magulladuras, color y sabor característico de la variedad.
MELÓN	I	Grande	Cajón plástico retornable	Piel reticulada, pulpa gruesa y de color anaranjado, de forma redonda o alargada. Variedad Reticulado.
NARANJA	I	Mediano	Cajón plástico retornable	Fruto firme, bien formado, cáscara brillante y fina, entera, sin cera ni colorante, color anaranjado, pulpa jugosa.
PERA	I	Mediano	Cajón plástico retornable	Fruto firme, pulpa jugosa, limpio, piel entera, lisa, peciolo adherido al fruto, sin imperfecciones ni magulladuras, sin manchas.

Condiciones de entrega y Verificación de las mercaderías

- El Departamento de Nutrición y Dietética establecerá días y horas para la recepción de la mercadería (3 veces por semana).
- El horario de recepción será de 8 a 12 horas.
- La mercadería será recibida y evaluada por los técnicos de la Asesoría en Control de Calidad de Alimentos
- Cuando el producto no se ajuste a lo solicitado en las Condiciones Técnicas del Pliego de Compra, podrá ser observado o rechazado
- Tanto si es observado como si es rechazado, se labrará un "Acta de observación o rechazo", donde se explicará claramente el motivo. Esta acta deberá ser firmada por los receptores y el responsable de la entrega en el momento de la recepción del producto, quien conservará la copia que oficiará como documento de aviso a la empresa proveedora.
- Las actas de observación / rechazo tendrán carácter de antecedentes en aquellos casos de reiteración de incumplimientos. Para ello, se evaluará el grado de disposición del proveedor a la atención de los reclamos, los cuales deberán ser subsanados en el plazo máximo de las 24 horas siguientes a la formulación del reclamo.
- Los incumplimientos serán evaluados en leves, moderados o graves.
- Serán considerados incumplimiento graves, aquellos defectos que incidan en los aspectos Higiénico – Sanitarios del producto y/o que ocasionen el desabastecimiento del mismo.

NOTA.

1. Aquellos proveedores que presenten el producto con certificación de calidad, siempre y cuando no incida en el costo del mismo, serán considerados como factor diferencial.
2. La D.N.S.FF.AA. podrá auditar el depósito si lo estima pertinente.
3. El proveedor será responsable de entregar la mercadería clasificada, de acuerdo a la categoría y calibre/peso solicitado, la cual será inspeccionada a fin de verificar que esta clasificación se llevó a cabo. Las unidades defectuosas serán retiradas. Los productos ingresarán sujetos a una reinspección posterior, la cual ratificará que sus condiciones sean aptas para el consumo y de lo contrario se avisará al proveedor para su

sustitución.


4. En caso de que la cantidad aceptada sea igual o superior al 90% de la solicitada, no se labrará el acta de observación correspondiente.
5. En relación a otras condiciones no establecidas en este documento, se tomarán en cuenta las exigencias nacionales y regionales establecidas en el Decreto 315/994 "Reglamento Bromatológico Nacional" y sus Modificaciones.
6. Toda cláusula imprecisa, ambigua o contradictoria se interpretará en el sentido más favorable a la D.N.S.FF.AA.

Asesoría en Control de Calidad de Alimentos

Departamento de Nutrición y Dietética

Alf. (Lic.Nut)

Melina Giosa



Alf (Lic.Nut)

M^{ra}. Ines Vazquez



CONDICIONES TÉCNICAS	HUEVO FRESCO
CREACIÓN Y REVISIÓN: - Servicio de Bromatología, - Asesoría en Control de Calidad de Alimentos - Departamento de Nutrición y Dietética	Revisión: 5 Noviembre 2022 Nº de páginas: 3

DEFINICIÓN

Se entiende por huevo al producto generado en el aparato reproductor de la especie aviar *Gallus domesticus* (gallina). Cuando provenga de otra especie se designará con el nombre de la especie a la que pertenece.

Se entiende por huevo fresco aquel que, siendo apto para el consumo humano, no ha sido sometido a ningún procedimiento de conservación salvo la climatización del ambiente a temperatura entre 8 – 15°C y humedad relativa entre 70 – 90%.

REQUISITOS

- Sólo se aceptarán huevos de gallina **frescos color blanco**, de Calidad A, mantenidos y transportados a una temperatura ambiente de 8 a 15°C.
- Los huevos deben proceder de granjas avícolas habilitadas por la División de Sanidad Animal y de establecimientos de acopio y empaque habilitados por la División Industria Animal ambas divisiones dependientes del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, que cuenten con un programa sanitario de prevención y control de Salmonella.
- La cáscara será fuerte, homogénea, limpia y sin roturas y/o astilladuras.
- Por examen abierto deberán estar exentos de olor, sabor o color extraños.
- La yema será de color uniforme, del amarillo al anaranjado rojizo, bien centrada, esférica y turgente, debiendo conservarse entera, convexa, sin desarrollo del disco germinal.
- Su clara será firme, transparente, sin enturbiamiento y homogénea, el escalón de separación entre los distintos tipos de clara será neto.
- Deberá superar la prueba de flotación de forma de verificar su frescura.
- No se admitirá el lavado exterior de la cáscara, solamente se aceptará una limpieza en seco sin dañar la cutícula.
- Serán de tamaño homogéneo, el peso por unidad estará comprendido 50 y 55 g. es decir, la denominación de tamaño mediano.
- Se admitirá como máximo un 10% de huevos correspondientes al tamaño siguiente inferior.
- No se aceptarán productos que presenten indicios de presencia de roedores u otras plagas, restos de insectos o cualquier contaminante que pudiera afectar su condición sanitaria.
- Deben ser aptos para consumo humano.

HIGIENE

- El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.
- El contenido interior y exterior del huevo, deberá estar libre de microorganismos patógenos.

ENVASE Y PRESENTACION

Se aceptará su presentación según dos modalidades:

1. Sobre separadores (maples) de primer uso, recubiertos por una lámina de polietileno.
2. Ubicados en maples de primer uso, colocados en hileras dentro de cajas de cartón (envase secundario), también de primer uso, en buenas condiciones de higiene.

La rotulación deberá expresar el nombre y dirección de la avícola granja, el Nº de habilitación otorgado por la División Sanidad Animal del MGAP, la fecha de producción, el Nº de registro de la etiqueta y la calidad comercial correspondiente (calidad "A" y tamaño).

DOCUMENTACION:

- Copia de la resolución de habilitación de la/s granja/s y del establecimiento de acopio expedidas por las Divisiones Sanidad Animal e Industria Animal, del MGAP.

MUESTRAS

- **La entrega de muestras deberá ser coordinada antes de la apertura con el Servicio de Bromatología, tel.: 24876666, int. 1675, vía correo electrónico a bromatologia@dnsffaa.gub.uy. Dicha coordinación no podrá realizarse con posterioridad a la apertura.**
- El Servicio de Bromatología podrá agendar de acuerdo a la capacidad del Servicio, la entrega de muestras posteriores a la apertura.
- Los oferentes presentarán una muestra del producto, **una docena**, con la rotulación reglamentaria.
- Tolerancias: Los oferentes podrán indicar las variaciones que debidas al proceso de elaboración presentarán las partidas del producto a entregar sobre los valores analíticos que forman parte de la oferta.
- Calidad: Los valores analíticos de la muestra obtenidos en el laboratorio del Servicio de Bromatología de la D.N.S.FF.AA. y tolerancias serán tenidos en cuenta a efectos de evaluar la calidad del producto ofrecido.
- La muestra será Aceptable/Califica cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas.
- Será No Aceptable/ No Califica toda muestra, una vez realizados los controles analíticos en el Servicio de Bromatología de la D.N.S.FF.AA., cuando no cumpla con establecido en estas condiciones técnicas.

VIDA ÚTIL

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

TRANSPORTE

- El transporte de los productos, se deberá realizar en vehículos habilitados por la Intendencia de Montevideo, lo que se identificará mediante un sticker colocado 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.
- El carné de manipulador del personal afectado al transporte y entrega de las partidas podrá ser solicitado por el receptor cuando lo estime conveniente.

RECIBO Y ACEPTACIÓN DEL PRODUCTO

- Recibo del producto: se entenderá por tal la entrega del mismo en el Departamento de Nutrición y Dietética de la D.N.S.FF.AA.
- Aceptación en la recepción: la partida del producto será aceptada cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas.
- Observación o rechazo en la recepción: la partida del producto será observada o rechazada cuando el producto no se ajuste a lo solicitado en las Condiciones Técnicas de la Compra. Se labrará un "Acta de Observación o Rechazo", donde se explicará claramente el motivo. El Acta deberá ser firmada por los receptores y el responsable de la entrega, quien conservará la copia que oficiará como documento de aviso a la empresa proveedora.
- Los productos estarán sujetos a un estudio posterior realizado por el Servicio de Bromatología de la DNSFFAA.
- Aceptación bromatológica: la partida del producto será aceptada cuando, una vez realizado el estudio técnico en el Servicio de Bromatología, cumpla con los requisitos establecidos en estas Condiciones Técnicas.
- Observación o rechazo bromatológico: la partida del producto será observada o rechazada cuando, una vez realizado el estudio técnico en el Servicio de Bromatología, no cumpla con las Condiciones Técnicas o resulte de calidad inferior a la presentada

como muestra en la licitación abreviada. Se labrará un "Acta de Observación o Rechazo", donde se explicará claramente el motivo. El Acta deberá ser firmada por los representantes competentes de la DNSFFAA y un representante de la empresa quien conservará la copia que oficiará como documento de aviso a la empresa proveedora.

- Las Actas de Observación / Rechazo tendrán carácter de antecedente en aquellos casos de reiteración de apartamientos a las Condiciones Técnicas exigidas en la compra.
- En caso de que la cantidad aceptada sea igual o superior al 90 % de la solicitada, no se labrará el Acta de Observación/Rechazo.
- Se evaluará el grado de disposición del proveedor a la atención de los reclamos, sin perjuicio de lo cual, los mismos deberán ser subsanados en el plazo máximo de las siguientes 24 horas.

NOTAS:

- Se establecerán días y horas para la recepción de la mercadería, las que deberán ser cumplidas por el proveedor.
- Se podrá auditar las granjas avícolas y los establecimientos de acopio si se estima pertinente.
- Regirá en forma obligatoria la aplicación del Instructivo "Recepción de Huevo cáscara", elaborado en forma conjunta por la D.N.S.FF.AA, la UCA y DGSG (Dirección General de Servicios Ganaderos).
- En relación a otras condiciones no establecidas en este documento, se tomarán en cuenta las exigencias nacionales y regionales establecidas en el:
 - Reglamento Bromatológico Nacional -Decreto 315/994- y sus Modificaciones.
 - Codex Alimentarius.



Servicio de Bromatología

Cap. (Q.F.)

I.A. Valeria Garciacelay



Asesoría en Control de Calidad de Alimentos

Alf. (Lic. Nut.)

Melina Giosa

Departamento de Nutrición y Dietética

Alf. (Lic. Nut.)

María Inés Vazquez

CONDICIONES TÉCNICAS	BROCOLI PROCESADO CONGELADO	
CREACIÓN Y REVISIÓN: - Servicio de Bromatología, - Asesoría en Control de Calidad de Alimentos - Departamento de Nutrición y Dietética		Revisión: 1 Noviembre 2022 Nº de páginas: 3

DEFINICIÓN

Se entiende por BROCOLI la hortaliza *Brassica oleracea* var. *Itálica*.
 Hortaliza congelada es la que ha sido enfriada por alguno de los métodos autorizados en la reglamentación vigente, a temperatura tal que todas sus partes se presentan congeladas. Se deben conservar a una temperatura máxima de **-18°C**.

REQUISITOS

Procesos tecnológicos: **lavado, desinfección, corte, escaldado, congelación**, de modo que el producto se presente listo para su cocción y consumo.

- La cabeza del brócoli debe presentar granos apretados y firmes de color verde oscuro.
- En perfectas condiciones de conservación.
- Exentas de partes no comestibles.
- Exenta de lesiones y traumatismos, cualquiera sea su origen, que afecten el uso propuesto.
- 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 aceptarán las bolsas con producto que presenten unidades defectuosas.

Características microbiológicas de Brócoli procesado congelado

Aerobios mesófilos totales/g	$\leq 1 \times 10^5$ u.f.c.
Staphylococcus coagulasa positivo/g	< 100
Coliformes totales/g	$\leq 1 \times 10^4$
Coliformes fecales/g	$\leq 1 \times 10^4$
Patógenos/25g	Ausencia

Escala de defectos

Defectos críticos	Defectos no críticos
Podredumbre	Mancha
Sobremaduro. (Pérdida de firmeza de la masa – amarillamiento de las flores por la apertura de las mismas)	Herida, daño o lesión leve
Herida, daño o lesión grave	Deformado
Marchitéz	Tallo hueco
Presencia de insectos	
Granos pardos	

HIGIENE

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

ENVASE

- Tamaño del envase: serán de **2.0 Kg ± 0.500 Kg**. Estará determinado por las características de volumen o peso neto que se manejen en el mercado interno.
- Se debe presentar en envases primarios termosellados de polietileno transparente, de primer uso, sin roturas y que resista la manipulación
- Deberá ser entregado protegido en un envase secundario, de cajón de plástico.
- En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

DOCUMENTOS:

- Copia de **Habilitación y Registro de la Planta Elaboradora** expedida por la Intendencia Municipal del Departamento donde se ubica si es de fabricación nacional o **habilitación y registro del importador** expedida por el organismo competente si es importado.
- El **Registro del Producto** expedido por el Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia de Montevideo, será verificado en línea, debiendo coincidir con el N° presente en el etiquetado.

Serán aceptados todos los documentos que se encuentren vigentes al momento de la apertura, o que hayan iniciado la solicitud de renovación ante el organismo competente antes de dicha fecha. En caso de que a la fecha de la resolución de adjudicación o en fecha posterior su **habilitación caduque**, la empresa adjudicataria se comprometerá a realizar inmediatamente el trámite de renovación a entregar las constancias vigentes a la Asesoría en Control de Calidad de Alimentos.

MUESTRAS

- **La entrega de muestras deberá ser coordinada antes de la apertura con el Servicio de Bromatología, tel.: 24876666, int. 1675, vía correo electrónico a mberinca@dnsffaa.gub.uy. Dicha coordinación no podrá realizarse con posterioridad a la apertura.**
- **El Servicio de Bromatología podrá agendar de acuerdo a la capacidad de su laboratorio de análisis, la entrega de muestras posteriores a la apertura.**
- Los oferentes presentarán una muestra del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.
- Tolerancias: Los oferentes podrán indicar las variaciones que debidas al proceso de elaboración presentarán las partidas del producto a entregar sobre los valores analíticos que forman parte de la oferta.
- Calidad: Los valores analíticos de la muestra obtenidos en el laboratorio del Servicio de Bromatología de la D.N.S.FF.AA. y tolerancias serán tenidos en cuenta a efectos de evaluar la calidad del producto ofrecido.
- Aceptación: la muestra de la compra será aceptada cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas.
- Rechazo: la muestra de la compra será rechazada cuando, una vez realizado el estudio en el Servicio de Bromatología de la D.N.S.FF.AA., no cumpla con las condiciones técnicas.

VIDA ÚTIL

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

TRANSPORTE

- El transporte de los productos, se deberá realizar en vehículos **habilitados por la Intendencia de Montevideo**, lo que se identificará mediante un sticker colocado en parte visible del vehículo, el cual será controlado **al momento de recibir el producto**.
- Las condiciones de higiene y mantenimiento estarán acorde a lo estipulado por el Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/994 y sus Modificaciones.
- El carné de manipulador del personal afectado al transporte y entrega de las partidas podrá ser **solicitado por el receptor cuando lo estime conveniente**.

RECIBO Y ACEPTACIÓN DEL PRODUCTO

- Recibo del producto: se entenderá por tal la entrega del mismo en el Departamento de Nutrición y Dietética de la D.N.S.FF.AA.
- Aceptación en la recepción: la partida del producto será aceptada cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas.
- Observación o rechazo en la recepción: la partida del producto será observada o rechazada cuando el producto no se ajuste a lo solicitado en las Condiciones Técnicas de la Compra. Se labrará un "Acta de Observación o Rechazo", donde se explicará claramente el motivo. El Acta deberá ser firmada por los receptores y el responsable de la entrega, quien conservará la copia que oficiará como documento de aviso a la empresa proveedora.
- Los productos estarán sujetos a un estudio posterior realizado por el Servicio de Bromatología de la DNSFFAA.
- Aceptación bromatológica: la partida del producto será aceptada cuando, una vez realizado el estudio técnico en el Servicio de Bromatología, cumpla con los requisitos establecidos en estas Condiciones Técnicas.
- Observación o rechazo bromatológico: la partida del producto será observada o rechazada cuando, una vez realizado el estudio técnico en el Servicio de Bromatología, no cumpla con las Condiciones Técnicas o resulte de calidad inferior a la presentada como muestra en la licitación abreviada. Se labrará un "Acta de Observación o Rechazo", donde se explicará claramente el motivo. El Acta deberá ser firmada por los representantes competentes de la DNSFFAA y un representante de la empresa quien conservará la copia que oficiará como documento de aviso a la empresa proveedora.
- Las Actas de Observación / Rechazo tendrán carácter de antecedente en aquellos casos de reiteración de apartamientos a las Condiciones Técnicas exigidas en la Compra.
- En caso de que la cantidad aceptada sea igual o superior al 90 % de la solicitada, no se labrará el Acta de Observación/Rechazo.
- Se evaluará el grado de disposición del proveedor a la atención de los reclamos, sin perjuicio de lo cual, los mismos deberán ser subsanados en el plazo máximo de las siguientes 24 horas.

NOTAS

- Se establecerán días y horas para la recepción de la mercadería, las que deberán ser cumplidas por el proveedor. Las cantidades para entregar serán determinadas por el Departamento de Nutrición y Dietética en el período de un año.
- En relación a otras condiciones no establecidas en este documento, se tomarán en cuenta las exigencias nacionales y regionales establecidas en el:
 - Reglamento Bromatológico Nacional -Decreto 315/994 y sus Modificaciones.
 - Codex Alimentarius.

Servicio de Bromatología

Cap. (Q.F.)



I.A. Valeria Garcíaclay



Asesoría en Control de Calidad de Alimentos
Alf. (Lic.)

Melina Glosa
Melina Glosa

Departamento de Nutrición y Dietética
Alf. (Lic.)

Inés Vázquez
M^a. Inés Vázquez



CONDICIONES TÉCNICAS	PAPA PROCESADA REFRIGERADA	
CREACIÓN Y REVISIÓN: - Servicio de Bromatología - Asesoría en Control de Calidad de Alimentos - Departamento de Nutrición y Dietética		Revisión: 6 Noviembre 2022 Nº de páginas: 4

DEFINICIÓN

Es el tubérculo de *Solanum tuberosum* L.

REQUISITOS

Cortes de papa y derivados considerados

Papa cruda pelada, lavada refrigerada, cortada en rodajas cilíndricas de 3 +/- 1 mm de espesor.

Se entregará la papa de acuerdo a las necesidades del Departamento de Alimentación
 Procesos tecnológicos aceptados: lavado, cortado, refrigeración.

Podrá ser sometida a tratamientos de sulfitado autorizados según la reglamentación vigente.
 La concentración de bisulfito utilizada será tal que:

- Mantenga el color original de la papa durante su vida útil
- Pueda ser totalmente eliminado durante el proceso de cocción

Deberá presentar las siguientes características:

- Estar en perfectas condiciones de conservación.
- Estar exenta de partes no comestibles.
- Estar exenta de lesiones y traumatismos cualquiera sea su origen, que afecten el uso propuesto.
- Ser sana, estar exenta de artrópodos, helmintos, moluscos y de partes o excrementos de cualquiera de ellos, así como de hongos y bacterias patógenos y sus toxinas.
- Estar libre 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 aceptarán las bolsas con producto que presenten 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).

Características microbiológicas para papa refrigerada:

Aerobios mesófilos totales/g	$\leq 1 \times 10^6$ u.f.c.
Staphylococcus coagulasa positivo/g	< 100
Coliformes totales/g	$\leq 1 \times 10^4$
Coliformes fecales/g	$\leq 1 \times 10^2$
Patógenos/25g	Ausencia

Defectos para papa cruda:

Defectos críticos	Defectos no críticos
Podredumbre	Verdeado
Herida, daño o lesión grave	Herida, daño o lesión leve
Corazón negro	Quemado
Coloraciones no propias	Corazón hueco
Textura flácida correspondiente a papa en estado de brotación	

HIGIENE

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

ENVASE

- Envases primarios termosellados de polietileno transparente, de primer uso, sin roturas y que resista la manipulación.
- Tamaño del envase: será de **5 Kg** y estará sujeto a cambios determinados por las características de volumen o peso neto que se manejen en el mercado interno.
- En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.
- El producto así presentado, deberá ser entregado protegido en un envase secundario, de cajón de plástico.

DOCUMENTACIÓN EXIGIDA

- Copia de **Habilitación y Registro de la Planta Elaboradora** expedida por la Intendencia Municipal del Departamento donde se ubica
- El **Registro del Producto** expedido por el Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia de Montevideo, será verificado en línea, debiendo coincidir con el N° presente en el etiquetado.

Serán aceptados todos los documentos que se encuentren vigentes al momento de la apertura, o que hayan iniciado la solicitud de renovación ante el organismo competente antes de dicha fecha. En caso de que a la fecha de la resolución de adjudicación o en fecha posterior su habilitación caduque, la empresa adjudicataria se comprometerá a realizar inmediatamente el trámite de renovación a entregar las constancias vigentes a la Asesoría en Control de Calidad de Alimentos.

MUESTRAS

- **La entrega de muestras deberá ser coordinada antes de la apertura con el Servicio de Bromatología, tel.: 24876666, int. 1675, vía correo electrónico a bromatologiaa@dnsffaa.gub.uy. Dicha coordinación no podrá realizarse con posterioridad a la apertura.**
- **El Servicio de Bromatología podrá agendar de acuerdo a la capacidad de su laboratorio de análisis, la entrega de muestras posteriores a la apertura.**
- Los oferentes presentarán una muestra de mínimo de 1 Kg del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.
- Tolerancias: los oferentes podrán indicar las variaciones que debidas al proceso de elaboración presentarán las partidas del producto a entregar sobre los valores analíticos que forman parte de la oferta.

- Calidad: los valores analíticos de la muestra obtenidos en el laboratorio del Servicio de Bromatología de la D.N.S.FF.AA. y tolerancias serán tenidos en cuenta a efectos de evaluar la calidad del producto ofrecido.
- Aceptación: la muestra será aceptada cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas.
- Rechazo: la muestra será rechazada cuando, una vez realizado el estudio en el Servicio de Bromatología de la D.N.S.FF.AA., no cumpla con las condiciones técnicas.

VIDA ÚTIL

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

TRANSPORTE

- El transporte de los productos, se deberá realizar en vehículos **habilitados por la Intendencia de Montevideo**, lo que se identificará mediante un sticker colocado en parte visible del vehículo, el cual será controlado **al momento de recibir el producto**.
- Las condiciones de higiene y mantenimiento estarán acorde a lo estipulado por el Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/994 y sus Modificaciones.
- El carné de manipulador del personal afectado al transporte y entrega de las partidas podrá ser **solicitado por el receptor cuando lo estime conveniente**.

RECIBO Y ACEPTACIÓN DEL PRODUCTO

- Recibo del producto: se entenderá por tal la entrega del mismo en el Departamento de Nutrición y Dietética de la D.N.S.FF.AA.
- Aceptación en la recepción: la partida del producto será aceptada cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas.
- Observación o rechazo en la recepción: la partida del producto será observada o rechazada cuando el producto no se ajuste a lo solicitado en las Condiciones Técnicas de la Compra. Se labrará un "Acta de Observación o Rechazo", donde se explicará claramente el motivo. El Acta deberá ser firmada por los receptores y el responsable de la entrega, quien conservará la copia que oficiará como documento de aviso a la empresa proveedora.
- Los productos estarán sujetos a un estudio posterior realizado por el Servicio de Bromatología de la DNSFFAA.
- Aceptación bromatológica: la partida del producto será aceptada cuando, una vez realizado el estudio técnico en el Servicio de Bromatología, cumpla con los requisitos establecidos en estas Condiciones Técnicas.
- Observación o rechazo bromatológico: la partida del producto será observada o rechazada cuando, una vez realizado el estudio técnico en el Servicio de Bromatología, no cumpla con las Condiciones Técnicas o resulte de calidad inferior a la presentada como muestra en la licitación abreviada. Se labrará un "Acta de Observación o Rechazo", donde se explicará claramente el motivo. El Acta deberá ser firmada por los representantes competentes de la DNSFFAA y un representante de la empresa quien conservará la copia que oficiará como documento de aviso a la empresa proveedora.
- Las Actas de Observación / Rechazo tendrán carácter de antecedente en aquellos casos de reiteración de apartamientos a las Condiciones Técnicas exigidas en la Compra.
- En caso de que la cantidad aceptada sea igual o superior al 90 % de la solicitada, no se labrará el Acta de Observación/Rechazo.
- Se evaluará el grado de disposición del proveedor a la atención de los reclamos, sin perjuicio de lo cual, los mismos deberán ser subsanados en el plazo máximo de las siguientes 24 horas.

NOTAS

- Se establecerán días y horas para la recepción de la mercadería, las que deberán ser cumplidas por el proveedor. Las cantidades para entregar serán determinadas por el Departamento de Nutrición y Dietética en el período de un año.
- En relación a otras condiciones no establecidas en este documento, se tomarán en cuenta las exigencias nacionales y regionales establecidas en el: Reglamento Bromatológico Nacional -Decreto 315/994 y sus Modificaciones.
- Codex Alimentarius.



Servicio de Bromatología

C.P. (Q.F.)

I.A. Valeria Garciacelay



Asesoría en Control de Calidad de Alimentos

Alf. (Lic. Nut.)

Melina Giosa

Departamento de Nutrición y Dietética

Alf. (Lic. Nut.)

M^a. Inés Vázquez

CONDICIONES TÉCNICAS	ZANAHORIA PROCESADA REFRIGERADA
CREACIÓN Y REVISIÓN: - Servicio de Bromatología, - Asesoría en Control de Calidad de Alimentos - Departamento de Nutrición y Dietética	Revisión: 7 Noviembre 2022 Nº de páginas: 3

DEFINICIÓN

Es la raíz entera, sin crecimientos secundarios libre de corazón leñoso, sin hojas de *Daucus carota L.*

Cortes de zanahoria solicitados:

Zanahoria pelada, lavada, cortada en rodajas cilíndricas de 3 +/- 1 mm de espesor, refrigerada.

REQUISITOS

- Procesos tecnológicos: lavado, desinfección, pelado, corte, refrigeración.
- Exenta de partes no comestibles
- En perfectas condiciones de conservación.
- Exenta de lesiones y traumatismos, cualquiera sea su origen, que afecten el uso propuesto.
- 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 aceptarán las bolsas con producto que presenten 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).

Características microbiológicas de zanahoria cortada y refrigerada:

Aerobios mesófilos totales/g	$\leq 1 \times 10^6$ u.f.c.
Staphylococcus coagulasa positivo/g	< 100
Coliformes totales/g	$\leq 1 \times 10^2$
Coliformes fecales/g	≤ 10
Patógenos/25g	Ausencia

HIGIENE

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

ENVASE

- Envases primarios termosellados de polietileno transparente, de primer uso, sin roturas y que resista la manipulación.

- Tamaño del envase: será de **5 Kg** y estará sujeto a cambios determinados por las características de volumen o peso neto que se manejen en el mercado interno.
- En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.
- El producto así presentado, deberá ser entregado protegido en un envase secundario, de cajón de plástico.

DOCUMENTACIÓN EXIGIDA

- Copia de Habilitación y **Registro de la Planta Elaboradora** expedida por la Intendencia Municipal del Departamento donde se ubica
- El **Registro del Producto** expedido por el Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia de Montevideo, será verificado en línea, debiendo coincidir con el N° presente en el etiquetado.

Serán aceptados todos los documentos que se encuentren vigentes al momento de la apertura, o que hayan iniciado la solicitud de renovación ante el organismo competente antes de dicha fecha. En caso de que a la fecha de la resolución de adjudicación o en fecha posterior su habilitación caduque, la empresa adjudicataria se comprometerá a realizar inmediatamente el trámite de renovación a entregar las constancias vigentes a la Asesoría en Control de Calidad de Alimentos.

MUESTRAS

- **La entrega de muestras deberá ser coordinada antes de la apertura con el Servicio de Bromatología, tel.: 24876666, int. 1675, vía correo electrónico a bromatologia@dnsffaa.gub.uy. Dicha coordinación no podrá realizarse con posterioridad a la apertura.**
- **El Servicio de Bromatología podrá agendar de acuerdo a la capacidad de su laboratorio de análisis, la entrega de muestras posteriores a la apertura.**
- Los oferentes presentarán una muestra de mínimo de 1 Kg del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.
- Tolerancias: los oferentes podrán indicar las variaciones que debidas al proceso de elaboración presentarán las partidas del producto a entregar sobre los valores analíticos que forman parte de la oferta.
- Calidad: los valores analíticos de la muestra obtenidos en el laboratorio del Servicio de Bromatología de la D.N.S.FF.AA. y tolerancias serán tenidos en cuenta a efectos de evaluar la calidad del producto ofrecido.
- Aceptación: la muestra será aceptada cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas.
- Rechazo: la muestra será rechazada cuando, una vez realizado el estudio en el Servicio de Bromatología de la D.N.S.FF.AA., no cumpla con las condiciones técnicas.

VIDA ÚTIL

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

TRANSPORTE

- El transporte de los productos, se deberá realizar en vehículos **habilitados por la Intendencia de Montevideo**, lo que se identificará mediante un sticker colocado en parte visible del vehículo, el cual será controlado **al momento de recibir el producto**.
- Las condiciones de higiene y mantenimiento estarán acorde a lo estipulado por el Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/994 y sus Modificaciones.
- El carné de manipulador del personal afectado al transporte y entrega de las partidas podrá ser **solicitado por el receptor cuando lo estime conveniente**

RECIBO Y ACEPTACIÓN DEL PRODUCTO

- Recibo del producto: se entenderá por tal la entrega del mismo en el Departamento de Nutrición y Dietética de la D.N.S.FF.AA.
- Aceptación en la recepción: la partida del producto será aceptada cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas.
- Observación o rechazo en la recepción: la partida del producto será observada o rechazada cuando el producto no se ajuste a lo solicitado en las Condiciones Técnicas de la Compra. Se labrará un "Acta de Observación o Rechazo", donde se explicará claramente el motivo. El Acta deberá ser firmada por los receptores y el responsable de la entrega, quien conservará la copia que oficiará como documento de aviso a la empresa proveedora.
- Los productos estarán sujetos a un estudio posterior realizado por el Servicio de Bromatología de la DNSFFAA.
- Aceptación bromatológica: la partida del producto será aceptada cuando, una vez realizado el estudio técnico en el Servicio de Bromatología, cumpla con los requisitos establecidos en estas Condiciones Técnicas.
- Observación o rechazo bromatológico: la partida del producto será observada o rechazada cuando, una vez realizado el estudio técnico en el Servicio de Bromatología, no cumpla con las Condiciones Técnicas o resulte de calidad inferior a la presentada como muestra en la licitación abreviada. Se labrará un "Acta de Observación o Rechazo", donde se explicará claramente el motivo. El Acta deberá ser firmada por los representantes competentes de la DNSFFAA y un representante de la empresa quien conservará la copia que oficiará como documento de aviso a la empresa proveedora.
- Las Actas de Observación / Rechazo tendrán carácter de antecedente en aquellos casos de reiteración de apartamientos a las Condiciones Técnicas exigidas en la Compra.
- En caso de que la cantidad aceptada sea igual o superior al 90 % de la solicitada, no se labrará el Acta de Observación/Rechazo.
- Se evaluará el grado de disposición del proveedor a la atención de los reclamos, sin perjuicio de lo cual, los mismos deberán ser subsanados en el plazo máximo de las siguientes 24 horas.

NOTAS

- Se establecerán días y horas para la recepción de la mercadería, las que deberán ser cumplidas por el proveedor. Las cantidades a entregar serán determinadas por el Departamento de Nutrición y Dietética en el período de un año.
- En relación a otras condiciones no establecidas en este documento, se tomarán en cuenta las exigencias nacionales y regionales establecidas en el:
 - Reglamento Bromatológico Nacional -Decreto 315/994 y sus Modificaciones.
 - Codex Alimentarius.



Servicio de Bromatología
(Q.F.)
I.A. Valeria Garcíacelay



Asesoría en Control de Calidad de Alimentos
Alf. (Lic. Nut.)
Merina Glosa



Departamento de Nutrición y Dietética
Alf. (Lic. Nut.)
M^a. Inés Vázquez

CONDICIONES TÉCNICAS	ZAPALLITO PROCESADO REFRIGERADO
CREACIÓN Y REVISIÓN: - Servicio de Bromatología, - Asesoría en Control de Calidad de Alimentos - Departamento de Nutrición y Dietética	Revisión: 5 Diciembre 2022 Nº de páginas: 3

ZAPALLITO o ZAPALLITO DE TRONCO (*Cucurbita máxima*)

REQUISITOS

- Procesos tecnológicos: **lavado, desinfección, corte de 2 x 2cm, refrigeración.**
- Exento de partes no comestibles
- En perfectas condiciones de conservación.
- Exento de lesiones y traumatismos, cualquiera sea su origen, que afecten el uso propuesto.
- 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 aceptarán las bolsas con producto que presenten 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).

Características microbiológicas de zapallito cortado y refrigerado:

Aerobios mesófilos totales/g	$\leq 1 \times 10^6$ u.f.c.
Staphylococcus coagulasa positivo/g	< 100
Coliformes totales/g	$\leq 1 \times 10^4$
Coliformes fecales/g	≤ 100
Patógenos/25g	Ausencia

HIGIENE

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

ENVASE

- Envases primarios termosellados de polietileno transparente, de primer uso, sin roturas y que resista la manipulación.
- Tamaño del envase: será de **5 Kg.** y estará sujeto a cambios determinados por las características de volumen o peso neto que se manejen en el mercado interno.
- En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.
- El producto así presentado, deberá ser entregado protegido en un envase secundario, de cajón de plástico.

DOCUMENTACIÓN EXIGIDA

- Copia de **Habilitación y Registro de la Planta Elaboradora** expedida por la Intendencia Municipal del Departamento donde se ubica
- El **Registro del Producto** expedido por el Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia de Montevideo, será verificado en línea, debiendo coincidir con el N° presente en el etiquetado.

Serán aceptados todos los documentos que se encuentren vigentes al momento de la apertura, o que hayan iniciado la solicitud de renovación ante el organismo competente antes de dicha fecha. En caso de que a la fecha de la resolución de adjudicación o en fecha posterior su habilitación caduque, la empresa adjudicataria se comprometerá a realizar inmediatamente el trámite de renovación a entregar las constancias vigentes a la Asesoría en Control de Calidad de Alimentos.

MUESTRAS

- **La entrega de muestras deberá ser coordinada antes de la apertura con el Servicio de Bromatología, tel.: 24876666, int. 1675, vía correo electrónico a bromatologia@dnsffaa.gub.uy. Dicha coordinación no podrá realizarse con posterioridad a la apertura.**
- **El Servicio de Bromatología podrá agendar de acuerdo a la capacidad de su laboratorio de análisis, la entrega de muestras posteriores a la apertura.**
- Los oferentes presentarán una muestra de mínimo de 1 Kg del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.
- Tolerancias: los oferentes podrán indicar las variaciones que debidas al proceso de elaboración presentarán las partidas del producto a entregar sobre los valores analíticos que forman parte de la oferta.
- Calidad: los valores analíticos de la muestra obtenidos en el laboratorio del Servicio de Bromatología de la D.N.S.FF.AA. y tolerancias serán tenidos en cuenta a efectos de evaluar la calidad del producto ofrecido.
- Aceptación: la muestra será aceptada cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas.
- Rechazo: la muestra será rechazada cuando, una vez realizado el estudio en el Servicio de Bromatología de la D.N.S.FF.AA., no cumpla con las condiciones técnicas.

VIDA ÚTIL

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

TRANSPORTE

- El transporte de los productos, se deberá realizar en vehículos habilitados por la Intendencia de Montevideo, lo que se identificará mediante un sticker colocado en parte visible del vehículo.
- Isotérmicos
- Las condiciones de higiene y mantenimiento estarán acorde a lo estipulado por el Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/994 y sus Modificaciones.
- El carné de manipulador del personal afectado al transporte y entrega de las partidas podrá ser solicitado por el receptor cuando lo estime conveniente.

RECIBO Y ACEPTACIÓN DEL PRODUCTO

- Recibo del producto: se entenderá por tal la entrega del mismo en el Departamento de Nutrición y Dietética de la D.N.S.FF.AA.
- Aceptación en la recepción: la partida del producto será aceptada cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas.
- Observación o rechazo en la recepción: la partida del producto será observada o rechazada cuando el producto no se ajuste a lo solicitado en las Condiciones Técnicas

de la Compra. Se labrará un "Acta de Observación o Rechazo", donde se explicará claramente el motivo. El Acta deberá ser firmada por los receptores y el responsable de la entrega, quien conservará la copia que oficiará como documento de aviso a la empresa proveedora.

- Los productos estarán sujetos a un estudio posterior realizado por el Servicio de Bromatología de la DNSFFAA.
- Aceptación bromatológica: la partida del producto será aceptada cuando, una vez realizado el estudio técnico en el Servicio de Bromatología, cumpla con los requisitos establecidos en estas Condiciones Técnicas.
- Observación o rechazo bromatológico: la partida del producto será observada o rechazada cuando, una vez realizado el estudio técnico en el Servicio de Bromatología, no cumpla con las Condiciones Técnicas o resulte de calidad inferior a la presentada como muestra en la licitación abreviada. Se labrará un "Acta de Observación o Rechazo", donde se explicará claramente el motivo. El Acta deberá ser firmada por los representantes competentes de la DNSFFAA y un representante de la empresa proveedora.
- Las Actas de Observación / Rechazo tendrán carácter de antecedente en aquellos casos de reiteración de apartamientos a las Condiciones Técnicas exigidas en la Compra.
- En caso de que la cantidad aceptada sea igual o superior al 90 % de la solicitada, no se labrará el Acta de Observación/Rechazo.
- Se evaluará el grado de disposición del proveedor a la atención de los reclamos, sin perjuicio de lo cual, los mismos deberán ser subsanados en el plazo máximo de las siguientes 24 horas.

NOTAS

- Se establecerán días y horas para la recepción de la mercadería, las que deberán ser cumplidas por el proveedor.
- En relación a otras condiciones no establecidas en este documento, se tomarán en cuenta las exigencias nacionales y regionales establecidas en el:
 - Reglamento Bromatológico Nacional -Decreto 315/994 y sus Modificaciones.
 - Codex Alimentarius.



Servicio de Bromatología

Capl. (Q.F.)

I.A. Valeria Garcíacelay



Asesoría en Control de Calidad de Alimentos

Alf. (Lic.)

Departamento de Nutrición y Dietética

Alf. (Lic.)