



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 AMPLIADA N° 237/23

OBJETO: Adquisición de “VÍVERES SECOS Y FRESCOS” de acuerdo a las condiciones determinadas en este Pliego y en los anexos que forman parte del mismo.

APERTURA ELECTRÓNICA

FECHA: 08/02/2024 **HORA:** 10:00
LUGAR: División Adquisiciones. Av. 8 de Octubre 3050.
SECTOR: Abastecimientos
DIRECCIÓN: 8 de Octubre 3050
TELÉFONO: 2-487 66 66. Int.: 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 y 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. 2012.

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, deberá 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 DEL PLIEGO PARTICULAR DE CONDICIONES

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 el Pliego Particular 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 hábiles.

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 72 horas 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 y subítems ofertados deberán ser cargados en línea incluyendo alternativas.

El proveedor para su cotización deberá tener en cuenta el Anexo I del Pliego Particular de Condiciones, Notas, Anexo III “Especificaciones Técnicas” y Anexo IV “Ponderaciones”

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

- Campo “Cantidad ofertada”.
- Campo “Precio Unitario” sin impuesto.

En caso de que se cargue un único precio sin establecer a qué modalidad corresponde, se interpretará que el mismo es el solicitado.

-Campo "Impuestos".

-Campo "Medida de la variante" y Campo "Detalle de la variante".

-Campo "Variación" ingresar la forma de pago.

-Campo "Observación".

-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. REGÍMENES 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 qué 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. Las ofertas serán en la modalidad que se detalla entendiéndose que por el solo hecho de presentarse al llamado 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, siempre que el plazo establecido en la oferta resulte ser inferior al indicado precedentemente en la cláusula 3.1.1.

3.2. PRECIOS

3.2.1. Precios unitarios.

3.2.2. Porcentajes de Impuestos.

3.3. AJUSTE DE PRECIOS

3.3.1. Cuando las propuestas no mencionen expresamente que habrá modificaciones de los 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 hasta el semestre que corresponda.

3.3.4. No se aceptarán recargos 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. 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. 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. Firmado por persona acreditada en RUPE con poderes para contratar. En caso de quien firme el mismo el mismo actúe en forma conjunta con otra persona, deberá firmarlo también ésta.

7.2.2. En caso que el monto total de la oferta en la opción más costosa supere el tope de la Licitación Abreviada se deberá realizar el correspondiente Depósito de Garantía de Mantenimiento de Oferta por un monto de \$110.000,00 (pesos uruguayos ciento diez mil con 00/100), el que se realizará en efectivo o en valores públicos, fianza o aval bancario o póliza de seguro de fianza hasta la hora de la apertura, pudiendo asimismo ser realizado por transferencia bancaria o cheque del día con una antelación no menor a 5 días hábiles al día de la apertura (Tesorería –sita en Avda. 8 de octubre 3050 / Horario de 08:00 a 12:00 horas). Tel. 2487 6666 int 2613/2614

7.2.3. Certificado y habilitaciones particulares exigidas en el Anexo III “Especificaciones Técnicas”.

7.2.4. En caso que corresponda documentación que acredite los extremos previstos en la cláusula 2.2.

8. DOCUMENTACIÓN QUE SERÁ VERIFICADA EN LÍNEA

8.1 No se requiere agregar en la oferta copia de la **HABILITACIÓN DE LA EMPRESA Y REGISTRO DEL PRODUCTO** expedidos por el Servicio de Regulación Alimentaria, debido a que será verificada en línea en la base de datos pública de la Intendencia Municipal de Montevideo debiendo coincidir con el número que se encuentra en el rotulado reglamentario presente en la muestra, conforme se establece en el Anexo III “ESPECIFICACIONES TÉCNICAS”

9. ESTUDIO DE OFERTAS

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

9.2. 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.

10. MANTENIMIENTO DE OFERTA

10.1. Deberá ser como mínimo de 150 días hábiles.

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

10.3. 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.

11. MUESTRAS

11.1. El oferente deberá presentar obligatoriamente las mismas por cada ítem cotizado, conforme a lo establecido en el **Anexo I (NOTA 2) y Anexo III “Especificaciones Técnicas”**.

11.2 Las muestras son solicitadas a los efectos de ser probadas y evaluadas por el Servicio de Bromatología.

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

12. ADJUDICACIÓN

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

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

13. RETIRO DE COMPROMISOS, FACTURACIÓN Y FORMA DE PAGO

13.1. RETIRO DE COMPROMISOS

13.1.1. 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 19 inclusive aquéllas que estime del caso, como las previstas en el Registro Único de Proveedores del Estado.

13.2. FACTURACIÓN

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

13.3. FORMA DE PAGO

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

13.3.2. 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 éstos 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 (Art. 1° 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 seguros contra 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.

14. PLAZO DE ENTREGA

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

14.2. No se considerarán ofertas que propongan un plazo de entrega mayor a dos días hábiles de notificada la orden de compra, el oferente podrá proponer plazos de entrega menores.

14.3 Si el oferente no propone un plazo de entrega, se interpretará que será de dos días hábiles de notificada la orden de compra.

14.4. Se estará a lo establecido en el Anexo III “Especificaciones Técnicas” para la entrega y recepción de la mercadería.

15. PLAZO DE EJECUCIÓN

15.1 El plazo de ejecución de la presente compra será de 12 meses a partir de notificada la adjudicación.

16. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

16.4. 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 adjudicatario 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 adjudicatario, por los perjuicios que cause su incumplimiento.

17. DEVOLUCIÓN DE GARANTÍA

17.1. De Mantenimiento de Ofertas.

17.1.1. 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.

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

17.1.3. Al adjudicatario, inmediatamente después de constituida la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato.

17.2. De Fiel Cumplimiento de Contrato.

17.2.1. 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 División Financiero Contable constatare que no hay reclamaciones pendientes. En caso contrario, una vez resueltas y previas las deducciones respectivas.

18. MORA: Las partes pactan la mora automática.

19. MULTA

19.1. Perfeccionado el contrato, el adjudicatario queda obligado a cumplir estrictamente los extremos exigidos en el Pliego y en su oferta.

19.2. 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, las especificaciones técnicas tenidas en cuenta para la adjudicación, o la falta de entrega dentro de los plazos convenidos, 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 del Contrato consignada y/o créditos de cualquier naturaleza registrados en la 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 del 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.

20. VALOR DEL PLIEGO 1 U.R. (una unidad reajutable).

ANEXO I: LICITACIÓN ABREVIADA AMPLIADA N° 237/23

ITEM	CÓDIGO ARCE	DESCRIPCIÓN ARCE	VARIANTE ARCE	CANTIDAD HASTA	UNIDAD	OBSERVACIONES Y/O ESP.TÉCNICAS
1	143	ACEITE COMESTIBLE	TIPO GIRASOL PRESENTACIÓN ENVASE 1 L	7000	L	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
2	143	ACEITE COMESTIBLE	TIPO MAÍZ PRESENTACIÓN ENVASE 1 L	27	L	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
3	13968	ADOBO	PRESENTACIÓN ENVASE 1 KG	32	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
4	4475	AGUA MINERAL	TIPO CON GAS PRESENTACIÓN BOTELLA 0.600 L	480	UNIDAD	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
5	4475	AGUA MINERAL	TIPO SIN GAS PRESENTACIÓN BOTELLA 0.600 L	384	UNIDAD	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
6	4475	AGUA MINERAL	TIPO CON GAS PRESENTACIÓN ENVASE 2.25 L	1548	UNIDAD	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
7	26814	AJO Y PEREJIL DESECADO	PRESENTACIÓN BOLSA 1 KG	72	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
8	14079	ALFAJOR	TIPO	4950	UNIDAD	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
9	146	ALMIDÓN DE MAÍZ	TIPO LIBRE DE GLUTEN PRESENTACIÓN ENVASE 0.5 KG	24	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
10	146	ALMIDÓN DE MAÍZ	TIPO PRESENTACIÓN ENVASE 1 KG	2000	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
11	145	ARROZ (USO HUMANO)	VARIEDAD PARBOILED PRESENTACIÓN BOLSA 1 KG	7000	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
12	144	ARVEJA EN CONSERVA	TIPO HIDRATADA PRESENTACIÓN LATA 0.3 KG	1600	LATA	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
13	144	ARVEJA EN CONSERVA	TIPO HIDRATADA PRESENTACIÓN LATA 3 KG	110	LATA	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
14	6924	AZUCAR (SOBRE)	GENÉRICA	160000	UNIDAD	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
15	159	AZÚCAR BLANCO	TIPO PRESENTACIÓN BOLSA 1 KG	4100	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS

16	157	CAFE	TIPO PRESENTACIÓN ENVASE 1 KG	990	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
17	14010	CHOCLO DESGRANADO (USO HUMANO)	PRESENTACIÓN LATA 0.25 KG	1000	LATA	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
18	13981	CIRUELA DESECADA	TIPO SIN CAROZO PRESENTACIÓN PAQUETE 1 KG	110	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
19	79728	CLARA DE HUEVO LÍQUIDA PASTEURIZADA	GENÉRICA	840	L	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
20	155	COCOA	TIPO COMÚN PRESENTACIÓN BOLSA 1 KG	300	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
21	172	DULCE DE LECHE	TIPO PRESENTACIÓN ENVASE 3.8 KG	14	UNIDAD	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
22	180	DULCE DE MEMBRILLO	TIPO COMÚN PRESENTACIÓN BLOQUE 4 KG	38	BLOQUE	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
23	180	DULCE DE MEMBRILLO	TIPO COMÚN PRESENTACIÓN ENVASE 0.03 KG	130000	UNIDAD	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
24	152	DURAZNOS EN ALMÍBAR	TIPO COMÚN PRESENTACIÓN LATA 0.85 KG	1760	LATA	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
25	152	DURAZNOS EN ALMÍBAR	TIPO DIETÉTICO	1760	LATA	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
26	152	DURAZNOS EN ALMÍBAR	TIPO DIETÉTICO PRESENTACIÓN LATA 0.85 KG	48	LATA	SIN GLUTEN. VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS

27	39889	EDULCORANTE (POLVO)	TIPO	100000	SOBRE	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
28	39889	EDULCORANTE (POLVO)	TIPO SUCRALOSA PRESENTACIÓN ENVASE 500 G	3	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
29	31357	EDULCORANTE (SOLUCION)	TIPO SUCRALOSA FRASCO 90 ML	694	FRASCO	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
30	161	ESENCIA DE VAINILLA	PRESENTACIÓN ENVASE 1 L	96	L	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
31	26649	GALLETA DE ARROZ	TIPO SIN SAL PRESENTACIÓN PAQUETE 140 G	176	PAQUETE	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
32	39423	GALLETA MARINA	TIPO CON SAL	4950	UNIDAD	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
33	99849	GELATINA	SABOR CEREZA PRESENTACIÓN ENVASE 120 G	1500	UNIDAD	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
34	99849	GELATINA	SABOR FRUTILLA PRESENTACIÓN ENVASE 120 G	2000	UNIDAD	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
35	99850	GELATINA DIETÉTICA	SABOR MANZANA VERDE ENVASE 120 G	5700	UNIDAD	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
36	148	HARINA DE MAÍZ (USO HUMANO)	TIPO INSTÁNTANEA	840	KG	PAQUETE X 1KG. VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
37	148	HARINA DE MAÍZ (USO HUMANO)	TIPO INSTÁNTANEA PRESENTACIÓN PAQUETE 1 KG	24	KG	SIN GLUTEN. VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS

38	11857	HARINA DE TRIGO (USO HUMANO)	TIPO 0000 PRESENTACIÓN PAQUETE 1 KG	2300	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
39	14025	HELADO BASE AGUA	SABOR PRESENTACIÓN PALITO	520	UNIDAD	SIN AZÚCAR. VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
40	14025	HELADO BASE AGUA	SABOR	1560	UNIDAD	SABOR FRUTILLA O NARANJA. TIPO PALITO. VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
41	14024	HELADO BASE CREMA	SABOR CREMA PRESENTACIÓN VASITO 0.25 L	2600	UNIDAD	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
42	76980	HUEVO LÍQUIDO PASTEURIZADO	GENÉRICA	5000	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
43	13961	JAMÓN	TIPO COCIDO EXTRA	600	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
44	3608	JUGO DE FRUTA	SABOR	4950	UNIDAD	SABOR DURAZNO, MANZANA O NARANJA. EN CAJA. VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
45	147	LENTEJA (USO HUMANO)	TIPO PRESENTACIÓN PAQUETE 1 KG	600	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
46	2990	LEVADURA	TIPO SECA PRESENTACIÓN PAQUETE 500 G	14	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
47	65689	MASA DE HOJALDRE FRESCA	GENÉRICA	6000	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
48	14020	MASA PARA PASTAS	TIPO FIJOAS	3000	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS

49	36004	MERMELADA DIETÉTICA	SABOR DURAZNO PRESENTACIÓN ENVASE 0.025 KG	64000	UNIDAD	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
50	168	NUEZ MOSCADA	PRESENTACIÓN ENVASE 1000 G	20	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
51	167	ORÉGANO DESECADO	PRESENTACIÓN ENVASE 1000 G	105	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
52	14022	PAN RALLADO	TIPO PRESENTACIÓN PAQUETE 1 KG	2500	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
53	14043	PASTA SECA DE ARROZ	TIPO	79	KG	SIN GLUTEN. VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
54	99838	PASTA SECA DE TRIGO	TIPO AL HUEVO PARA PASTA PRESENTACIÓN PAQUETE 0.5 KG	5200	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
55	99838	PASTA SECA DE TRIGO	TIPO AL HUEVO PARA SOPA PRESENTACIÓN PAQUETE 0.5 KG	57	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
56	13977	PIMENTÓN	PRESENTACIÓN ENVASE 1 KG	52	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
57	3935	PIMIENTA	TIPO MOLIDA BLANCA PRESENTACIÓN ENVASE 1000 G	15	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
58	150	POLVO PARA FLAN	TIPO COMÚN PRESENTACIÓN ENVASE 1 KG	66	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
59	150	POLVO PARA FLAN	TIPO DIETÉTICO PRESENTACIÓN SOBRE 500 G	36	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS

60	166	POLVO DE HORNEAR	PRESENTACIÓN ENVASE 1000 G	33	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
61	13980	POLVO PARA PREPARAR HELADO DIETÉTICO	SABOR VAINILLA PRESENTACIÓN SOBRE 80 G	730	UNIDAD	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
62	149	POLVO PARA PREPARAR GELATINA	SABOR PRESENTACIÓN ENVASE 1000 G	156	KG	SABORA FRUTILLA Y/O CEREZA. VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
63	16056	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DIETÉTICA	SABOR ENVASE 500 G	74	KG	SABOR MANZANA VERDE Y/O DURAZNO. VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
64	32871	POSTRE LÁCTEO	SABOR VAINILLA	4800	UNIDAD	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
65	165	PULPA DE TOMATE	TIPO	8184	KG	PRESENTACIÓN ENVASE 1 KG VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
66	165	PULPA DE TOMATE	TIPO PRESENTACIÓN ENVASE 1 KG	24	KG	SIN GLUTEN. VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
67	65548	PURE DE PAPAS INSTANTÁNEO	PRESENTACIÓN ENVASE 1 KG	6000	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
68	65548	PURE DE PAPAS INSTANTÁNEO	PRESENTACIÓN ENVASE 125 G	288	PAQUETE	SIN GLUTEN. VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
69	164	SAL FINA	TIPO YODO-FLUORADA PRESENTACIÓN ENVASE 0.5 KG	198	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
70	162	TÉ DE HOJA	PRESENTACIÓN BOLSA 1 KG	660	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS

71	160	VINAGRE	VARIEDAD ALCOHOL PRESENTACIÓN ENVASE 1 L	324	L	VER CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS
----	-----	---------	--	-----	---	--------------------------------------

NOTA 1: SE DEBERÁ CUMPLIR CON TODO LO SOLICITADO EN LA COLUMNA "OBSERVACIONES Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS" Y EN ANEXO III "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS".

NOTA 2: Se deberá entregar muestras de todos los ítems, **PREVIA COORDINACIÓN** con el Laboratorio del Servicio de Bromatología, conforme a lo estipulado en el Anexo III "Especificaciones Técnicas".

FECHA LÍMITE DE COORDINACION ENTREGA DE MUESTRAS: Se debe coordinar la entrega de la muestra antes de la apertura. Vía email bromatologia@dnsffaa.gub.uy
Tel: 2487 6666 int. 1033.

CONSULTAS TÉCNICAS:

* Alf. (Lic.) A. Corrales - Departamento de Nutrición y Dietética, de lunes a viernes de 08:00 a 12:00 hs. Tel: 2487 6666 int. 5128. Email: acorrales@dnsffaa.gub.uy

* Alf. (Lic.) M. Giosa Asesoría en Control de Calidad de Alimentos de lunes a viernes de 08:00 a 12:00 hs. 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 12:00 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 **LICITACION ABREVIADA AMPLIADA Nº 237/23 “VÍVERES SECOS Y FRESCOS”**, 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:

CI.:

ANEXO III: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS LA A N° 237/23

ESPECIFICACIONES GENERALES

HIGIENE

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

ENVASE

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

Deberán estar acondicionados en envase secundario en fundones de material plástico u otro tipo de envase secundario, descartable, de material apropiado y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene.

Tamaño del envase: se corresponderá con lo solicitado en las condiciones técnicas particulares y podrá estar 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 cada envase individual se ajustará a las disposiciones legales vigentes.

DOCUMENTOS QUE SERÁN VERIFICADOS EN LÍNEA:

La **Habilitación de la Empresa** (importadora, distribuidora, elaboradora, fraccionadora) y el **Registro del Producto** expedidos por el Servicio de Regulación Alimentaria serán verificados en línea en la base de datos de la Intendencia de Montevideo, debiendo coincidir con el N° presente en el etiquetado.

Serán aceptados siempre 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 y a entregar las constancias vigentes a la Asesoría en Control de Calidad de Alimentos.

En particular para:

- **Edulcorantes:** presentar Registro del Producto, expedida por la División Productos de Salud – Departamento de Alimentos, Cosméticos y Domisanitarios – Ministerio de Salud Pública.
- **Sal:** presentar Registro del Producto, expedida por la División Productos de Salud – Departamento de Alimentos, Cosméticos y Domisanitarios – Ministerio de Salud Pública.
- **Jamón:** presentar Habilitación correspondiente expedida por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca – División Industria Animal del establecimiento elaborador.

Presentar, si corresponde, Registro de la **empresa distribuidora de productos cárnicos** expedida por el Instituto Nacional de Carnes (INAC).

- **Libre de Gluten:** documentación que acredite LIBRE DE GLUTEN salvo que en el registro del producto en la página del Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia de Montevideo ya este establecido SIN GLUTEN.

Las empresas presentarán muestra del producto ofertado en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado. Según el tipo de producto se indicará la cantidad de muestras a presentar en las condiciones técnicas particulares del procedimiento de compra.

La entrega de muestras deberá ser coordinada antes de la apertura con el Servicio de Bromatología, tel.: 24876666, int. 1033, 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.

Calidad: los valores analíticos de la muestra obtenidos en el laboratorio del Servicio de Bromatología de la D.N.S.FF.AA. serán tenidos en cuenta a efectos de evaluar la calidad del producto ofrecido.

La muestra será Aceptable cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas particulares.

Será No Aceptable toda muestra, una vez realizados los controles analíticos en el Servicio de Bromatología de la D.N.S.FF.AA., no cumpla con las condiciones técnicas.

VIDA ÚTIL

- 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. Para jamón el vehículo debe contar con habilitación del Instituto Nacional de Carnes (INAC).
- Las condiciones de higiene y mantenimiento estarán acordes 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, una vez realizado el estudio técnico en el Servicio de Bromatología, cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas Condiciones Técnicas.
- Observación o rechazo bromatológico: la partida del producto será observada o rechazada, una vez realizado el estudio técnico en el Servicio de Bromatología, cuando no cumpla con las Condiciones Técnicas o resulte de calidad inferior a la presentada como muestra. 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.
- 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 periodo 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 Garcíacelay

Asesoría en Control de Calidad de Alimentos

Alf. (Lic.)


Melina Giosa

Departamento de Nutrición y Dietética

Tte. 2º (Lic.)


Andrea Corrales

ITEM 1 ACEITE COMESTIBLE DE GIRASOL

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.

Las grasas y aceites comestibles vegetales se denominan indicando el nombre del vegetal de origen y deben cumplir los requisitos establecidos en el Reglamento Bromatológico.

a) Aceite de girasol

No se aceptará aceites de corte y/o mezcla de aceites.

Deberá responder a los parámetros analíticos establecidos por el Decreto 80/019.

Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Parámetro	Límite
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

ENVASE

Deberá ofrecerse en envases no retornables, de material plástico sanitario que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento.

Serán de 1 litro +/- 0,1 litro de contenido neto acondicionados en cajas, fundones de material plástico u otro tipo de envase secundario, sanitario, descartable, de material apropiado.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 2 ACEITE COMESTIBLE DE MAÍZ

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.

Las grasas y aceites comestibles vegetales se denominan indicando el nombre del vegetal de origen y deben cumplir los requisitos establecidos en el Reglamento Bromatológico.

b) Aceite de maíz

No se aceptará aceites de corte y/o mezcla de aceites.

Deberán responder a los parámetros analíticos establecidos por el Decreto 80/019.

Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Parámetro	Límite
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

ENVASE

Deberá ofrecerse en envases no retornables, de material plástico sanitario que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento.
Serán de 1 litro + / - 0 , 1 litro de contenido neto acondicionados en cajas, fundones de material plástico u otro tipo de envase secundario, sanitario, descartable, de material apropiado.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 3 ADOBO

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 las características botánicas e histológicas propias las especias, que lo componen, tanto macroscópica como microscópicamente.

No deberá estar adicionada de sal.

Podrá designarse con nombre de fantasía, debiéndose declarar en la rotulación las especias simples empleadas en la mezcla.

La mezcla de especias deberá presentar como máximo los siguientes parámetros analíticos:

PARÁMETROS	REQUISITOS
Humedad	El mayor valor correspondiente a las respectivas especias que componen la mezcla
Cenizas totales	
Cenizas insolubles en HCL al 10 %	

ENVASE

Serán bolsas de 1kg ± 0.2 kg de contenido neto.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 4 AGUA MINERAL CON GAS

DEFINICION

Agua mineral es el agua apta para la bebida, procedente de estratos acuíferos, que surja o se extraiga sin contaminación, captada y embotellada convenientemente en el lugar de origen, que permanezca en las mismas condiciones luego de envasar.
Agua mineralizada es el agua potable que ha sido adicionada de sustancias minerales bromatológicamente aptas y que cumplen con los requisitos para aguas minerales.

REQUISITOS

Deberán cumplir con los siguientes parámetros:

Parámetros	Especificaciones
Características organolépticas	Olor y sabor característicos propios del agua
Coliformes fecales	Ausencia en 250 ml
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Ausencia en 250 ml

ENVASE

Botellas 0.6 L

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de dos (2) unidades del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 5 AGUA MINERAL SIN GAS

DEFINICION

Agua mineral es el agua apta para la bebida, procedente de estratos acuíferos, que surja o se extraiga sin contaminación, captada y embotellada convenientemente en el lugar de origen, que permanezca en las mismas condiciones luego de envasar.
Agua mineralizada es el agua potable que ha sido adicionada de sustancias minerales bromatológicamente aptas y que cumplen con los requisitos para aguas minerales.

REQUISITOS

Deberán cumplir con los siguientes parámetros:

Parámetros	Especificaciones
Características organolépticas	Olor y sabor característicos propios del agua
Coliformes fecales	Ausencia en 250 ml
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Ausencia en 250 ml

ENVASE

Botellas 0.6 L

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de dos (2) unidades del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 6 AGUA MINERAL CON GAS

DEFINICION

Agua mineral es el agua apta para la bebida, procedente de estratos acuíferos, que surja o se extraiga sin contaminación, captada y embotellada convenientemente en el lugar de origen, que permanezca en las mismas condiciones luego de envasar.

Agua mineralizada es el agua potable que ha sido adicionada de sustancias minerales bromatológicamente aptas y que cumplen con los requisitos para aguas minerales.

REQUISITOS

Deberán cumplir con los siguientes parámetros:

Parámetros	Especificaciones
Características organolépticas	Olor y sabor característicos propios del agua
Coliformes fecales	Ausencia en 250 ml
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Ausencia en 250 ml

ENVASE

Botellas 2.25L

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de dos (2) unidades del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 7 AJO Y PEREJIL DESECADO

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 las características botánicas e histológicas propias las especias, que lo componen, tanto macroscópica como microscópicamente.

No deberá estar adicionada de sal.

Podrá designarse con nombre de fantasía, debiéndose declarar en la rotulación las especias simples empleadas en la mezcla.

La mezcla de especias deberá presentar como máximo los siguientes parámetros analíticos:

PARÁMETROS	REQUISITOS
Humedad	El mayor valor correspondiente a las respectivas especies que componen la mezcla
Cenizas totales	
Cenizas insolubles en HCL al 10 %	

ENVASE

Serán bolsas de 1kg \pm 0.2 kg de contenido neto.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 8 ALFAJOR

Requisitos:

Alfajor relleno de dulce de leche - tipo común con coberturas sabor chocolate / nieve o de maicena- o yoyo.

Presentación: 1 unidad de peso neto entre 35 a 80 g.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de cuatro (4) unidades del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 9 ALMIDON DE MAIZ LIBRE DE GLUTEN

Requisitos:

Almidón de Maíz sin gluten apto para celíacos. Deberán presentar documentación que acredite LIBRE DE GLUTEN salvo que en el registro del producto en la página del Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia de Montevideo ya este establecido SIN GLUTEN.

Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Parámetro	Límite
Humedad	máx. 15 %
Cenizas (sobre base seca)	máx. 0.2 %

Presentación: envase de 0.5 Kg

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 10 ALMIDÓN DE MAÍZ

Se entiende por almidón la materia amilácea extraída de los granos (semillas) de las plantas. La designación del producto almidón será seguida del nombre del vegetal de procedencia, en este caso MAÍZ.

REQUISITOS

Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Parámetro	Límite
Humedad	máx. 15 %
Cenizas (sobre base seca)	máx. 0.2 %

Presentación: envase de 1 Kg.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 11 ARROZ

Arroz parboiled grado 1.

Requisitos:

Los granos serán secos, duros, enteros, uniformes, blancos o ligeramente amarronados (arroz parboiled)

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 a continuación (de acuerdo con el límite máximo de tolerancia de defecto/grado, expresado en porcentaje en peso):

TIPO DE ARROZ	DEFECTOS GRAVES		DEFECTOS GENERALES	TOTAL DE QUEBRADOS Y ARROCIN (máx).	
	Cuerpos extraños	Enmohecidos fermentados	TOTALES	Quebrados	Arrocín
PARBOILED GRADO 1	0,05	0,30	2,50	5,00	0,50

Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Humedad	máx. 14 %
Cenizas totales	máx. 1.2 %

Presentación: envase de 1 Kg.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 12 ARVEJA EN CONSERVA

Se entiende por **conserva de arvejas** el producto elaborado con arvejas frescas o deshidratadas de las especies *Pisum arvense L.* y *Pisum sativum L.*, envasado en recipientes herméticos y que ha sido esterilizado industrialmente para su conservación por un tiempo prolongado.

REQUISITOS

Debe rotularse con el vocablo arvejas cuando se haya usado en la elaboración arvejas frescas y como arvejas remojadas cuando se haya elaborado con arvejas deshidratadas. El grano será entero, de color característico, turgente, de consistencia adecuada al uso, no germinado.

El líquido de cobertura será claro pudiendo tener un tinte ligeramente verde, solo una pequeña cantidad de sedimento y no será tan viscoso que no se separe, a 20 °C, de las arvejas.

El peso escurrido no será inferior al 50 % y el volumen ocupado del envase, incluido el líquido, no será inferior al 90 %.

Se prohíbe la utilización de sustancias conservadoras, espesantes, edulcorantes artificiales, colorantes, o cualquier otro ingrediente que modifique su composición natural, a excepción de sal, azúcar y aditivos expresamente autorizados en la reglamentación.

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

Deberá responder satisfactoriamente al ensayo de estabilidad realizado incubando durante 14 días a (29 ± 2) ° C, en lo referente a:

- a) variación de acidez expresada en ácido láctico.
- b) estado del envase y estado del producto.

ENVASE

0.3 Kg de contenido neto

Deberá ofrecerse en envases de hojalata, calidad electrolítica, con las bases totalmente barnizadas, las paredes interiores exentas de manchas características de compuestos sulfurados. En las paredes exteriores no se admitirán manchas de herrumbre ni su retoque con pinturas, así como tampoco envases que presenten deformaciones permanentes. Deberán estar acondicionados en envase secundario de material sanitario y descartable.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de dos (2) unidades del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 13 ARVEJA EN CONSERVA

Se entiende por **conserva de arvejas** el producto elaborado con arvejas frescas o deshidratadas de las especies *Pisum arvense L.* y *Pisum sativum L.*, envasado en recipientes herméticos y que ha sido esterilizado industrialmente para su conservación por un tiempo prolongado.

REQUISITOS

Deberá rotularse con el vocablo arvejas cuando se haya usado en la elaboración arvejas frescas y como arvejas remojadas cuando se haya elaborado con arvejas deshidratadas.

El grano será entero, de color característico, turgente, de consistencia adecuada al uso, no germinado.

El líquido de cobertura será claro pudiendo tener un tinte ligeramente verde, solo una pequeña cantidad de sedimento y no será tan viscoso que no se separe, a 20 °C, de las arvejas.

El peso escurrido no será inferior al 50 % y el volumen ocupado del envase, incluido el líquido, no será inferior al 90 %.

Se prohíbe la utilización de sustancias conservadoras, espesantes, edulcorantes artificiales, colorantes, o cualquier otro ingrediente que modifique su composición natural, a excepción de sal, azúcar y aditivos expresamente autorizados en la reglamentación.

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.

Deberá responder satisfactoriamente al ensayo de estabilidad realizado incubando durante 14 días a (29 ± 2) ° C, en lo referente a:

- a) variación de acidez expresada en ácido láctico.
- b) estado del envase y estado del producto.

ENVASE

3 Kg de contenido neto

Deberá ofrecerse en envases de hojalata, calidad electrolítica, con las bases totalmente barnizadas, las paredes interiores exentas de manchas características de compuestos sulfurados. En las paredes exteriores no se admitirán manchas de herrumbre ni su retoque con pinturas, así como tampoco envases que presenten deformaciones permanentes. Deberán estar acondicionados en envase secundario de material sanitario y descartable.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de dos (2) unidades del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 14 AZUCAR BLANCO EN SOBRES

Azúcar blanco refinado o calidad 1.

Presentación: Sobres individuales de 7 a 10 g de contenido neto, acondicionados en cajas.

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. 99.7 ° S
Cenizas (método conductimétrico)	máx. 0.04% m/m

No podrá contener dextrinas, materias amiláceas ni sustancias extrañas de especie alguna.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de veinte (20) unidades del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 15 AZUCAR BLANCO

Azúcar blanco refinado o calidad 1.

Presentación: Envases de 1 kg de contenido neto acondicionados en fundones de material plástico u otro tipo de envase secundario de material sanitario, descartable.

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. 99.7 ° S
Cenizas (método conductimétrico)	máx. 0.04% m/m

No podrá contener dextrinas, materias amiláceas ni sustancias extrañas de especie alguna.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 16 CAFÉ

Café glaseado molido: es el café en grano adicionado de azúcar comercialmente pura en una proporción no mayor a 25 kilogramos por cada 100 kilogramos de café verde.

REQUISITOS

Podrá ser glaseado molido.
Será elaborado con granos sanos, limpios y en buen estado de conservación.
Se presentará en forma molida con aroma y color típicos y característicos.
Deberá presentarse libre de toda sustancia extraña y signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

PARÁMETROS	REQUISITOS
Humedad	máx. 8 %
Cenizas totales (s/producto seco)	máx. 5 %
Cenizas insolubles en HCl al 10 %	máx. 1 %
Extracto acuoso	máx. 38 %

Presentación: Envases de 1 kg de contenido neto.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 17 CHOCLO DESGRANADO

Se entiende por granos de choclo o choclo desgranado en conserva el producto elaborado con granos de choclo frescos, de la especie *Zea mais*, envasado en recipientes herméticos y que ha sido esterilizado industrialmente para su conservación por un tiempo prolongado.

REQUISITOS

- El grano será entero, de color característico, turgente, de consistencia adecuada al uso, no germinado.
- El líquido de cobertura será claro, solo una pequeña cantidad de sedimento.
- El peso escurrido no será inferior al 50 % y el volumen ocupado del envase, incluido el líquido, no será inferior al 90%.
- 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.
- Estará libre 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.
- Deberá responder satisfactoriamente al ensayo de estabilidad realizado incubando durante 14 días a 29 ± 2 ° C. Comparando el producto antes y después de la incubación deberá cumplir:
 1. Acidez expresada en ácido málico: no variar más de un 10 % del valor inicial.
 2. Estado del envase y estado del producto: no alterarse.

Presentación:

Serán de 250 g \pm 50 g de contenido neto

Deberá ofrecerse en envases de hojalata, calidad electrolítica, con las bases totalmente barnizadas, las paredes interiores exentas de manchas características de compuestos sulfurados. En las paredes exteriores no se admitirán manchas de herrumbre ni su retoque con pinturas, así como tampoco envases que presenten deformaciones permanentes.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de dos (2) unidades del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 18 CIRUELA DESECADA

Ciruelas deshidratadas sin carozo corresponde al producto obtenido por deshidratación de los frutos de *Prunus doméstica* L., sanos, limpios, enteros y descarozados.

Requisitos:

- Humedad máxima: 35%
- Estarán libres de insectos y hongos.

Presentación: envase 1 kg +/- 0,200 kg de peso neto.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 19 CLARA DE HUEVO LÍQUIDA PASTEURIZADA

Es el producto obtenido a partir de la clara de huevo de gallina, líquida, homogeneizada y pasteurizada, una vez eliminadas la cáscara y membranas. Puede ser adicionado de los aditivos alimentarios autorizados en el RBN. Debe sufrir un tratamiento de pasterización aprobado y expenderse adecuadamente envasado.

Requisitos:

- Líquido viscoso, libre de impurezas visibles.
- Olor y sabor característicos.
- Conservado a temperaturas de refrigeración (4 a 7°C).
- Cumplirá con los siguientes parámetros microbiológicos:

<i>Staphylococcus coagulasa</i> positivo	<100 u.f.c /g
Salmonella spp.	Ausencia en 20 g

Presentación: envase 3 L a 10 L, siendo su envase primario bolsas de material apto para alimentos que resista la manipulación con pico vertedor o bidones no retornables. Tanto el envase primario como el secundario deben estar en buenas condiciones de higiene.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado. El contenido de la muestra será como mínimo 1 L del producto.

ITEM 20 COCOA

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.

REQUISITOS

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.

El contenido de azúcares (sacarosa) no será superior a 68 % m/m.

Presentación: envase 1 kg +/- 0,200 kg de contenido neto

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado

ITEM 21 DULCE DE LECHE

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

REQUISITOS

Presentará consistencia cremosa, sin cristales perceptibles sensorialmente.

Color: castaño acaramelado, proveniente de la reacción de Maillard.

Sabor y olor: dulce característico, sin sabores ni olores extraños.

Deberá responder a los siguientes parámetros fisicoquímicos:

PARAMETRO	Requisito	Método de Análisis
Humedad (g/100g)	Máx. 30	FIL 15B:1998
Materia grasa (g/100g)	6.0 a 9.0	FIL 13C:1987
Cenizas (g/100g)	Máx. 2.0	AOAC 15ªEd. 1990-930.30
Proteínas (g/100g)	Min. 5.0	FIL 20B:1993

Criterios microbiológicos y tolerancias:

PARAMETRO	Criterios de Aceptación	Categoría ICMSF	Método de Análisis
Staphylococcus Coag Pos/g	n=5 c=2 m=10 M=100	8	FIL 145:1990
Hongos y Levaduras/g	n=5 c=2 m=50 M=100	3	FIL 94B:1990

ENVASES

Los envases de 3.8kg \pm 0.1 kg. de contenido neto, serán de material rígido o semirrígido, resistente a la manipulación, y de cierre seguro.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 22 DULCE DE MEMBRILLO

Se entiende por **dulce de membrillo** el producto obtenido por cocción y concentración de membrillos, enteros, picados, en pulpa o jugo, adecuadamente preparados, adicionados de azúcar u otros edulcorantes autorizados, tamizado por una malla y de consistencia firme

REQUISITOS

- Será elaborada a partir de frutas industrialmente maduras, sanas y limpias o pulpa conservada por congelación, por calor o por la acción de conservadores autorizados.
- En el producto terminado, el contenido mínimo de fruta u hortaliza será de 45 % en peso.
- Deberá contener en sólidos solubles medidos refractométricamente a 20 °C como mínimo 65 % (expresado según la escala internacional para sacarosa).

- Podrá emplearse en la elaboración ácidos orgánicos autorizados en el mínimo necesario para compensar la falta de los ácidos naturales.
- Se admitirá la presencia de conservadores antimicrobianos autorizados para el producto y de restos derivados de la conservación de la pulpa.
- Se admitirá la presencia de colorantes autorizados.

Presentación: Bloques de 4 kg +/- 0,500 kg de peso neto

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 23 DULCE DE MEMBRILLO ENVASE INDIVIDUAL

Se entiende por **dulce de membrillo** el producto obtenido por cocción y concentración de membrillos, enteros, picados, en pulpa o jugo, adecuadamente preparados, adicionados de azúcar u otros edulcorantes autorizados, tamizado por una malla y de consistencia firme

REQUISITOS

- Será elaborada a partir de frutas industrialmente maduras, sanas y limpias o pulpa conservada por congelación, por calor o por la acción de conservadores autorizados.
- En el producto terminado, el contenido mínimo de fruta u hortaliza será de 45 % en peso.
- Deberá contener en sólidos solubles medidos refractométricamente a 20 °C como mínimo 65 % (expresado según la escala internacional para sacarosa).
- Podrá emplearse en la elaboración ácidos orgánicos autorizados en el mínimo necesario para compensar la falta de los ácidos naturales.
- Se admitirá la presencia de conservadores antimicrobianos autorizados para el producto y de restos derivados de la conservación de la pulpa.
- Se admitirá la presencia de colorantes autorizados.

Presentación: envases individuales serán de 0,030 kg. +/- 0,010 kg. de contenido neto. (envases individuales de 30 g)

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de diez (10) unidades del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 24 DURAZNO EN ALMIBAR COMUN

Se entiende por **duraznos en mitades en almibar** al producto obtenido por cocción de frutos frescos de *Prunus pérsica D.*, en su variedad amarilla, industrialmente maduros, sanos y limpios, en una solución acuosa de azúcar, de modo que la parte sólida pueda separarse fácilmente del líquido.

REQUISITOS

- Los frutos se deberán presentar en mitades sin carozo; deberán ser convenientemente carnosos, pero no excesivamente pulposos con tendencia a deshacerse.
- El tamaño de las mitades será uniforme, estando su peso comprendido entre 45 y 60 g cada mitad.
- El peso escurrido no será inferior al 54 % y el volumen ocupado (incluido el líquido) no será inferior al 90% del envase.
- El almíbar presentará un contenido de sólidos solubles no inferior al 14 % expresado en la escala internacional de sacarosa.
- El pH deberá ser menor de 4,5.
- Deberá responder satisfactoriamente al ensayo de estabilidad realizado incubando durante 14 días a 29 ± 2 °C. Comparando el producto antes y después de la incubación deberá cumplir:
 3. Acidez expresada en ácido málico: no variar más de un 10 % del valor inicial.
 4. Estado del envase y estado del producto: no alterarse.
- 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.
- Estará libre 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.

Presentación: envase de hojalata de 0,850 kg. +/- 0,100 kg. de contenido neto.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de dos (2) unidades del producto correspondiente al mismo lote en el envase definitivo con la rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 25 DURAZNO EN ALMIBAR DIETÉTICO

Duraznos en mitades sin azúcar agregado el producto obtenido por cocción de frutos frescos de *Prunus pérsica D.*, en su variedad amarilla, industrialmente maduros, sanos y limpios, en una solución acuosa, de modo que la parte sólida pueda separarse fácilmente del líquido y el producto sea apto para el consumo por diabéticos.

Se solicitará:

Durazno en almíbar dietético.

Requisitos:

- Los frutos se deberán presentar en mitades sin carozo; deberán ser convenientemente carnosos, pero no excesivamente pulposos con tendencia a deshacerse.
- El tamaño de las mitades será uniforme, estando su peso comprendido entre 45 y 60 g cada mitad.
- El peso escurrido no será inferior al 54 % y el volumen ocupado (incluido el líquido) no será inferior al 90% del envase.
- Solo se admitirán aquellas edulcoradas con aspartamo, acesulfame-K y sucralosa o sus asociaciones. Deberá ser apto para el consumo por diabéticos.
- El pH deberá ser menor de 4,5.
- Deberá responder satisfactoriamente al ensayo de estabilidad realizado incubando durante 14 días a 29 ± 2 °C. Comparando el producto antes y después de la incubación deberá cumplir:

1. Acidez expresada en ácido málico: no variar más de un 10 % del valor inicial.
 2. Estado del envase y estado del producto: no alterarse.
- 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.
 - Estará libre 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.
 - Material del envase: hojalata de calidad electrolítica, bases totalmente barnizadas, paredes interiores exentas de manchas características de compuestos sulfurados. En las paredes exteriores no se admitirán manchas de herrumbre ni su retoque con pintura, así como tampoco envases que presenten deformaciones permanentes. Estarán acondicionados en envase descartable, de material apropiado y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene.

Presentación: envase de hojalata de 0,850 kg. +/- 0,100 kg. de contenido neto.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de dos (2) unidades del producto correspondiente al mismo lote en el envase definitivo con la rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 26 DURAZNO EN ALMIBAR DIETÉTICO LIBRE DE GLÚTEN

Duraznos en mitades sin azúcar agregado el producto obtenido por cocción de frutos frescos de *Prunus pérsica D.*, en su variedad amarilla, industrialmente maduros, sanos y limpios, en una solución acuosa, de modo que la parte sólida pueda separarse fácilmente del líquido y el producto sea apto para el consumo por diabéticos.

Deberán presentar documentación que acredite LIBRE DE GLUTEN salvo que en el registro del producto en la página del Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia de Montevideo ya este establecido SIN GLUTEN.

Requisitos:

- Los frutos se deberán presentar en mitades sin carozo; deberán ser convenientemente carnosos, pero no excesivamente pulposos con tendencia a deshacerse.
 - El tamaño de las mitades será uniforme, estando su peso comprendido entre 45 y 60 g cada mitad.
 - El peso escurrido no será inferior al 54 % y el volumen ocupado (incluido el líquido) no será inferior al 90% del envase.
 - Solo se admitirán aquellas edulcoradas con aspartamo, acesulfame-K y sucralosa o sus asociaciones. Deberá ser apto para el consumo por diabéticos.
 - El pH deberá ser menor de 4,5.
 - Deberá responder satisfactoriamente al ensayo de estabilidad realizado incubando durante 14 días a 29 ± 2 ° C. Comparando el producto antes y después de la incubación deberá cumplir:
3. Acidez expresada en ácido málico: no variar más de un 10 % del valor inicial.
 4. Estado del envase y estado del producto: no alterarse.

- 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.
- Estará libre 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.
- Material del envase: hojalata de calidad electrolítica, bases totalmente barnizadas, paredes interiores exentas de manchas características de compuestos sulfurados. En las paredes exteriores no se admitirán manchas de herrumbre ni su retoque con pintura, así como tampoco envases que presenten deformaciones permanentes. Estarán acondicionados en envase descartable, de material apropiado y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene.

Presentación: envase de hojalata de 0,850 kg. +/- 0,100 kg. de contenido neto.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de dos (2) unidades del producto correspondiente al mismo lote en el envase definitivo con la rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 27 EDULCORANTE (POLVO) EN SOBRE INDIVIDUAL

Se entiende por **edulcorante no calórico** a aquellos productos naturales, sintéticos o semisintéticos, presentados en polvo o comprimidos, que tienen sabor dulce pero que carecen o es insignificante su poder energético y su valor nutritivo.

Requisitos:

Solo se admitirán: sucralosa y Stevia.

Debe ser apto para consumo por diabéticos.

Presentación: sobre individual de 0.8 a 1 g de peso neto.

Documentación:

El producto debe contar con registro en el Ministerio de Salud Pública.

Muestras: Los oferentes presentarán veinte (20) sobres del producto ofrecido en el envase definitivo y un envase secundario (caja, etc.) con la rotulación reglamentaria o foto del mismo donde se visualice toda la información.

ITEM 28 EDULCORANTE (POLVO)

Se entiende por **edulcorante no calórico** a aquellos productos naturales, sintéticos o semisintéticos, presentados en polvo o comprimidos, que tienen sabor dulce pero que carecen o es insignificante su poder energético y su valor nutritivo.

Requisitos:

Solo se admitirán: sucralosa y stevia

Debe ser apto para consumo por diabéticos.

Presentación: envase de 100 a 500 g de peso neto.

Documentación:

El producto debe contar con registro en el Ministerio de Salud Pública.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 29 EDULCORANTE (SOLUCIÓN)

Se entiende por **edulcorante no calórico en solución** a aquellos productos naturales, sintéticos o semisintéticos, presentados en polvo o comprimidos, que tienen sabor dulce pero que carecen o es insignificante su poder energético y su valor nutritivo.

Requisitos:

Solo se admitirán: sucralosa y stevia

Debe ser apto para consumo por diabéticos.

Presentación: frascos goteros de 90 ml +/- 20 ml de contenido neto

Documentación:

El producto debe contar con registro en el Ministerio de Salud Pública.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 30 ESENCIA DE VAINILLA

Requisitos:

Solo se admitirán los siguientes aromatizantes de vainilla:

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

Presentación: envase de 1 L +/- 0.200 L de contenido neto

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 31 GALLETA DE ARROZ SIN SAL

Es el producto obtenido por soplado, extrusado y formado a partir de arroz blanco y/o integral, **sin agregado de sal.**

REQUISITOS

La porción de 30 gr debe corresponder a máximo 3 galletas.
No presentarán signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.

Deberán responder a los siguientes parámetros analíticos:

Parámetros fisicoquímicos	Especificaciones
Humedad	máximo 8,5 % m/m
Cenizas totales	1 % m/m (en base seca)
Cloruro de sodio	máximo 0,1 % m/m (en base seca)

Presentación: paquetes de 140 g \pm 50 g de peso neto.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 32 GALLETA MARINA CON SAL

Se entiende por **galleta marina o marinera** es la que se obtiene de una masa cortada con moldes especiales, a la que generalmente se le pincha la superficie para evitar la formación de globos.

Requisitos:

Tendrá agregado de sal en su formulación.
No presentará signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.

Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Humedad..... máx. 5 % m/m
Cenizas..... máx. 1,5 % m/m (en base seca)

Presentación: envase de hasta 20 g conteniendo dos unidades.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de diez (10) paquetes individuales en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 33 GELATINA SABOR CEREZA

Producto **listo para consumir**, elaborado a partir de la mezcla de agua, azúcar e ingredientes necesarios para su estabilización, color y sabor.

Requisitos:

Aspecto traslucido.
Sabor cereza.
Se deben conservar a una temperatura entre 0 y 7°C

Presentación: envase individual de 120 g \pm 20 g

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de dos (2) unidades del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 34 GELATINA SABOR FRUTILLA

Producto **listo para consumir**, elaborado a partir de la mezcla de agua, azúcar e ingredientes necesarios para su estabilización, color y sabor.

Requisitos:

Aspecto traslucido.

Sabor frutilla.

Se deben conservar a una temperatura entre 0 y 7°C

Presentación: envase individual de 120 g \pm 20 g

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de dos (2) unidades del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 35 GELATINA DIETÉTICA SABOR MANZANA

Producto **listo para consumir**, elaborado a partir de la mezcla de agua, edulcorantes no calóricos e ingredientes necesarios para su estabilización, color y sabor.

Requisitos:

Aspecto traslucido.

Apta para consumo por diabéticos.

Sabor manzana.

Se deben conservar a una temperatura entre 0 y 7°C

Presentación: envase individual de 120 g \pm 20 g

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de dos (2) unidades del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 36 HARINA DE MAÍZ

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.

Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Parámetro	Límite
Humedad	máx. 15 ,5%
Acidez (en SO3)	Máx. 0,2%
Cenizas	Máx. 1,6 %

Presentación: envases de 1 kg.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 37 HARINA DE MAÍZ APTO CELÍACOS

Harina de Maíz **sin gluten apta para celíacos**. Deberán presentar documentación que acredite LIBRE DE GLUTEN salvo que en el registro del producto en la página del Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia de Montevideo ya este establecido SIN GLUTEN.

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.

Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Parámetro	Límite
Humedad	máx. 15 ,5%
Acidez (en SO3)	Máx. 0,2%
Cenizas	Máx. 1,6 %

Presentación: envase de 1 Kg

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 38 HARINA DE TRIGO

Se entiende por harina de trigo el producto obtenido de la molienda del endospermo del grano de trigo.

REQUISITOS

- Elaborada con trigos secos, sanos y limpios.
- Libre de toda sustancia extraña y no presentará signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- Estará fortificada con hierro y ácido fólico acorde a Decreto 130/006.
- Debe cumplir con el límite máximo permitido para DON (1ppm).
- Será de los tipos cuatro ceros (0000).
- Debe cumplir con los siguientes parámetros analíticos:

Parámetro	Especificaciones
Humedad	máx. 14.5% m/m
Cenizas (sobre base 14% de humedad)	máx. 0.50% m/m
Proteínas (sobre base 14% de humedad)	mín. 8.0% m/m
Absorción de agua (sobre base 14% humedad)	56 - 62%

Presentación: Serán de 1 kg +/- 0,1 Kg de contenido neto.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 39 HELADO A BASE DE AGUA SIN AZÚCAR APTO DIABÉTICOS

Helados de agua sin azúcar agregada. Son los elaborados en base a agua, edulcorantes no nutritivos, y con aditivos saborizantes y colorantes naturales o sintéticos, pudiendo congelarse con o sin agitación simultánea.

Requisitos

Se deben conservar a una temperatura máxima de **-18°C**.
La presentación será en formato individual tipo palito.

Presentación: Envase individual de contenido neto 55 g +/- 5 g.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de cuatro (4) unidades del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 40 HELADO A BASE DE AGUA

Son los elaborados en base a agua, edulcorantes nutritivos naturales, y con aditivos saborizantes y colorantes naturales o sintéticos, pudiendo congelarse con o sin agitación simultánea.

Requisitos

Se deben conservar a una temperatura máxima de **-18°C**.
La presentación será en formato individual tipo palito.
Se admitirán los sabores: naranja y/o frutilla.

Especificaciones microbiológicas:

Características microbiológicas	
Aerobios mesófilos	máx. 3×10^4 ufc/g
Coliformes totales	máx 10 /g
<i>Escherichia coli</i>	ausencia en 1 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	máx. 1×10^2 ufc/g
<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia en 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 g

Presentación: Envase individual de contenido neto 55 g +/- 5 g.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de cuatro (4) unidades del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 41 HELADO A BASE DE CREMA

Es el producto obtenido por congelación y agitación simultánea de mezclas líquidas cuyos ingredientes principales son leche, derivados lácteos, agua y edulcorantes.

Requisitos

Los helados se presentan como alimentos sólidos, semisólidos o pastosos, con una textura plástica que han de mantener hasta el momento de su entrega al consumidor final.

Los helados de crema tendrán la siguiente composición básica:

Grasa de leche	min. 6% m/m
Sólidos no grasos de leche	min. 8% m/m
Sólidos totales	min. 32% m/m

Se aceptarán helado crema y/o vainilla. Sin salsas agregadas.

Se deben conservar a una temperatura máxima de **-18°C**.

Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Características microbiológicas	
Aerobios mesófilos	máx. 1×10^5 ufc/g
Coliformes totales	máx 1×10^2 ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	ausencia en 1 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	máx. 100 /g
<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia en 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 g

Presentación: envase individual de contenido neto 200 ml +/- 50 ml.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de cuatro (4) unidades del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 42 HUEVO LÍQUIDO PASTEURIZADO

Se entiende por huevo líquido, el huevo genuino privado de la cascara en condiciones adecuadas de higiene, que conserva las proporciones naturales de clara y yema mezcladas en forma homogénea.

Puede ser adicionado de los aditivos alimentarios autorizados en el RBN.

Debe sufrir un tratamiento de pasteurización aprobado y expenderse adecuadamente envasado.

REQUISITOS

- Líquido viscoso amarillo, libre de impurezas visibles.
- Olor y sabor característicos.
- Conservado a temperaturas de refrigeración (4 a 7°C).
- Cumplirá con los siguientes parámetros microbiológicos:

<i>Staphylococcus coagulasa</i> positivo	<100 u.f.c /g
<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia en 20 g

Presentación: envases de 3Kg a 10 Kg, siendo su envase primario bolsas de polietileno que resista la manipulación con pico vertedor o bidones no retornables.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 43 JAMÓN COCIDO EXTRA- APTO PARA CELÍACOS

Es la salazón preparada con la pieza de carne identificable, correspondiente al despiece total o parcial de los miembros posteriores de cerdos aptos para el consumo, separados de la semicanal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera, excluyéndose la carne triturada, la recuperada mecánicamente y la picada. El producto una vez curado adicionado de condimentos, aditivos permitidos para salazones cocidas y demás ingredientes autorizados, según la categoría a la que corresponde, se somete a tratamiento térmico suficiente para la eliminación de microorganismos patógenos.

Requisitos:

Deberá tener color, sabor, olor y aspecto propio y característico del producto obtenido según las buenas prácticas de fabricación.

Deberá ser **apto para Celíacos**. Deberán presentar documentación que acredite LIBRE DE GLUTEN salvo que en el registro del producto en la página del Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia de Montevideo ya este establecido SIN GLUTEN.

Presentará buen comportamiento al corte en máquina; este parámetro será determinado en la cortadora de fiambres del Departamento de Alimentación del H.C.FF.AA., posterior a la recepción.

Aspecto de la feta:

- No debe presentar inclusiones de grasa en su interior.
- Una vez cortada, la feta no se debe romper en sus diferentes piezas musculares.
- Sin huecos, ni grietas.
- Sin presencia de agua (sinéresis).

Textura: compacta, lisa, no granulosa.

Sólo se admitirá jamón de fabricación industrial. Deberá proceder directamente de establecimientos industriales habilitados por el Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca – División Industria Animal.

Temperatura máxima admitida: 7 °C.

Se considera **no apto** para el consumo aquel producto que presente:

- Superficie externa húmeda o pegajosa.
- Zonas flácidas o de consistencia anormal.
- Indicios de fermentación.
- Restos o rastros de plagas, insectos, parásitos, roedores, microorganismos patógenos, sustancias y/o material extraño.
- Líquido retenido dentro del envase

Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Características microbiológicas		Características químicas	
Coliformes (ufc/g)	Máx. 1×10^3	Nitrito residual expresado como nitrito de sodio (g/100g)	Máx. 0,015
Coliformes fecales (ufc/g)	Máx. 10	Nitrato residual expresado como nitrito de sodio (g/100g)	Máx. 0,03
<i>Staphylococcus aureus</i> (ufc/g)	Máx. 1×10^2	Humedad/proteína (%)	Máx. 4,2
<i>Salmonella</i> spp en 25 g	Ausencia	Azúcares totales expresados en glucosa (%)	Máx. 1,5
<i>Listeria monocytogenes</i> en 25 g	Ausencia	Almidón	Ausencia
		Proteínas agregadas	Ausencia

Documentación:

El **establecimiento elaborador** debe contar con la habilitación correspondiente expedida por el **Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca – División Industria Animal**.

Registro de la **empresa distribuidora de productos cárnicos** expedida por el Instituto Nacional de Carnes (INAC).

Presentación: Hormas de 4 a 7 kg de contenido neto.

Se deberá ofrecer en envase de primer uso y cierre tal que no sufra roturas ni deterioro alguno resistiendo la manipulación y el almacenamiento. Estarán acondicionados en cajas de plástico u otro tipo de envase secundario, descartable, de material apropiado y limpio.

Tamaño del envase: estará sujeto a cambios determinados por las características de volumen o peso neto que se manejen en el mercado interno.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 44 JUGO DE FRUTA

Requisitos:

Se admitirán jugos de fruta, jugos de fruta azucarados, néctares y bebida con jugo de fruta en los sabores: **naranja, durazno o manzana**.
Sus características sensoriales serán los típicos de la materia prima de origen.

En la rotulación de los jugos azucarados debe figurar la palabra "endulzado" o "azucarado" colocada en la cara principal del envase, así como el porcentaje de azúcares totales o el de azúcares agregados. Para los jugos edulcorados se requiere mín. 15 ° Brix y para los no edulcorados mín. 5 ° Brix.

No se admitirán productos endulzados con edulcorantes no calóricos.

En la rotulación de los néctares debe constar el porcentaje mínimo del contenido de fruta total (pulpa y jugo) con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

El porcentaje mínimo de fruta (pulpa y jugo) para los mismos será de 45 para durazno y 50 para manzana.

Presentación: será en envase tetrapak en formato individual, con contenido 200 ml +/- 50 ml.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de dos (2) unidades del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 45 LENTEJAS

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.

No se admitirá presencia de insectos.

Deberá cumplir con los siguientes parámetros analíticos:

Parámetro	Especificaciones
Humedad	máx. 15%

Defectos generales totales leves (incluye quebrados)	máx. 7 %
Quebrados	máx. 3 %
Defectos graves (legumbres con trazas de moho o podredumbre, picados por insectos, manchados en el cotiledón)	máx. 1 %
Materia extraña (mineral u orgánica)	máx. 1 %

Presentación: de 1 kg +/- 0.1 Kg de contenido neto.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 46 LEVADURA SECA EN POLVO

Es el producto constituido por hongos microscópicos del género *Saccharomyces* obtenidos en la fabricación de la cerveza, vino, sidra, o por cultivos de *Saccharomyces* en medios nutritivos adecuados.

Requisitos:

Ser **levadura seca en polvo**.

Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Humedad y volátiles	máx. 9,5 %
Cenizas totales	máx. 6,0 %
Almidón	Ausencia
Poder fermentativo	mín. 1 litro de anhídrido carbónico en 2hs para 10 g de sustancia seca

Deberá responder con los siguientes parámetros **microbiológicos**:

<i>Saccharomyces Cereviceae</i>	entre 10^8 y 10^{12} ufc/g
Salmonella	ausencia en 25g.
Coliformes totales	máximo 10/g

Presentación: 0,5 kg de contenido neto.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 47 MASA DE HOJALDRE FRESCA

Se entiende por masa de hojaldre fresca la masa para tortas pascualinas y similares: el producto no fermentado obtenido por empaste y amasado de harina de cereales autorizados, agua potable, grasa o aceite vegetal y/o grasa animal, y/o azúcar, sal y aditivos permitidos.

Debe comercializarse envasada y refrigerada o congelada.

Requisitos

Las pastas alimenticias deberán cumplir con los siguientes parámetros fisicoquímicos:

	Humedad (máximo) g/ 100g	Acidez (máximo)	Cenizas (máximo) g/100 g de producto en base seca (*)
Masa para empanadas, pasteles, tortas fritas, tortas pascualinas y similares	-	0,45 ácido láctico/ 100 g	1,1

Limites microbiológicos.

	n	c	m	M
Mohos y levaduras ufc/g	5	2	10 ³	10 ⁴
Enterobacterias ufc/g	5	2	10 ³	10 ⁴
Estafilococo coagulasa positivo ufc/g	5	2	10 ²	10 ³

Presentación: de 1 a 3 kg de contenido neto. Debe ser adecuada para utilizar en una asadera de medida 60 x 40 cm.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 48 MASA PARA PASTAS TIPO FIJOAS

Se entiende por fijoas o filloas el producto no fermentado elaborado en base a un batido semillquido, cocido que da como resultado una masa fina, tierna y suave. Entre sus ingredientes se encuentran agua potable, leche, harina, huevos, azúcar, manteca, sal, aceite y almidones u otros ingredientes autorizados.

Debe comercializarse envasada y refrigerada o congelada.

Requisitos

Las pastas alimenticias deberán cumplir con los siguientes parámetros fisicoquímicos:

	Humedad (máximo) g/ 100g	Acidez (máximo)	Cenizas (máximo) g/100 g de producto en base seca (*)
Filloas	-	0,45 ácido láctico/ 100 g	1,1

Limites microbiológicos

	n	c	m	M
Enterobacterias ufc/g	5	2	10 ²	10 ³
Estafilococo coagulasa positivo ufc/g	5	2	10	10 ²
Listeria monocytogenes / 25 g	5	0	Ausencia	
Salmonella spp /25 g	5	0	Ausencia	

Presentación: de 1 +/- 0.5 Kg de contenido neto. Debe ser de aproximadamente 25 cm de diámetro.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 51 MERMELADA DIETÉTICA SABOR DURAZNO

Se entiende por **mermelada sin azúcar agregado** el producto obtenido por cocción y concentración de frutas, enteras, picadas, en pulpa o jugo, adecuadamente preparadas, hasta consistencia pastosa, adicionadas de edulcorantes autorizados y apta para el consumo por diabéticos.

REQUISITOS

- Será elaborada a partir de frutas u hortalizas frescas industrialmente maduras, sanas y limpias o pulpa conservada por congelación, por calor o por la acción de conservadores autorizados.
- Podrá emplearse en la elaboración ácidos orgánicos autorizados en el mínimo necesario para compensar la falta de los ácidos naturales.
- Se admitirá la presencia de conservadores antimicrobianos autorizados para el producto y de restos derivados de la conservación de la pulpa.
- Se admitirá la presencia de colorantes autorizados.

-Solo se admitirá **mermeladas de durazno sin azúcar agregado**, las cuales podrán tener el agregado de edulcorantes no calóricos permitidos en el Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

Presentación: envases individuales de 0,025 kg. +/- 0,010 kg. de contenido neto.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de diez (10) unidades del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 50 NUEZ MOSCADA

Se entiende por **especia simple** a la planta o partes de estas fresca o desecada, entera o molidas, con o sin valor nutritivo, que contienen sustancias aromáticas y sápidas características y se emplea para mejorar el aroma y sabor de los alimentos.

Estará constituida por una sola especia, sin el agregado de ingredientes complementarios.

La **Nuez Moscada** es la almendra desecada de *Myristica fragans* Houttyl desprovista totalmente de sus envolturas.

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

Deberá responder a los parámetros analíticos de humedad, cenizas totales, cenizas insolubles en HCl al 10%, fibra bruta, esencia, extracto etéreo, extracto alcohólico, porcentaje de tallitos, pedúnculos y frutos y ensayos específicos establecidos en el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) según corresponda al tipo de especia.

Presentación: envases de 1 Kg +/- 0,2 Kg.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 51 ORÉGANO DESECADO

Se entiende por **especia simple** a la planta o partes de estas fresca o desecada, entera o molidas, con o sin valor nutritivo, que contienen sustancias aromáticas y sápidas características y se emplea para mejorar el aroma y sabor de los alimentos. Estará constituida por una sola especia, sin el agregado de ingredientes complementarios.

Orégano Son las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas del *Origanum vulgare* y del *Origanum mejorana* L. y sus variedades.

Deberá responder a los parámetros analíticos de humedad, cenizas totales, cenizas insolubles en HCl al 10%, fibra bruta, esencia, extracto etéreo, extracto alcohólico, porcentaje de tallitos, pedúnculos y frutos y ensayos específicos establecidos en el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) según corresponda al tipo de especia.

Presentación: envases de 1 Kg +/- 0.2 Kg

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 52 PAN RALLADO

Es el producto obtenido por la molienda únicamente de pan seco o desecado y galletas en buen estado de conservación, sin el agregado de especias.

REQUISITOS

Parámetro	Límite
Humedad	máx 12 %
Materias extrañas macroscópicas	Ausencia
Características organolépticas	Adecuadas
Cenizas insolubles en HCl	máx 0,1 %
Hierro	30-50 mg/kg
Deoxivalenol (DON)	≤ 1000 mcg/kg

Presentación: envase de 1 kg ± 0.2 kg de contenido neto.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 53 PASTA SECA DE ARROZ

Se entiende por **pasta seca de arroz** al producto no fermentado obtenido por empaste, amasado mecánico y/o batido con harina de arroz únicamente y/o mezcla con otras harinas libre de gluten, 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:

- a) forma moñitas, tirabuzones, mostacholes u otras formas.

Será **pasta sin gluten apta para celíacos**. Deberán presentar documentación que acredite LIBRE DE GLUTEN salvo que en el registro del producto en la página del Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia de Montevideo ya este establecido SIN GLUTEN.

Podrá ser pasta al huevo.

Presentación: envase de 0.5 kg de contenido neto

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 54 PASTA SECA DE TRIGO PARA PASTA

Se entiende por **pasta seca** al producto no fermentado obtenido por empaste, amasado mecánico y/o batido con harina, 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

Fideos al huevo para pasta, forma moñitas y/o tirabuzones.

El fabricante deberá acreditar el origen y la calidad de la harina utilizada para la elaboración de la pasta.

Las pastas secas con huevos o al huevo deberán contener como mínimo 100g de huevos sin cáscara, 50g de yema o su equivalente en huevo líquido o yema líquida, o su equivalente en polvo por kilogramo de sémola, semolín o harina de los cereales utilizados.

No presentarán signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.

Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Parámetro	Límite
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
Características microbiológicas	
Mohos y levaduras (ufc/g)	Máx 1 X 10 ⁴
Enterobacterias ufc/g	Máx 1 X 10 ³

Presentación: envase de 0.5 Kg +/- 0.1kg.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 55 PASTA SECA DE TRIGO PARA SOPA

Se entiende por **pasta seca** al producto no fermentado obtenido por empaste, amasado mecánico y/o batido con harina, 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

Fideos al huevo para sopa, formato pequeño.

El fabricante deberá acreditar el origen y la calidad de la harina utilizada para la elaboración de la pasta.

Las pastas secas con huevos o al huevo deberán contener como mínimo 100g de huevos sin cáscara, 50g de yema o su equivalente en huevo líquido o yema líquida, o su equivalente en polvo por kilogramo de sémola, semolín o harina de los cereales utilizados.

No presentarán signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.

Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Parámetro	Límite
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
Características microbiológicas	
Mohos y levaduras (ufc/g)	Máx 1 X 10 ⁴
Enterobacterias ufc/g	Máx 1 X 10 ³

Presentación: envase de 0.5 Kg +/- 0.1kg.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 56 PIMENTON

Se entiende por **especia simple** a la planta o partes de esta fresca o desecada, entera o molidas, con o sin valor nutritivo, que contienen sustancias aromáticas y sápidas características y se emplea para mejorar el aroma y sabor de los alimentos. Estará constituida por una sola especia, sin el agregado de ingredientes complementarios.

Pimentón o paprika es el producto de la molienda de los frutos seleccionados y desecados de diversas variedades rojas de *Capsicum annum* L.

Deberá responder a los parámetros analíticos de humedad, cenizas totales, cenizas insolubles en HCl al 10%, fibra bruta, esencia, extracto etéreo, extracto alcohólico, porcentaje de tallitos, pedúnculos y frutos y ensayos específicos establecidos en el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) según corresponda al tipo de especia.

Presentación: envases de 1Kg.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 57 PIMIENTA

Se entiende por **especia simple** a la planta o partes de estas fresca o desecada, entera o molidas, con o sin valor nutritivo, que contienen sustancias aromáticas y sápidas características y se emplea para mejorar el aroma y sabor de los alimentos. Estará constituida por una sola especia, sin el agregado de ingredientes complementarios.

Pimienta blanca, son los frutos maduros (bayas) macerados en agua, desecados y descortezados del *Piper nigrum* L. enteros o pulverizados.

Deberá responder a los parámetros analíticos de humedad, cenizas totales, cenizas insolubles en HCl al 10%, fibra bruta, esencia, extracto etéreo, extracto alcohólico, porcentaje de tallitos, pedúnculos y frutos y ensayos específicos establecidos en el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) según corresponda al tipo de especia.

Presentación: envases de 1Kg.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 58 POLVO PARA FLAN COMÚN

Es el producto en forma de polvo que por dispersión en leche permite la preparación de flan.

Requisitos:

- Podrá contener como ingredientes harina, almidones y/o féculas, azúcares, grasas animales o vegetales, leche deshidratada entera o descremada o sus derivados, maltodextrinas, huevo y/o yema deshidratados, caseinato de sodio o calcio, sal otros autorizados por la legislación.
- Podrá contener como aditivos aquellos productos con propiedades gelificantes, estabilizantes, aromatizantes, saborizantes o colorantes permitidos por la legislación.
- La humedad del polvo no deberá superar el 10 %.
- Deberá ser "sabor vainilla"

Presentación: envase de 1 Kg +/- 0,200 Kg de peso neto para flan.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 59 POLVO PARA FLAN DIETÉTICO

Es el producto en forma de polvo que por dispersión en agua y/o leche permite la preparación de flan **APTO PARA EL CONSUMO POR DIABÉTICOS.**

Requisitos:

- Podrá contener como ingredientes aceites vegetales hidrogenados, leche deshidratada descremada o sus derivados, caseinato de sodio o calcio, sal, u otros autorizados por la legislación
- Podrá contener como aditivos aquellos productos con propiedades edulcorantes (no calóricos), gelificantes, estabilizantes, aromatizantes, saborizantes o colorantes permitidos por la legislación.
- La humedad del polvo no deberá superar el 10 %.
- Deberá ser "sabor vainilla"

Presentación: envase de 0,500 kg +/- 0,100 kg de peso neto.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 60 POLVO DE HORNEAR

Agente leudante químico compuesto por una sustancia o mezcla de sustancias que liberan gas anhídrido carbónico y de esta manera aumentan el volumen de la masa.

Requisito

Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Humedad	Máximo 10 %
Poder Fermentativo	Desprender al menos 10% m/m de anhídrido carbónico

Presentación: envase de 1 Kg ± 0.2 kg de contenido neto.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 61 POLVO PARA PREPARAR HELADO DIETÉTICO

Es el producto en forma de polvo que por dispersión en agua y/o leche permite la preparación de helado **APTO PARA EL CONSUMO POR DIABÉTICOS**.

Requisitos:

- Podrá contener como ingredientes aceites vegetales hidrogenados, leche deshidratada descremada o sus derivados, caseinato de sodio o calcio, sal, u otros autorizados por la legislación
- Podrá contener como aditivos aquellos productos con propiedades edulcorantes (no calóricos), gelificantes, estabilizantes, aromatizantes, saborizantes o colorantes permitidos por la legislación.
- La humedad del polvo no deberá superar el 10 %.
- Deberá ser "sabor vainilla y/o crema"

Presentación:

Envases de 80 g +/- 20 g de contenido neto y estarán acondicionados en fundones de material plástico u otro tipo de envase secundario, descartable, de material apropiado y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 62 POLVO PARA PREPARAR GELATINA

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

Requisitos:

- Se permite el empleo de aditivos incluidos en la lista positiva del Decreto 315/994 y sus modificaciones, en los límites que dicho decreto especifica.
- Humedad máxima 10 %.
- Deberá ser de **color rojo: sabores frutilla y/o cereza.**

Presentación: envase de 1 kg de peso neto

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 63 POLVO PARA PREPARAR GELATINA DIETÉTICA

Se entiende por "polvo para preparar gelatina con edulcorante no calórico" a la mezcla de polvos, constituida por edulcorante no calórico, gelatina, aditivos autorizados, que por dispersión en agua permite la preparación de "postre de fantasía: gelatina dietética" apta para el consumo por diabéticos.

Requisitos:

- Solo se admitirán aquellas edulcoradas con aspartamo, acesulfame-K y sucralosa, stevia o sus asociaciones.
- Apto para diabéticos.
- Se permite el empleo de aditivos incluidos en la lista positiva del Decreto 315/994 y sus modificaciones, en los límites que dicho decreto especifica.
- Humedad máxima 10 %.
- Deberá ser de sabor durazno y/o manzana verde.

Presentación: envase de 0,500 kg. +/- 0,050 kg.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 64 POSTRE LÁCTEO SABOR VAINILLA

REQUISITOS

Producto listo para consumir, elaborado a partir de la mezcla de leche, azúcar e ingredientes necesarios para su estabilización, color y sabor.
Se deben conservar a una temperatura entre 0 y 7°C

ENVASE

- Se debe presentar en envases primario tipo vasito, de primer uso, sellado, sin roturas y que resista la manipulación
- Deberá ser entregado protegido en un envase secundario.

Presentación: envase individual de 110 g ± 20 g

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 65 PULPA DE TOMATE

La **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 la concentración establecida por la reglamentación vigente.
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:

Sólidos solubles naturales (1)	mín. 7 %
Cenizas insolubles en H ₂ O	máx. 0.5 %
Cloruros (en NaCl)	máx. 2 %
pH	mín. 3.5 – máx. 4.5
Mohos (Métodos de Howard Stephenson)	máx. 50 campos positivos
Deberá responder satisfactoriamente al ensayo de estabilidad realizado incubando durante 14 días a (29 ± 2) °C (2).	

Se solicitará.

Pulpa de tomate envase tipo tetrabrik de 1 Kg ± 0.1 Kg.

Presentación: envase de 1000 g ± 200 g de contenido neto.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de dos (2) unidades del producto del mismo lote en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 66 PULPA DE TOMATE SIN GLÚTEN APTA PARA CELÍACOS.

La **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 la concentración establecida por la reglamentación vigente.

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:

Sólidos solubles naturales (1)	mín. 7 %
Cenizas insolubles en H ₂ O	máx. 0.5 %
Cloruros (en NaCl)	máx. 2 %
pH	mín. 3.5 – máx. 4.5
Mohos (Métodos de Howard Stephenson)	máx. 50 campos positivos
Deberá responder satisfactoriamente al ensayo de estabilidad realizado incubando durante 14 días a (29 ± 2) °C (2).	

Se solicitará:

Pulpa de tomate sin gluten apta para celíacos, envase tipo tetrabrick de 1 Kg ± 0.1 Kg.

Deberán presentar documentación que acredite LIBRE DE GLUTEN salvo que en el registro del producto en la página del Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia de Montevideo ya este establecido SIN GLUTEN.

Presentación: envase de 1000 g ± 200 g de contenido neto.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de dos (2) unidades del producto del mismo lote en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 67 PURÉ DE PAPAS INSTANTÁNEO

Se entiende por **puré de papas deshidratado** al producto obtenido por deshidratación de papas (*Solanum tuberosum L.*) limpias, sanas, peladas, cocidas y pisadas adicionado o no de grasas comestibles

Requisitos

- Humedad (100 – 105 ° C): máximo 10 % m/m
- Grasas comestibles (base seca): máximo 1 % m/m
- Hidratación rápida y completa

Presentación: envase de 1Kg +/- 100g

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 68 PURÉ DE PAPAS INSTANTÁNEO SIN GLÚTEN

Se entiende por **puré de papas deshidratado** al producto obtenido por deshidratación de papas (*Solanum tuberosum L.*) limpias, sanas, peladas, cocidas y pisadas adicionado o no de grasas comestibles

Deberán presentar documentación que acredite LIBRE DE GLUTEN salvo que en el registro del producto en la página del Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia de Montevideo ya este establecido SIN GLUTEN.

Requisitos

- Humedad (100 – 105 ° C): máximo 10 % m/m
- Grasas comestibles (base seca): máximo 1 % m/m
- Hidratación rápida y completa

Presentación: envase de 125 g +/- 20g

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de dos (2) unidades del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 69 SAL FINA YODOFLUORADA

Se entiende por **sal comestible** o refinada la que ha sido sometida a procesos de purificación y/o desecación a temperaturas adecuadas.

REQUISITOS

Ser **Sal fina yodofluorada**, en la proporción de 30 ± 10 ppm de yodo, mediante la correspondiente adición de yodato de potasio, y de 250 ppm ± 15 % de fluoruro, mediante la correspondiente adición de fluoruro de sodio o de potasio.

Podrá estar adicionada de antihumectantes autorizados debiéndose indicar el agregado en la rotulación.

Deberá responder a los parámetros analíticos que se establecen el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

PARÁMETROS	REQUISITOS
Cloruro de sodio (s/base seca)	mín. 98%
Humedad (100°-105°C) (1)	máx. 1%
Residuo insoluble en agua	máx. 0.3%
Sulfatos (s/base seca, como CaSO ₄)	máx. 0.7%
Calcio, magnesio y potasio (s/base seca, como cloruros)	máx. 0.5%
Nitritos, nitratos, sales amónicas	máx. 1ppm
Bacterias mesófilas aerobias totales	máx. 1×10^4 ufc/g
Staphylococcus Aureus, Bacillus cereus, Streptococcus sp., bacterias halófilas, c/especie	máx. 100/g

(1) Para sal comestible fina (sal de mesa) con agregado o no de antihumectantes la humedad máxima será de 0.3%.

Presentación: 0,5 kg de contenido neto.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

ITEM 70 TÉ DE HOJA

Es el producto constituido por hojas jóvenes y yemas sanas y limpias de diferentes variedades de Camellia sinensis sometidas a fermentación y secado.

REQUISITOS

Humedad	máx. 12 %
Extracto acuoso	mín. 24 %
Cenizas (s/producto seco)	máx. 8 %
Cenizas solubles en agua / cenizas totales	mín. 0,5 %

Cenizas insolubles en HCl al 10 %	máx. 1 %
Cafeína (s/producto seco)	mín. 1 %
Tallos y peciolo rojizos casi desprovistos de hojas	máx. 35 %

Presentación: bolsa de 1 kg ± 0.1 kg, de contenido neto.

ITEM 71 VINAGRE DE ALCOHOL

Es el producto obtenido por fermentación acética de vino, alcohol, sidra, cerveza, infusiones, maceraciones o cocimientos de frutas frescas azucaradas o de jugos azucarados o por fermentación alcohólica seguida de fermentación acética de azúcares, miel, mostos de cereales y/o cereales malteados.

Requisitos:

Ser **vinagre de alcohol**.

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

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

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

Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Densidad a 15°C	1,006 - 1,017
Acidez total expresada en ácido acético	Min.: 4%

Presentación: botella de 1 L ± 0,1 L de contenido neto.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra de una (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.



Servicio de Bromatología

Cap. (Q.F.)

I.A. Valeria Garcíacelay
I.A. Valeria Garcíacelay



Asesoría en Control de Calidad de Alimentos

AM. (Lic.)

Melina Giosa
Melina Giosa

ANEXO IV: PONDERACIONES LAA N° 237/23



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

Montevideo, 21 de Diciembre de 2022.-

PONDERACIÓN DE VIVERES SECOS Y FRESCOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

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

A los efectos de ponderar los antecedentes en RUPE:

ANTECEDENTES DEL PROVEEDOR EN RUPE	PUNTAJE MAXIMO
ADVERTENCIA	C/U RESTA 1 PUNTO
MULTA	C/U RESTA 1,5 PUNTOS
SUSPENSION	C/U RESTA 2 PUNTOS

Los tipos de sanciones ponderadas serán únicamente los descriptos en la tabla anterior.

Siendo el valor relativo de este factor 30%, el puntaje máximo será 30 puntos y de allí se comienza a restar cada sanción. El valor mínimo posible será 0 puntos.

Para este valor se consideraran las sanciones en RUPE por parte del Ministerio de Defensa Nacional o de cualquier otro organismo que integre el estado.

A los efectos de ponderar precio:

$$\text{Precio} = 70 \times \frac{\text{Precio de oferta más económica}}{\text{Precio de oferta en estudio}}$$

Nota 1: Para resolver las cuestiones que puedan suscitarse en la aplicación de las disposiciones pertinentes, se aplican los principios establecidos en el artículo N° 149 del T.O.C.A.F., dentro de las que se destacan flexibilidad, igualdad de oferentes, razonabilidad, transparencia y buena fe.

La Jefa del Servicio de Administración de Alimentos.-
Tte.2º. (Lic. Nut.)


A. CORRALES.-

Sgto. 
C. Gabriel BONELLI