



## LICITACIÓN PÚBLICA N°14/2024

**Objeto: “Adquisición y Distribución de hasta 45.000 canastas de emergencia para atender las necesidades de INDA-MIDES en todo el Territorio Nacional.”**

Apertura electrónica:

Día 03/05/2024

Hora 10:00 hs



**PLIEGO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA POR LA ADQUISICIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE HASTA  
45.000 CANASTAS DE EMERGENCIA PARA ATENDER LAS NECESIDADES DE INDA-  
MIDES EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL**

**I.- OBJETO:**

1.- Adquisición y Distribución de hasta 45.000 canastas de emergencia para atender las necesidades de INDA-MIDES en todo el Territorio Nacional de acuerdo al siguiente detalle:

**A.- ZONAS DE ENTREGA Y CANTIDADES**

ZONA DE ENTREGA	CANTIDAD
Artigas	1.890
Canelones	7.020
Cerro Largo	1.440
Colonia	1.125
Durazno	810
Flores	630
Florida	720
Lavalleja	585
Maldonado	1.530
Paysandú	1.890
Rio Negro	810
Rivera	2.250
Rocha	900
Salto	2.835
San José	1.485



Soriano	1.080
Tacuarembó	1.620
Treinta y Tres	630
Sub total	29.250

ZONA DE ENTREGA	CANTIDAD
Montevideo	15.750
Sub total	15.750

TOTAL INTERIOR Y MONTEVIDEO	45.000
-----------------------------	--------

## B.- COMPOSICIÓN DE LAS CANASTAS

PRODUCTO	CANTIDAD	CONTENIDO NETO, UNITARIO (APROX)
ACEITE SOJA O GIRASOL	1	900/1000 ML C/U
ARROZ PULIDO	2	1000 GRS. C/U
AZUCAR	1	1000 GRS C/U
COCOA	1	500 GRS C/U
HARINA DE MAÍZ	2	1000 GRS. C/U
HARINA DE TRIGO 000	2	1000 GRS. C/U
LECHE EN POLVO FORTIFICADA	1	1000 GRS C/U
LENTEJAS SECAS EN BOLSAS	1	1000 GRS. C/U



PASTA SECA (FIDEOS COMUNES)	2	900/ 1000 GRS. C/U
PULPA DE TOMATE TETRAPACK	1	900/1000 GRS C/U
ATÚN LOMITO O GRATED AL AGUA EN LATA	3	170 GRS LA LATA C/U

2.- Las canastas serán entregadas en los 19 Departamentos a partir del segundo semestre del ejercicio 2024 aproximadamente y hasta cumplir lo adjudicado, contra pedido de INDA,(en cantidades y periodicidad) a efectuarse con una antelación a los 10 días corridos previo al suministro.

3.- La entrega de las canastas se realizará:

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

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

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

5.- Los productos integrantes de la canasta deberán entregarse acondicionado en envase secundario y pallets (cuando corresponda), cumpliendo en un todo con el detalle que luce en Anexo III.

6.- Los productos deberán ajustarse a las condiciones técnicas que se indican en el Anexo II que corre adjunto y forma parte integrante de las presentes bases.

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



## **II- CONDICIONES TÉCNICAS.**

Las condiciones técnicas de cada artículo que corren como Anexo II, se ajustan a las especificaciones:

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

## **III.-MUESTRAS.**

1.- Se presentará en INDA, una muestra individual de cada artículo licitado y del envase secundario bolsa de polietileno transparente de 100 micrones y precinto poliamida de 4.8 mm.

2.- Las muestras se entregarán **hasta 24 horas hábiles previos a la Apertura del llamado**, en Proveeduría del INDA sita en Piedras 165 en el horario de 9 a 13.

3.- Las muestras presentadas serán evaluadas y eventualmente sometidas a ensayos destructivos por lo que el oferente al entregarlas renuncia a solicitar la devolución de las mismas, pudiendo el Organismo disponer de ellas en la forma que entienda pertinente.

## **IV- CONSENTIMIENTO DEL OFERENTE.**

1.- El Proveedor por el solo hecho de cotizar en el procedimiento en la etapa de estudio de las ofertas y posteriormente el que resulte adjudicatario, consiente que:

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

b.-la oferta ingresada en línea vincula a la empresa en todos sus términos;

c.-cuenta con capacidad para contratar con el Estado, según requerimiento del Art. 46 del TOCAF.



d.- cuenta con infraestructura operativa (personal, local, flota de transporte, etc), necesaria para el cumplimiento del objeto del llamado.

e.- los asientos contenidos en el Registro Único de Proveedores del Estado (RUPE), sujetan a la Empresa en todos los aspectos que en el mismo se registran, siendo responsabilidad de cada proveedor mantener actualizada su información.

## **V.- ACLARACIONES AL PLIEGO- SOLICITUD DE PRÓRROGA.-**

### **A.- Aclaraciones. -**

1.- Las aclaraciones a las disposiciones contenidas en el presente pliego, deberán ser formuladas por escrito hasta 48 HORAS hábiles antes de la fecha de apertura, por intermedio del mail [proveeduriainda@mides.gub.uy](mailto:proveeduriainda@mides.gub.uy).

2.- La evacuación de las consultas se comunicará en un plazo no menor a 24 HORAS hábiles a la fecha de apertura, al eventual oferente que la realice y asimismo se publicará en el sitio web de compras y contrataciones estatales.

### **B.- Solicitud de prórroga. -**

1.- Los oferentes podrán solicitar por escrito, prórroga de la apertura, con 48 HORAS hábiles previo a la fecha de recepción de ofertas, al Departamento de Proveeduría, a través del mail [proveeduriainda@mides.gub.uy](mailto:proveeduriainda@mides.gub.uy).

2.- La Administración se reserva el derecho de admitir o denegar la prórroga y para el caso de no cursar notificación en el término de 24 hs. antes del Acto de Apertura se entenderá por denegada la misma.

## **VI.- GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA**

1.- Si el valor total de la oferta supera el tope de la Licitación Abreviada, el oferente deberá constituir garantía de Mantenimiento de oferta, mediante cualquiera de los medios establecidos en el Art. 64 del TOCAF, por un monto de \$ 500.000.

2.- La entrega de la garantía de mantenimiento de oferta de corresponder, deberá realizarse exclusivamente hasta el día hábil anterior a la apertura de ofertas, en el Departamento de Tesorería del INDA, sito en la calle Piedras 165. en el horario de 10.00 a 14.00 horas,

## **VII.- MANTENIMIENTO DE OFERTA.**

El plazo de mantenimiento de oferta será de 60 días calendarios, vencido dicho termino y no hubiera sido adjudicado el procedimiento, se prorrogará automáticamente por el periodo que



fuera necesario, hasta la adjudicación, quedando obligados los proveedores al mantenimiento de sus ofertas salvo indicación expresa en la oferta que no admiten la prórroga.

### **VIII.-ACTO DE APERTURA.**

1.- La apertura será **electrónica**.

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

### **IX.- ESPECIFICACIONES EN LA OFERTA**

1.- Los oferentes para puntuar en el factor de ponderación "Antecedentes" deberán especificar en su propuesta

#### **Antecedentes en los últimos cinco años:**

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

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

2.- **De acogerse a algún margen de preferencia deberán individualizarlo en la oferta on-line, de no efectivizarlo no será considerado.**

### **X- DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR CON LA OFERTA.**

1.- Propuesta económica con firma autógrafa del/los representantes con facultades establecidas en RUPE.

2.- **La oferta económica deberá contener los 11 productos de la canasta individualizando el precio unitario y el iva que a cada uno le corresponde. Debiendo el oferente cotejar que existe correspondencia con el precio total con impuestos de la cotización on-line**



3.- Habilitaciones según requerimiento del Anexo II

3.-De existir discrepancias entre la oferta ON-LINE y la propuesta económica, registrará la que conste en el sitio WEB de Compras Estatales.

4.- De acogerse a margen de preferencia:

a.- Del Art.58 del TOCAF, deberá presentarse con la oferta, certificado PYMES y de la Cámara de Comercio, que acredite el porcentaje de integración nacional del producto ofertado.

b.- Del Art. 59 del TOCAF deberá presentarse con la propuesta certificado PCPPD correspondiente al numero de procedimiento que se convoca.

## XI.-MODALIDAD DE COTIZACIÓN.

### ON-LINE

1.-Moneda Nacional.

2.- La cotización deberá ingresarse obligatoria y únicamente por el siguiente código:

- **CÓDIGO .- 31.999-**

**3.- En la oferta on-line los oferentes deberán utilizar dicho Código, en dos grupos, Uno para el Departamento de Montevideo, y otro para Todo el Interior.**

### DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO;

Se deberán cotizar obligatoriamente tres líneas (agregando como “**variante**” cada una de ellas)

#### **A.- EN UNA LINEA :**

a.- En la columna **CANTIDAD** deberá asentarse **15.750.**

b.- En la Columna **UNIDAD** deberá asentarse **UNIDAD**

c.- En la columna **IMPUESTOS** deberá asentarse **IVA MÍNIMO**

d.- En la columna **PORCENTAJE**, deberá asentarse **10%.**

e.- En la columna **PRECIO TOTAL CON IMPUESTOS**, deberá ser el que el proveedor entiende que corresponde a todos los artículos que tributan con iva mínimo.

f.- En la columna **PRECIO UNITARIO SIN IMPUESTOS**, sera el resultante de **debitar el IVA que corresponda, dividido 15.750.**

g.- En las restantes columnas se ingresará lo que corresponda o el programa determine.





## B.-EN OTRA LINEA

- a.- En la columna **CANTIDAD** deberá asentarse **15.750**.
- b.- En la Columna **UNIDAD** deberá asentarse **UNIDAD**
- c.- En la columna **IMPUESTOS** deberá asentarse **IVA BÁSICO**
- d.- En la columna **PORCENTAJE**, deberá asentarse **22%**.
- e.- En la columna **PRECIO TOTAL CON IMPUESTOS**, deberá ser el que el proveedor entiende que corresponde a todos los artículos que tributan con iva básico
- f.- En la columna **PRECIO UNITARIO SIN IMPUESTOS**, sera el resultante de **debitar el IVA que corresponda, dividido 15.750**.
- g.-En las restantes columnas se ingresará lo que corresponda o el programa determine.

## C.-EN OTRA LINEA

- a.- En la columna **CANTIDAD** deberá asentarse **15.750**.
- b.- En la Columna **UNIDAD** deberá asentarse **UNIDAD**
- c.- En la columna **IMPUESTOS** deberá asentarse **IVA EXENTO**
- d.- En la columna **PORCENTAJE**, deberá asentarse **0%**.
- e.- En la columna **PRECIO TOTAL CON IMPUESTOS**, deberá ser el que el proveedor entiende que corresponde a todos los artículos que tributan con iva exento.
- f.- En la columna **PRECIO UNITARIO SIN IMPUESTOS**, sera el resultante de **debitar el IVA que corresponda, dividido 15.750**.
- g.-En las restantes columnas se ingresará lo que corresponda o el programa determine.

## TODO EL INTERIOR

Se deberán cotizar obligatoriamente tres lineas (agregando como “**variante**” cada una de ellas)

### A.- EN UNA LINEA, ( se incluirán todos los artículos con iva mínimo)

- a.- En la columna **CANTIDAD** deberá asentarse **29.250**
- b.- En la Columna **UNIDAD** deberá asentarse **UNIDAD**
- c.- En la columna **IMPUESTOS** deberá asentarse **IVA MÍNIMO**
- d.- En la columna **PORCENTAJE**, deberá asentarse **10%**.
- e.- En la columna **PRECIO TOTAL CON IMPUESTOS**, deberá ser el que el proveedor entiende que corresponde a todos los artículos que tributan con iva mínimo.
- f.- En la columna **PRECIO UNITARIO SIN IMPUESTOS**, sera el resultante de **debitar el IVA que corresponda, dividido 29.250**.



g.-En las restantes columnas se ingresará lo que corresponda o el programa determine.

**B.-EN OTRA LINEA ( se incluirán todos los artículos con iva básico)**

a.- En la columna **CANTIDAD** deberá asentarse **29.250**

b.- En la Columna **UNIDAD** deberá asentarse **UNIDAD**

c.- En la columna **IMPUESTOS** deberá asentarse **IVA BÁSICO**

d.- En la columna **PORCENTAJE**, deberá asentarse **22%**.

e.- En la columna **PRECIO TOTAL CON IMPUESTOS**, deberá ser el que el proveedor entiende que corresponde a todos los artículos que tributan con iva básico.

.- f.-En la columna **PRECIO UNITARIO SIN IMPUESTOS**, sera el resultante de **debitar el IVA que corresponda, dividido 29.250.**

g.-En las restantes columnas se ingresará lo que corresponda o el programa determine.

**C.-EN OTRA LINA ( se incluirán todos los artículos con iva exento)**

a.- En la columna **CANTIDAD** deberá asentarse **29.250**

b.- En la Columna **UNIDAD** deberá asentarse **UNIDAD**

c.- En la columna **IMPUESTOS** deberá asentarse **IVA EXENTO**

d.- En la columna **PORCENTAJE**, deberá asentarse **0%**.

e.- En la columna **PRECIO TOTAL CON IMPUESTOS**, deberá ser el que el proveedor entiende que corresponde a todos los artículos que tributan con iva exento.

.- f.- En la columna **PRECIO UNITARIO SIN IMPUESTOS**, sera el resultante de **debitar el IVA que corresponda, dividido 29.250.**

g.- En las restantes columnas sera lo que surja del programa..

Ejemplo de cotización:



Cantidad	Unidad	Precio unitario s/imp.	Impuestos	Porcentaje	Precio unitario c/imp.	Precio total c/Impuestos
Total por Montevideo (15750) o Interior (29250)	unidad	El resultante del precio total con impuestos menos IVA dividido 15.750 o 29.250	IVA MÍNIMO	10%	Surgirá del programa	Corresponderá al precio total con impuestos de todos los artículos de la canasta que tengan 10% de IVA
Total por Montevideo (15750) o Interior (29250)	unidad	El resultante del precio total con impuestos menos IVA dividido 15.750 o 29.250	IVA EXENTO	0%	Surgirá del programa	Corresponderá al precio total con impuestos de todos los artículos de la canasta que tengan IVA EXENTO
Total por Montevideo (15750) o Interior (29250)	unidad	El resultante del precio total con impuestos menos IVA dividido 15.750 o 29.250	IVA BÁSICO	22%	Surgirá del programa	Corresponderá al precio total con impuestos de todos los artículos de la canasta que tengan 22 % de IVA .

4.- En el precio ofertado deberá estar integrado el valor de los envases y todo costo (transporte, fletes, logística etc) hasta el punto de entrega, deberá estar integrado en el precio ofertado.

5.- No se aceptarán ofertas parciales en artículos componentes en cada canasta.

6.- No se aceptarán ofertas parciales en cantidad de canastas.

7.- No se aceptaran ofertas parciales en cantidad de Departamentos para el Grupo "Interior".



8.- Solo se aceptará cotización parcial por GRUPO, Únicamente por el Total por Montevideo o Únicamente por el Total Interior..

9.- Los oferentes deberán obligatoriamente cotizar y ceñir la propuesta a las condiciones de pago establecidas, no aceptándose aquellas ofertas que incluyan plazo para el pago o intereses por demora en los pagos.

## **XII- FACTORES DE VALORACIÓN Y PONDERACIÓN:**

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

a.- En el aspecto jurídico y técnico, se rechazarán aquellas ofertas, que no se ajusten a la normativa en vigencia, los requerimientos y especificaciones sustanciales establecidas en el pliego, delimitándose como exigencias esenciales, las vinculadas a los factores de evaluación con incidencia en la ponderación de ofertas.

b.- En el ámbito económico se analizarán las ofertas que precalificaron jurídicamente.

2.- Se valorarán en forma independiente Montevideo e Interior.

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

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

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

### **a. PRECIO**

A efectos comparativos se tomará el PRECIO total con impuestos para Montevideo o Interior según corresponda, asignando 55 puntos a la oferta más económica y en forma proporcional al resto.

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

**Precio= 55 x Pb / Pi, donde Pb es el precio más bajo entre las ofertas que califican, y Pi el precio de la propuesta en consideración.**



#### **b. ANTECEDENTES POSITIVOS**

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

Más de 3 antecedentes	25 puntos
Entre 1 y 3 antecedentes	15 puntos
Ningún antecedente	0 puntos

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

Más de 3 antecedentes	20 puntos
Entre 1 y 3 antecedentes	10 puntos
Ningún antecedente	0 puntos

#### **c. ANTECEDENTES NEGATIVOS**

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

### **XIII.- ADJUDICACIÓN:**

1.- La adjudicación se realizará a la propuesta que en el comparativo de factores de ponderación resulte la más conveniente.

2.- El INDA se reserva el derecho de la aplicación de los Institutos de “Mejora de Oferta” y “Negociación”, previstos en el art. 66 del TOCAF y de aumentar o disminuir las prestaciones objeto del contrato de acuerdo a lo preceptuado por el art. 74 del TOCAF.

3.- El Organismo podrá desistir del llamado en cualquier etapa de su realización, o podrá rechazar las ofertas, teniendo el proveedor por el hecho de la presentación una mera expectativa, no generando la decisión que adopte la Administración en tal sentido, derecho a los oferentes de reclamar gastos, honorarios o indemnizaciones por daños y perjuicios o cualquier otro concepto.

### **XIV.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO**

1.- El / los adjudicatarios en caso que corresponda, en atención a la razón social de la Empresa, y de superar el monto mínimo establecido para la constitución de garantía de fiel cumplimiento de contrato, deberán formalizar la misma, dentro de los 5 días siguientes a la notificación de la resolución de adjudicación o su ampliación y sera equivalente al 5 % del monto de su



adjudicación, debiendo constituirlos a través de las modalidades que establece el Art. 64 del TOCAF.

2.- La falta de constitución de garantía de cumplimiento de contrato en tiempo y forma, dará por caducos los derechos del o los adjudicatarios, pudiendo el INDA re-adjudicar al siguiente proveedor precalificado.

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

#### **XV.- CONDICIONES DE ENTREGA.**

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

2.- En la entrega deberá ajustarse a los requerimientos técnicos, de envasado (primario y secundario), etiquetado embalaje y palletizado de corresponder establecidos en los Anexos II y III.

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

4.- Las canastas serán recibidas en cada punto de destino por personal habilitado, por INDA-MIDES, quien verificará las condiciones estipuladas en el llamado.

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

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

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

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

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



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

## **XVI. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO**

- 1.- Cumplir con la adjudicación en los términos establecidos en el Procedimiento.
- 2.- Entregar las canastas en las cantidades, plazos de suministro y en los puntos Departamentales establecidos, en coordinación con el INDA.
- 3.-Contar con las habilitaciones pertinentes que las autoridades Nacionales o Municipales dispongan, para el objeto de la contratación, establecimientos, vehículos asignados a la ejecución del contrato., etc
- 4.- Cubrir todos los daños y perjuicios derivados del cumplimiento del objeto de la contratación que por cualquier circunstancia se causen a personas y/o bienes inmuebles, instalaciones, equipamientos y todo otro bien existente en los lugares donde se entreguen las canastas, así como los producidos en la vía pública o accidentes de tránsito, en ocasión del cumplimiento del objeto de la contratación.
- 5.- Cumplir con las leyes, laudos y/o convenios colectivos vigentes en lo que refiere a pagos de salarios, normas de seguridad e higiene, aportaciones y contribuciones de seguridad social, seguros por accidentes de trabajo, etc.
- 6.-Contar con la documentación que acredite estar al día en el pago de toda clase de obligaciones tributarias- nacionales o departamentales, y seguros obligatorios y contra terceros, la que deberá presentar a requerimiento del Organismo Contratante, en cualquier oportunidad durante la vigencia del contrato.

## **XVII. FORMA DE PAGO.**

- 1.- El pago se efectuará a través del SIF dentro de los 45 días contados a partir de la conformación de la factura por parte del Instituto.
- 2.- Las facturas se presentarán en su **original**, en el Departamento de Proveduría del Instituto Nacional de Alimentación, debiendo estar al día con las demás obligaciones tributarias a las que estuviere obligado el adjudicatario.
- 3.- El MIDES será agente de retención de impuestos en los casos que corresponda de acuerdo a lo dispuesto en la normativa legal vigente.



4.- Los precios adjudicados se ajustaran por IPC en Enero y Julio de cada año con la siguiente fórmula paramétrica:

$$p1 = p0 * (IPC1/IPC0)$$

**siendo**

p1 = precio ajustado

P0 = precio vigente al momento de la notificación de adjudicación (precio ofertado)

IPC1 = IPC de diciembre o junio.

IPC0 = IPC vigente del mes inmediato anterior al mes de adjudicación.

En el mes de suministro, el adjudicatario deberá entregar una factura por el precio de adjudicación (p0) y adicionalmente otra por el ajuste en base a la paramétrica antes descrita.

#### **XVIII.- DOMICILIOS, NOTIFICACIÓN Y PLAZOS CONTRACTUALES.**

1.- Se tendrá como domicilio del oferente el fiscal y electrónico asentado en RUPE.

2.- Se establece como medio valido de notificación, el correo electrónico que figura en el RUPE, el telegrama colacionado con acuse de recibo al domicilio constituido por el oferente y/o adjudicatario, sin perjuicio de la notificación personal, acta notarial, o cualquier otro medio que asegure la recepción de la documentación .-

3.- Todos los plazos serán computados como días hábiles salvo indicación en contrario.

#### **XIX.- MULTAS Y SANCIONES.**

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

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

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

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

#### **XX.- CONSIDERACIONES GENERALES.**





Ministerio  
**de Desarrollo  
Social**

**Instituto  
Nacional de  
Alimentación**

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

**DRA. GAMBOA/va**



## ANEXO I

### Formulario de Identificación del Oferente

LLAMADO N°

RAZÓN SOCIAL DE  
LA EMPRESA

NOMBRE COMERCIAL  
DE LA EMPRESA

R.U.T. (si corresponde)

### DOMICILIO A LOS EFECTOS DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO

CALLE: \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_  
LOCALIDAD: \_\_\_\_\_ CODIGO  
POSTAL: \_\_\_\_\_  
PAÍS: \_\_\_\_\_  
TELÉFONO: \_\_\_\_\_ FAX: \_\_\_\_\_ Email-MAIL: \_\_\_\_\_

Declaro estar en condiciones legales de contratar con el Estado.

FIRMA/ \_\_\_\_\_

Aclaración de firmas: \_\_\_\_\_



## ANEXO II

### CONDICIONES TÉCNICAS PRODUCTOS COMPONENTES DE LA CANASTA

Condiciones técnicas para la adquisición de Aceite de girasol o de soja

CÓDIGO: G-103-08-21

**Definición:**

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

**Requisitos:**

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

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

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

- El oferente deberá presentar documentación probatoria de habilitación de la empresa elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora/ distribuidora según corresponda para funcionar como tal exhibiendo certificados emitidos por la autoridad competente.
- Los oferentes deberán presentar constancia de registro del alimento en el Área de Regulación Alimentaria de la Intendencia.



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

**Envase:**

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

**Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80 % de vida útil remanente.**

Revisión 08/2021

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



## Condiciones técnicas para la adquisición de Arroz Pulido

CÓDIGO G-102/08/21

### Definición

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

### Requisitos:

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

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

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

- Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

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

- El oferente deberá presentar documentación probatoria de habilitación de la empresa elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora/ distribuidora según corresponda para funcionar como tal exhibiendo certificados emitidos por la autoridad competente.
- El oferente deberá presentar habilitación de los productos ofertados emitida por la Intendencia Departamental
- La empresa elaboradora/envasadora/importadora/fraccionadora/distribuidora según corresponda deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto de la Intendencia de Montevideo N°27235: "Obligatoriedad de Capacitación en Manipulación de Alimentos".
- En lo no expresamente indicado en este pliego se regirá por el Cap. 18 del Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

### Envase:

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



Ministerio  
**de Desarrollo  
Social**

**Instituto  
Nacional de  
Alimentación**

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

**Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80 % de vida útil remanente.**

Revisión 12/2023

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



## Condiciones técnicas para la adquisición de Azúcar

**CODIGO: G-101/08/21**

### Definición:

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

### Requisitos:

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

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

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



Ministerio  
**de Desarrollo  
Social**

**Instituto  
Nacional de  
Alimentación**

**Envases:**

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

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

**Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80 % de vida útil remanente.**

Revisión 12/2023

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





## Condiciones técnicas para la adquisición de Cocoa

CÓDIGO G-109-08-21

### Definición:

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

### Requisito:

- Deberá presentarse como polvo fino, uniforme, sin grumos, con aroma y sabor típicos característicos.
- Estará libre de toda sustancia extraña y no presentará signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- La empresa elaboradora/envasadora/importadora/fraccionadora/distribuidora según corresponda, deberá presentar la documentación probatoria de su habilitación para funcionar como tal exhibiendo certificados emitidos por la autoridad competente.
- La empresa elaboradora/envasadora/importadora/fraccionadora/distribuidora según corresponda, deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto de la Intendencia de Montevideo N° 27235: "Obligatoriedad de Capacitación en Manipulación de Alimentos"
- El oferente/distribuidor según corresponda deberá presentar documentación probatoria de su habilitación para la comercialización de los productos ofertados emitida por la Intendencia Departamental.

### Envases:

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

**Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80 % de vida útil remanente.**

Revisión 02/2024

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



## Condiciones técnicas para la adquisición de Harina de Maíz

CODIGO: G-106-08-21

### Definición:

Se entiende por harina de maíz el producto obtenido de la molienda del grano de maíz que pasa totalmente por un tamiz de 40 mallas por cm<sup>2</sup>.

### Requisitos:

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

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

- El oferente deberá presentar documentación probatoria de habilitación de la empresa elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora/ distribuidora según corresponda para funcionar como tal exhibiendo certificados emitidos por la autoridad competente.
- El oferente deberá presentar habilitación de los productos ofertados emitida por la Intendencia Departamental.
- La empresa elaboradora/envasadora/importadora/distribuidora según corresponda deberá cumplir con los requisitos establecidos para el personal afectado a la Manipulación de Alimentos.

### Envase:

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

**Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80 % de vida útil remanente.**

Revisión 02/2024

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



## Condiciones técnicas para la adquisición de Harina de Trigo

CÓDIGO G-126-12-22

### Definición:

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

### Requisitos:

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

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

- Deberá estar fortificada con hierro y ácido fólico acorde a Decreto 130/006.
- El oferente deberá presentar documentación probatoria de habilitación de la empresa elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora/ distribuidora según corresponda para funcionar como tal exhibiendo certificados emitidos por la autoridad competente.
- El oferente deberá presentar habilitación de los productos ofertados emitida por la Intendencia Departamental.
- La empresa elaboradora/envasadora/importadora/fraccionadora/distribuidora según corresponda deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto de la



Ministerio  
**de Desarrollo  
Social**

**Instituto  
Nacional de  
Alimentación**

Intendencia de Montevideo N°27235: "Obligatoriedad de Capacitación en Manipulación de Alimentos".

**Envase:**

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

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

**Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80 % de vida útil remanente.**

Revisión 02/2024

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



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

CÓDIGO G- 104-08-21

### Definición:

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

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

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

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

### Requisitos:

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

PARÁMETRO	PRODUCTO	REQUISITO
Materia grasa	Leche entera	mín. 26.0%
Acidez titulable (ml NaOH 0.1N/10g sólidos no grasos)	Leche entera, descremada O semidescremada	máx. 18.0
Índice de solubilidad	En todos los casos	máx. 1.0 ml
Humedad	En todos los casos	máx. 3,5% m/m
Humectabilidad(s)	En todos los casos	máx. 60 s



Dispersabilidad(%m/m)	Leche entera	máx 85% m/m
	Otras	máx 90% m/m

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

#### **Envases:**

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

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

**Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80 % de vida útil remanente.**

Revisión 12/2023

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



## Condiciones técnicas para la adquisición de Lentejas

CODIGO: G-107-08-21

### Definición:

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

### Requisitos:

- Deberá utilizarse en la rotulación el término lentejas cuando el diámetro promedio sea de 4 a 5 milímetros y el término lentejón o lenteja grande cuando sea de 6 a 9 milímetros.
- Se presentarán secas, enteras, de tamaño y calidad homogénea, sin manchas o malformaciones.
- Estarán libres de signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- Deberán responder a los siguientes parámetros analíticos:
- Se admitirá un máximo de 7 % de defectos generales totales leves, de los cuales las legumbres quebradas no deben superar el 3 %.
- Se admitirá un máximo de 1 % de defectos graves: legumbres con trazas de moho o podredumbre, picados por insectos, manchados en el cotiledón.
- Se admitirá un máximo de materia extraña (mineral u orgánica) de 1 %.
- Humedad máxima 15 %.
- No se admitirá presencia de insectos.
  
- Los oferentes deberán presentar constancia de registro del alimento en el Área de Regulación Alimentaria de la Intendencia Departamental.
- El oferente deberá presentar documentación probatoria de habilitación de la empresa elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora/ distribuidora según corresponda para funcionar como tal exhibiendo certificados emitidos por la autoridad competente.
- La empresa elaboradora/envasadora/importadora/fraccionadora/distribuidora según corresponda deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto de la Intendencia de Montevideo N°27235: "Obligatoriedad de Capacitación en Manipulación de Alimentos".

### Envase:

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

**Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80 % de vida útil remanente.**

Revisión 02/2024

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



## Condiciones técnicas para la adquisición de Pasta Seca

CÓDIGO G-112-08-21

### Definición:

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

### Requisitos:

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

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

- El oferente deberá presentar documentación probatoria de habilitación de la empresa elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora/ distribuidora según corresponda para funcionar como tal exhibiendo certificados emitidos por la autoridad competente.
- El oferente deberá presentar habilitación de los productos ofertados emitida por la Intendencia Departamental.
- La empresa elaboradora/envasadora/importadora/fraccionadora/distribuidora según corresponda deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto de la Intendencia de Montevideo N°27235:“Obligatoriedad de Capacitación en Manipulación de Alimentos”.

### Envase:

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

**Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80 % de vida útil remanente.**





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

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

CÓDIGO: G-108-08-21

### Definición:

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

### Requisitos:

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

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

- Estará libre de microorganismos patógenos, toxinas u otros metabolitos microbianos actual o potencialmente riesgosos, microorganismos capaces de causar alteración y que la tecnología exigible para su elaboración debió eliminar y de cualquier tipo de microorganismos que por su cantidad o por sus cualidades indique manipulación defectuosa, malas condiciones higiénicas o haga presumir la presencia de microorganismos patógenos.
- Los oferentes deberán presentar constancia de registro del alimento en el Área de Regulación Alimentaria de la Intendencia Departamental.
- El oferente deberá presentar documentación probatoria de habilitación de la empresa elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora/ distribuidora según corresponda para funcionar como tal exhibiendo certificados emitidos por la autoridad competente.
- La empresa elaboradora/envasadora/importadora/fraccionadora/distribuidora según corresponda deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto de la Intendencia de Montevideo N°27235:“Obligatoriedad de Capacitación en Manipulación de Alimentos”.



Ministerio  
**de Desarrollo  
Social**

**Instituto  
Nacional de  
Alimentación**

**Envase:**

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

**Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80 % de vida útil remanente.**

Revisión 02/2024

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



## Condiciones técnicas para la adquisición de Atún en conserva al natural en trozos

CÓDIGO G-124-12-22

### Definición:

**Conserva de atún:** es la conserva elaborada a base de atún, contenida en un envase hermético, que ha sido sometida a un tratamiento térmico que garantiza su esterilidad industrial y puede ser conservada a temperatura ambiente.

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

**Atún en trozos:** pedazos de atún, que tiene como mínimo 1,2 cm de longitud en cada lado y mantienen la estructura original muscular. La proporción de trozos de carne de dimensiones inferiores a 1.2 cm no debe sobrepasar el 50% de la masa escurrida del contenido del envase.

### Requisitos:

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

### Envase:

Deberá ofrecerse en envases de material rígido que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. Serán de 170 gramos de contenido neto aproximadamente. En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

Revisión 02/2023

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



## **ANEXO III**

### **Envase secundario, palletizado y etiquetado**

#### **ENVASE SECUNDARIO**

- Estarán acondicionadas en envase secundario constituido por bolsa de polietileno transparente e incolora, de 100 micrones, y precinto de poliamida 4.8mm, para el correcto cierre de la misma.
- Incluir la etiqueta (según modelo) en tamaño A5 (148x210mm) , colocada de manera visible a simple vista. La misma deberá contar con todos los datos que se detallan
- No se admitirán distintas fechas de vencimiento para los productos que integran la canasta en más de una unidad del mismo.

#### **PALLETIZADO**

Las canastas deben entregarse palletizadas atendiendo los siguientes requisitos:

- No podrán presentar desbordes, escoramiento ni protuberancias.
- Se deberá retractilar con film stretch de primer uso, de forma que asegure la carga y permita la correcta manipulación.
- Deberán ser medida MERCOSUR 1000mmx1200mm, de madera tratada con productos aptos para alimentos, y disponer de 4 entradas, presentarse íntegros, limpios, sin elementos que puedan dañar o contaminar la mercadería.
- No podrá exceder los 700kg de peso neto en mercadería.
- La mercadería palletizada no podrá exceder las siguientes dimensiones 1000mm (ancho)x 1200mm (largo) x 1200mm (alto)
- La estiba máxima en altura debe ser igual a 3 planos.
- En el caso donde el envase secundario es de nylon o materiales similares, se deberán intercalar láminas de cartón o papel de alto gramaje, cada dos planos de mercadería.



Ministerio  
**de Desarrollo  
Social**

**Instituto  
Nacional de  
Alimentación**

## FORMATO DE ETIQUETA

Ministerio de Desarrollo Social

Instituto Nacional de Alimentación

**CANASTAS DE EMERGENCIA**

<u>CONTENIDO</u>	<u>CANTIDAD</u>	<u>VENCIMIENTO</u>
ACEITE 900ML	1 UNIDAD	(Completar)
ARROZ G1 1KG	2 UNIDADES	(Completar)
AZÚCAR BLANCA 1KG	1 UNIDAD	(Completar)
COCOA 500 GRS	1 UNIDAD	(Completar)
HARINA DE MAÍZ 1KG	2 UNIDADES	(Completar)
HARINA DE TRIGO 1KG	2 UNIDADES	(Completar)
LECHE EN POLVO FORTIFICADA 1KG	1 UNIDAD	(Completar)
LENTEJAS SECAS 1KG	1 UNIDAD	(Completar)
PASTA SECA 1KG	2 UNIDADES	(Completar)
PULPA DE TOMATE 1KG	1 UNIDAD	(Completar)
ATUN LATA 170GRS	3 UNIDADES	(Completar)

**FECHA LÍMITE PARA ENTREGA :**

**(Completar)2024**

Empresa adjudicataria

(Completar)

Procedimiento: Licitación Abreviada

No.:

(Completar)



Ministerio  
**de Desarrollo  
Social**

**Instituto  
Nacional de  
Alimentación**