



Dirección Nacional de Sanidad  
de las Fuerzas Armadas

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

PLIEGO PARTICULAR DE CONDICIONES

**LICITACIÓN ABREVIADA Nº 148/24**

**OBJETO:** Adquisición de “PRODUCTO ANIMAL” de acuerdo a las condiciones determinadas en este Pliego y en los Anexos que forman parte del mismo.

**APERTURA ELECTRÓNICA**

**FECHA:** 07/05/2024 **HORA:** 10:00  
**LUGAR:** División Adquisiciones (Av. 8 de Octubre 3050)  
**SECTOR:** Abastecimientos  
**TELÉFONO:** 2487 6666 Ints. 2504 - 2520

**PRESENTACIÓN DE OFERTAS: OBLIGATORIAMENTE EN LÍNEA**  
**[WWW.COMPRASESTATALES.GUB.UY](http://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.

**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 el pliego, 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. Email: [adgabastecimientos@dnsffaa.gub.uy](mailto:adgabastecimientos@dnsffaa.gub.uy)

#### **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.

#### **1.6. SOLICITUD DE PRÓRROGA APERTURA OFERTAS**

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

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

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

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

## **2. PROPUESTA**

### **2.1. PRESENTACIÓN**

**2.1.1. Deberá cotizarse obligatoriamente en línea:**

**[www.comprasestatales.gub.uy](http://www.comprasestatales.gub.uy)**.

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

**2.1.3. Los items ofertados deberán ser cargados en línea, en caso de presentarse alternativas también deberán ser cargadas en línea.**

**El proveedor para su cotización deberá tener en cuenta el Anexo I columna de “Observaciones y/o Esp. Técnicas”, Notas 1 y 2, Anexo III “CONDICIONES TÉCNICAS” y Anexo IV “Ponderaciones”.**

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

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

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

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

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

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

## **2.2. RÉGIMEN DE PREFERENCIA**

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

### **2.2.2. Preferencia a la Industria Nacional (PIN).**

A. Suministros.

a. Presentación de Ofertas.

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

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

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

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

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

b. Adjudicación.

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

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

B. Servicios.

a. Presentación de Ofertas.

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

b. Adjudicación.

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

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

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

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

#### **A. Suministros.**

##### **a. Presentación de Ofertas.**

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

\* su condición de MIPYME.

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

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

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

##### **b. Adjudicación.**

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

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

B. Servicios.

a. Presentación de Ofertas.

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

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

\* su condición de MIPYME.

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

Al mismo tiempo, el certificado de la DINAPYME deberá incluir la declaración jurada del oferente donde se indique 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.**

### **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 inscripta 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.** Precio Unitario.

**3.2.2.** Porcentajes de Impuestos.

## **3.3. AJUSTE DE PRECIOS**

**3.3.1.** 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.** No se aceptarán ofertas que planteen ajustes paramétricos de precios.

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

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

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

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

## **6. ADQUISICIÓN DEL PLIEGO**

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

## **7. RECEPCIÓN DE OFERTAS**

**7.1.1.** Las mismas serán recibidas, obligatoriamente en línea: [www.comprasestatales.gub.uy](http://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 que quien firme el mismo actúe en forma conjunta con otra persona, deberá firmarlo también ésta.

**7.2.2.** Certificados y habilitaciones exigidas en el Anexo III “Condiciones Técnicas”.

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

## **8. DOCUMENTACIÓN QUE SERÁ VERIFICADA EN LÍNEA**

**8.1** No se requiere agregar en la oferta copia de la **HABILITACIÓN DE LA EMPRESA** expedida 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 “Condiciones Técnicas”

## **9. DEPÓSITO DE GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA**

**9.1.** 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). Teléfono 2487 6666 int 2613 – 2614.

## **10. ESTUDIO DE OFERTAS**

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

**10.2.** 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..

## **11. MANTENIMIENTO DE OFERTA**

**11.1.** Será como mínimo 150 días hábiles.

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

**11.3.** 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.

## **12. MUESTRAS**

**12.1.** Las muestras son solicitadas a los efectos de ser probadas y evaluadas por el Servicio de Bromatología de la D.N.S.FF.AA.

**12.2.** Se deberá presentar muestras de todos los ítems, conforme a lo establecido en el Anexo I (NOTA 2) y Anexo III “Condiciones Técnicas”.

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

### **13. ADJUDICACIÓN**

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

**13.2.** La Administración se reserva el derecho de no adjudicar el procedimiento.

### **14. RETIRO DE COMPROMISOS, FACTURACIÓN Y FORMA DE PAGO**

#### **14.1. RETIRO DE COMPROMISOS**

**14.1.1.** 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 20 e inclusive aquéllas que estime del caso, como las previstas en el Registro Único de Proveedores del Estado.

#### **14.2. FACTURACIÓN**

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

### **14.3. FORMA DE PAGO**

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

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

Certificado Único del Banco de Previsión Social.

Certificado Único de la Dirección General Impositiva.

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

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

### **15. PLAZO DE ENTREGA**

**15.1.** El Plazo de Entrega deberá ser cierto y no podrá estar sujeto a stock.

**15.2.** El plazo de entrega no podrá ser superior a 2 días hábiles de notificada la orden de compra, el oferente podrá proponer plazos iguales o inferiores.

**15.3** Si el proveedor no establece el Plazo de Entrega, se interpretará que es inmediato, entendiéndose por inmediato 48 horas hábiles de notificada la orden de compra.

## **16. PLAZO DE EJECUCIÓN**

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

## **17. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

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

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

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

**17.4.** Si el adjudicatario no efectuara el Depósito de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato dentro del plazo establecido, la Administración aplicará una multa del uno por mil sobre el importe adjudicado, por cada día de atraso en cumplir con este requisito. Dicha multa deberá abonarse al constituir la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato. Si transcurridos diez días hábiles, contados desde el último día otorgado para constituir dicha garantía, el contratista no ha procedido de acuerdo a lo dispuesto precedentemente, la Administración podrá dejar sin efecto la adjudicación efectuada, ejecutar la Garantía del Mantenimiento de Oferta, e iniciar

las acciones que pudieran corresponder contra el contratista, por los perjuicios que cause su incumplimiento.

## **18. DEVOLUCIÓN DE GARANTÍA**

### **18.1. De Mantenimiento de Ofertas.**

**18.1.1.** 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.

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

### **18.2. De Fiel Cumplimiento de Contrato.**

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

## **19. MORA**

**19.1.** Las partes pactan la mora automática.

## **20. MULTA**

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

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

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

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

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

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

e) Las multas que se impongan por incumplimiento serán sin perjuicio de las comunicaciones a efectuarse para proceder a la suspensión o eliminación del adjudicatario del Registro Único de Proveedores del Estado, y de las sanciones que pudiera aplicar la Administración.

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

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

## **ANEXO I – LICITACIÓN ABREVIADA N° 148/24**

| <b>ÍTEM</b> | <b>CÓDIGO ARCE</b> | <b>DESCRIPCIÓN ARCE</b>                      | <b>VARIANTE ARCE</b>         | <b>CANT. HASTA</b> | <b>UNIDAD</b> | <b>OBSERVACIONES Y/O ESP. TÉCNICAS</b> |
|-------------|--------------------|--|------------------------------|--------------------|---------------|--|
| 1           | 3687               | MUSLO DE POLLO                               | <b>VARIANTE:</b><br>GENÉRICA | 10.164             | KG            | VER CONDICIONES TÉCNICAS               |
| 2           | 29794              | SUPREMA DE POLLO                             | <b>VARIANTE:</b><br>GENÉRICA | 2.370              | KG            | VER CONDICIONES TÉCNICAS               |
| 3           | 2983               | CAZÓN EN BIFES SIN ESPINAS                   | <b>VARIANTE:</b> TIPO FRESCO | 4.700              | KG            | VER CONDICIONES TÉCNICAS               |
| 4           | 14082              | MERLUZA CONGELADA (USO HUMANO)               | <b>VARIANTE:</b><br>GENÉRICA | 5.000              | KG            | VER CONDICIONES TÉCNICAS               |
| 5           | 9830               | MERLUZA FRESCA (USO HUMANO)                  | <b>VARIANTE:</b><br>GENÉRICA | 2.000              | KG            | VER CONDICIONES TÉCNICAS               |
| 6           | 43600              | PESCADILLA DE LA CALADA EN BIFES SIN ESPINAS | <b>VARIANTE:</b> TIPO FRESCO | 1.000              | KG            | VER CONDICIONES TÉCNICAS               |

**NOTA 1:** SE DEBE CUMPLIR CON TODO LO SOLICITADO EN LA COLUMNA OBSERVACIONES Y/O ESP. TÉCNICAS.

**NOTA 2:** SE DEBEN PRESENTAR MUESTRAS DE TODOS LOS ÍTEMS, PREVIA COORDINACIÓN CON EL SERVICIO DE BROMATOLOGÍA, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LA CLÁUSULA 12 Y EN EL ANEXO III “CONDICIONES TÉCNICAS” DEL PLIEGO PARTICULAR DE CONDICIONES.

**LUGAR Y FECHA LÍMITE DE ENTREGA DE MUESTRAS:** Se debe coordinar la entrega de las muestras antes de la apertura con el Servicio de Bromatología. Email: [bromatología@dnsffaa.gub.uy](mailto:bromatología@dnsffaa.gub.uy) Tel: 2487 6666 int. 1033. Las mismas deben ser entregadas rotuladas y con remito.



**CONSULTAS TÉCNICAS:**

\* Tte 2º. (Lic.) Andrea Corrales - Departamento de Nutrición y Dietética, de lunes a viernes de 08:00 hs. a 14:00 hs. Tel: 2487 6666 int. 5128.

Email: [acorrales@dnsffaa.gub.uy](mailto:acorrales@dnsffaa.gub.uy)

\* Alf. (Lic.) Melina Giosa - Asesoría en Control de Calidad de Alimentos, de lunes a viernes de 08:00 hs. a 14:00 hs. Tel: 2487 6666 int.1441.

Email: [mgiosa@dnsffaa.gub.uy](mailto: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 hs. a 14:00 hs. Tel: 2487 6666 Int. 2504 - 2520.

Email: [adqabastecimientos@dnsffaa.gub.uy](mailto: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](http://www.comprasestatales.gub.uy) vincula a la empresa en todos sus términos y que acepta sin condiciones las disposiciones del Pliego de Condiciones Particulares del llamado **LICITACIÓN ABREVIADA N° 148/24 “PRODUCTO ANIMAL”**, así como las restantes normas que rigen la contratación.

A su vez, la empresa oferente declara contar con capacidad para contratar con el Estado, no encontrándose en ninguna situación que expresamente le impida dicha contratación, conforme lo preceptuado por el artículo 46 del T.O.C.A.F., y restantes normas concordantes y complementarias.

FIRMA/S: \_\_\_\_\_

ACLARACIÓN: \_\_\_\_\_

C.I.: \_\_\_\_\_

## **ANEXO III – CONDICIONES TÉCNICAS**

### **CONDICIONES TÉCNICAS GENERALES PARA POLLO Y PESCADO**

#### **HIGIENE**

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

#### **ENVASE.**

Se deberá ofrecer en envase de primer uso y de material apto para alimentos y cierres tales que no sufran roturas ni deterioro alguno resistiendo la manipulación y el almacenamiento

**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.

#### **CARACTERÍSTICAS GENERALES:**

- Estar en perfectas condiciones de conservación.
- Estar exentas de restos o rastros de plagas, insectos, parásitos, roedores, sustancias y/o material extraño.
- Alteraciones anatómo-patológicas macroscópicas.
- Infestaciones parasitarias consideradas como zoonosis.
- Lubricantes u otros productos químicos.
- Otros factores que lo inhabiliten para su consumo.

#### **VIDA ÚTIL**

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

#### **Para los productos de pollo:**

- Las cortes deben proceder de aves faenadas en establecimientos habilitados por el MGAP – División Industria Animal y haber sido declaradas aptas para el consumo humano por la Inspección Veterinaria Oficial.
- Deben provenir **directamente de establecimientos habilitados** por el MGAP – División Industria Animal y haber sido declaradas aptas para el consumo humano por la Inspección Veterinaria Oficial.

#### **Deben presentar:**

- Constancia vigente de habilitación **del establecimiento de faena**, expedida por el MGAP – DIA.
- Constancia vigente de habilitación del **establecimiento del origen** de la mercadería (en caso de ser diferente al de faena) expedida por el MGAP – DIA.

**Para los productos de pescado:**

**Deben presentar:**

-Las Plantas Procesadoras de pescado **Habilitación por la Dirección Nacional de Recursos Acuáticos (DINARA)**, no aceptándose oferentes intermediarios.

-**Para producto importado** Certificado de inspección emitido por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca – Dirección Nacional de Recursos Acuáticos (DINARA)

**DOCUMENTOS QUE SERÁN VERIFICADOS EN LÍNEA:**

La **Habilitación de la Empresa** (importadora, distribuidora, elaboradora, fraccionadora) 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.

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.

**TRANSPORTE**

- El transporte de los productos, se deberá realizar en vehículos habilitados por la Intendencia de Montevideo, lo que se identificará mediante un sticker colocado en parte visible del vehículo. Las condiciones de higiene y mantenimiento estarán acordes a lo estipulado por el Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/994 y sus Modificaciones.
- En el caso de productos de Ave: Se realizará en vehículo habilitado por el Instituto Nacional de Carnes. Será de uso exclusivo para el transporte de canales o subproductos de ave y no

podrá transportar al mismo tiempo otros productos que puedan ser contaminantes o perjudiciales. El vehículo deberá contar con equipo de refrigeración, mantenida entre 0 – 2 °C para la distribución de aves refrigeradas.

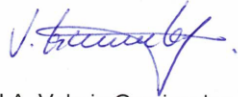
- El carné de manipulador del personal afectado al transporte y entrega de las partidas podrá ser solicitado por el receptor cuando lo estime conveniente.

#### **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.F.F.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. Para el caso de productos de pollo se podrá solicitar copia de certificado, firmado por el profesional responsable de la empresa, indicando los procedimientos que el establecimiento de faena realiza para el control de Salmonella (frecuencia y método de análisis).
- 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 relación a otras condiciones no establecidas en este documento, se tomarán en cuenta las exigencias nacionales y regionales establecidas en el:
  - Reglamento Bromatológico Nacional -Decreto 315/994- y sus Modificaciones.
  - Codex Alimentarius.

Servicio de Bromatología

Cap. (Q.F.)



I.A. Valeria Garciacelay

Asesoría en Control de Calidad de Alimentos

Alf. (Lic.)



Melina Giosa

Departamento de Nutrición y Dietética

Tte 2º. (Lic.)



Andrea Corrales



## CONDICIONES TÉCNICAS PARTICULARES PRODUCTOS CARNICOS

### MERLUZA FRESCA EN FILETES

#### REQUISITOS

- Especie: MERLUZA
- Temperatura:  $(0 \pm 2)$  °C. No se aceptarán productos con signos de descongelación.
- Peso de los filetes: serán **de 180 g a 200 g**, estando sujeto a cambios determinados por las características del producto que se manejen en el mercado interno.
- Se controlará peso individual de los filetes y el peso total de la partida.
- Se aceptará los filetes que tengan **fecha de producción menor a 24 hs.**
- Color y olor propios para la especie considerada.
- Textura: firmeza acorde a la especie solicitada.
- Piel: ausencia.
- Desangrado: correcto, presentando la sangre residual una coloración claramente roja.
- Costillas ventrales: ausencia.
- Con corte en "V": que elimine la presencia de costillas dorsales.
- **Sin espinas.** Parapófisis hemales costiformes u otros restos óseos: ausencia.
- Peritoneo parietal y restos de vísceras abdominales: ausencia.

| Características microbiológicas             |                              |
|---|------------------------------|
| Recuento Standard en Placa máximo (ufc/g)   | $1 \times 10^6$              |
| Coliformes totales máximo (ufc/g)           | $1 \times 10^3$              |
| Coliformes fecales máximo (ufc/g)           | 10                           |
| <i>Staphylococcus aureus</i> máximo (ufc/g) | $1 \times 10^2$              |
| <i>Salmonella</i> spp. en 25 g              | Ausencia                     |
| <i>Listeria monocytogenes</i> en 25 g       | Ausencia                     |
| Características químicas                    |                              |
| Contenido de nitrógeno básico volátil total | Máx. 30 mg /100 g de músculo |

Regirá en forma obligatoria la aplicación del Instructivo "Recepción de Productos Pesqueros y Criterios Sanitarios" – DNSFFAA/UCA/DINARA, a excepción del Capítulo X - Condiciones Técnicas, las cuales se ajustarán a las presentes.

#### ENVASE Y ACONDICIONAMIENTO

- Presentación: filetes frescos sin espinas en cajas de plástico, (envase primario) debidamente higienizadas, acondicionados hacia arriba (UP).
- La hilera superior de filetes estará protegida por una lámina de polietileno de primer uso, sobre la cual se colocará hielo finamente triturado y limpio.
- El hielo deberá ser retirado por el transportista previo a la inspección del producto.

- No deberá colocarse hielo debajo de los filetes, ni entre ellos. Los filetes no se podrán encontrar inmersos en el agua de deshielo.
- Los filetes se ordenarán en capas con un máximo de **cuatro o cinco filetes de altura**, con el fin de evitar la compresión de las piezas y optimizar el efecto refrigerante del hielo sobre los estratos inferiores del producto.
- **Los cajones no contendrán más de 10 kg.**
- La rotulación en cada cajón deberá incluir:
  - Número de habilitación de DINARA.
  - Número de habilitación de la Intendencia de Montevideo.
  - Fecha de procesado.

### MERLUZA CONGELADA EN FILETES

El establecimiento debe estar autorizado por DINARA para el almacenamiento de congelados, mantenido en cámaras a una temperatura de -18 °C o inferior, conservando esta temperatura hasta el momento de la entrega.

#### REQUISITOS

- Se solicita MERLUZA.
- Temperatura: -18 °C.
- No se permite el agregado de ningún tipo de aditivos.
- Peso de los filetes: 200 g, estando sujeto a cambios determinados por las características del producto que se manejen en el mercado interno.
- Piel: ausencia.
- Desangrado: correcto, presentando la sangre residual una coloración claramente roja.
- Costillas ventrales: ausencia.
- Con corte en "V": que elimine la presencia de costillas dorsales.
- **Sin espinas.** Parapósis hemales costiformes u otros restos óseos: ausencia.
- Peritoneo parietal y restos de vísceras abdominales: ausencia.

Una vez descongelado, en el Departamento de Nutrición y Dietética del H.C.FF.AA, deberá presentar las siguientes características sensoriales:

- Color y olor: propio para la especie considerada.
- Textura: firmeza acorde a la especie solicitada. La textura y el fluido libre por descongelación se deberán encontrar dentro de rangos aceptables (hasta 5%).

Luego de descongelar el producto no superará los límites analíticos que se indican:

| Características microbiológicas             |                   |
|---|-------------------|
| Recuento Standard en Placa máximo (ufc/g)   | 1x10 <sup>6</sup> |
| Coliformes totales máximo (ufc/g)           | 1x10 <sup>3</sup> |
| Coliformes fecales máximo (ufc/g)           | 10                |
| <i>Staphylococcus aureus</i> máximo (ufc/g) | 1x10 <sup>2</sup> |
| <i>Salmonella</i> spp. en 25 g              | Ausencia          |



|                                       |          |
|---------------------------------------|----------|
| <i>Listeria monocytogenes</i> en 25 g | Ausencia |
|---------------------------------------|----------|

| Características químicas                    |                                 |
|---|---------------------------------|
| Contenido de nitrógeno básico volátil total | < 30 mg /100 g de músculo total |

Regirá en forma obligatoria la aplicación del Instructivo "Recepción de Productos Pesqueros y Criterios Sanitarios" – DNSFFAA/UCA/DINARA, a excepción del Capítulo X - Condiciones Técnicas, las cuales se ajustarán a las presentes.

#### ENVASE Y ACONDICIONAMIENTO.

- Presentación: se aceptarán las dos opciones:
  - Bloques de filetes sin espinas congelados y acondicionados hacia arriba (UP), en envase primario de polietileno cerrado. Los filetes se dispondrán en capas alternadas y separadas entre sí por láminas de polietileno transparente (interfoliado).
  - Filetes sin espinas congelados individualmente y acondicionados en bolsas de polietileno cerradas.
- **El envase primario debe presentar el dato de fecha de vencimiento, ya que al almacenar el producto en los freezers del Departamento, será retirado el envase secundario.**
- Estarán acondicionados en cajas de cartón corrugado u otro tipo de envase secundario, descartable, de material apropiado.
- Productos importados: se deberán presentar según lo exigido por DINARA.
- Rotulación reglamentaria: impresa o en etiqueta adherida a la caja, exhibiendo:
  - Nombre de la planta procesadora.
  - Número de habilitación de DINARA.
  - Código de producción, que indique la fecha de elaboración del producto.
  - Fecha de vencimiento, no mayor a 12 meses.
  - Peso bruto y peso neto.
  - Productos importados, rotulación exigida por DINARA.

#### PESCADILLA DE CALADA FRESCA EN FILETES

##### REQUISITOS

- Especie: PESCADILLA, *Cynoscion guatucupa*
- Temperatura: (0 ± 2) °C. No se aceptarán productos con signos de descongelación.
- Peso de los filetes: serán **de 180 g a 200 g**, estando sujeto a cambios determinados por las características del producto que se manejen en el mercado interno.
- Se controlará peso individual de los filetes y el peso total de la partida.
- Se aceptará los filetes que tengan **fecha de producción menor a 24 hs.**
- Color y olor propios para la especie considerada.
- Textura: firmeza acorde a la especie solicitada.
- Piel: ausencia.
- Desangrado: correcto, presentando la sangre residual una coloración claramente roja.
- Costillas ventrales: ausencia.

- Con corte en "V": que elimine la presencia de costillas dorsales.
- Parapósis hemales costiformes u otros restos óseos: ausencia.
- Peritoneo parietal y restos de vísceras abdominales: ausencia.

| <b>Características microbiológicas</b>      |                              |
|---|------------------------------|
| Recuento Standard en Placa máximo (ufc/g)   | 1x10 <sup>6</sup>            |
| Coliformes totales máximo (ufc/g)           | 1x10 <sup>3</sup>            |
| Coliformes fecales máximo (ufc/g)           | 10                           |
| <i>Staphylococcus aureus</i> máximo (ufc/g) | 1x10 <sup>2</sup>            |
| <i>Salmonella</i> spp. en 25 g              | Ausencia                     |
| <i>Listeria monocytogenes</i> en 25 g       | Ausencia                     |
| <b>Características químicas</b>             |                              |
| Contenido de nitrógeno básico volátil total | Máx. 30 mg /100 g de músculo |

Regirá en forma obligatoria la aplicación del Instructivo "Recepción de Productos Pesqueros y Criterios Sanitarios" – DNSFFAA/UCA/DINARA, a excepción del Capítulo X - Condiciones Técnicas, las cuales se ajustarán a las presentes.

#### **ENVASE Y ACONDICIONAMIENTO**

- Presentación: **filetes frescos sin espinas** en cajas de plástico, (envase primario) debidamente higienizadas, acondicionados hacia arriba (UP).
- La hilera superior de filetes estará protegida por una lámina de polietileno de primer uso, sobre la cual se colocará hielo finamente triturado y limpio.
- El hielo deberá ser retirado por el transportista previo a la inspección del producto.
- No deberá colocarse hielo debajo de los filetes, ni entre ellos. Los filetes no se podrán encontrar inmersos en el agua de deshielo.
- Los filetes se ordenarán en capas con un máximo de **cuatro o cinco filetes de altura**, con el fin de evitar la compresión de las piezas y optimizar el efecto refrigerante del hielo sobre los estratos inferiores del producto.
- **Los cajones no contendrán más de 10 kg.**
- La rotulación en cada cajón deberá incluir:
  - Número de habilitación de DINARA.
  - Número de habilitación de la Intendencia de Montevideo.
  - Fecha de procesado.

#### **Al momento de la entrega del producto el proveedor deberá entregar una planilla con los siguientes datos:**

Trazabilidad del producto fresco. La captura deberá provenir de barcos de arrastre con descarga en Puerto de Montevideo especificando al momento de la entrega del producto:

- **Nombre del buque:**
- **Fecha de Descarga:**
- **Fecha de fileteado:**
- **Especie:**

## CAZON FRESCO EN FILETES

### REQUISITOS

- Especie: CAZON, *Galeorhinus galeus*.
- Temperatura:  $(0 \pm 2)$  °C. No se aceptaran productos con signos de descongelación.
- Peso de los filetes: serán **de 200 g a 500 g**, estando sujeto a cambios determinados por las características del producto que se manejen en el mercado interno.
- Se controlará peso individual de los filetes y el peso total de la partida.
- Se aceptará los filetes que tengan **fecha de producción menor a 24 hs.**
- Apariencia general: filetes brillantes, sin restos de piel, con cortes netos.
- Olor: neutro ligeramente amoniacal.
- Color: rosa pálido, no debe presentar coágulos ni manchas por autólisis.
- Textura del musculo: firme y elástico, mantiene la cohesión entre los miótomos.

| Características microbiológicas             |                 |
|---|-----------------|
| Recuento Standard en Placa máximo (ufc/g)   | $1 \times 10^6$ |
| Coliformes totales máximo (ufc/g)           | $1 \times 10^3$ |
| Coliformes fecales máximo (ufc/g)           | 10              |
| <i>Staphylococcus aureus</i> máximo (ufc/g) | $1 \times 10^2$ |
| <i>Salmonella</i> spp. en 25 g              | Ausencia        |
| <i>Listeria monocytogenes</i> en 25 g       | Ausencia        |

Regirá en forma obligatoria la aplicación del Instructivo "Recepción de Productos Pesqueros y Criterios Sanitarios" – DNSFFAA/UCA/DINARA, en sus aspectos generales.

### ENVASE Y ACONDICIONAMIENTO

- Presentación: filetes frescos en cajas de plástico, (envase primario) debidamente higienizadas, acondicionados hacia arriba (UP).
- La hilera superior de filetes estará protegida por una lámina de polietileno de primer uso, sobre la cual se colocará hielo finamente triturado y limpio.
- El hielo deberá ser retirado por el transportista previo a la inspección del producto.
- No deberá colocarse hielo debajo de los filetes, ni entre ellos. Los filetes no se podrán encontrar inmersos en el agua de deshielo.
- Los filetes se ordenarán en capas con un máximo de **tres o cuatro filetes de altura**, con el fin de evitar la compresión de las piezas y optimizar el efecto refrigerante del hielo sobre los estratos inferiores del producto.
- **Los cajones no contendrán más de 10 kg.**
- La rotulación en cada cajón deberá incluir:
  - Número de habilitación de DINARA.
  - Número de habilitación de la Intendencia de Montevideo.

- Fecha de procesado.

**Al momento de la entrega del producto el proveedor deberá entregar una planilla con los siguientes datos:**

Trazabilidad del producto fresco. La captura deberá provenir de barcos de arrastre con descarga en Puerto de Montevideo especificando al momento de la entrega del producto:

- **Nombre del buque:**
- **Fecha de Descarga:**
- **Fecha de fileteado:**
- **Especie:**

#### CANALES DE AVE – CORTES SIN HUESO

- Suprema -

##### ORIGEN

- Las cortes deben proceder de aves faenadas en establecimientos habilitados por el MGAP – División Industria Animal y haber sido declaradas aptas para el consumo humano por la Inspección Veterinaria Oficial.
- Deben provenir **directamente de establecimientos habilitados** por el MGAP – División Industria Animal y haber sido declaradas aptas para el consumo humano por la Inspección Veterinaria Oficial.

##### REQUISITOS GENERALES

- Se puede comercializar exclusivamente aves sanas sacrificadas y faenadas bajo control veterinario oficial en establecimientos habilitados a tales efectos.
- Especie: *Gallus domesticus* (pollo).
- Suprema: Músculo pectoral **sin piel ni hueso** procedente de pollos sanos, limpio de grasa y de resto de cartilago.
- Estado: fresco.
- Peso promedio 450 a 550 gr aproximadamente, estando sujeto a cambios determinados por las características del producto que se manejen en el mercado interno.
- Estarán exentas de:
  - Putrefacción de diverso grado.
  - Contaminación de origen fecal.
  - Contaminación por hongos.
  - Edemas, tumoraciones, abscesos, etc.
  - Enranciamiento.
  - Quemaduras por frío.
  - Restos o rastros de plagas, insectos, parásitos, roedores, sustancias y/o material extraño.

##### REQUISITOS PARTICULARES

|              |   |
|--------------|---|
| Presentación |   |
| Temperatura  | <b>Refrigerado a una temperatura de (2 ± 2) °C</b> , verificándose en el momento de la recepción en las masas musculares profundas. |



|                             |   |
|-----------------------------|---|
| Conformación Muscular       | Correspondiente a CANAL CLASE A   |
| Características sensoriales | Color: homogéneo, sin manchas o coloraciones anormales.<br>Olor: no intensificado. Sin particularidades.<br>Textura: firme. Sin particularidades.<br>Sin evidencia de deterioro microbiológico, físico o químico. |
| Fecha de faena              | Los cortes serán aceptadas con un máximo de <b>48 horas de faenadas</b> .   |

#### ENVASE Y ACONDICIONAMIENTO

- Presentación: a granel de hasta 10Kg, en bolsas de polietileno cerradas.
- Estarán acondicionados en cajones de plástico y/o cartón, en perfectas condiciones de higiene e integridad.
- Rotulación: Todos los envases deberán estar rotulados, dando cumplimiento a las exigencias establecidas en el Reglamento Oficial de Inspección Veterinaria de Productos de Origen Animal (Decreto 369/983) y en el Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones (Decreto 315/994), exhibiendo:
  - Nombre y dirección de la planta de faena.
  - Número de habilitación del M.G.A.P.
  - Número de registro de la etiqueta.
  - Fecha de faena.

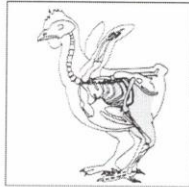
#### CANALES DE AVE – CORTES CON HUESO

##### – Muslo Pata

- Las cortes deben proceder de aves faenadas en establecimientos habilitados por el MGAP – División Industria Animal y haber sido declaradas aptas para el consumo humano por la Inspección Veterinaria Oficial.
- Deben provenir **directamente de establecimientos habilitados** por el MGAP – División Industria Animal y haber sido declaradas aptas para el consumo humano por la Inspección Veterinaria Oficial.

#### REQUISITOS GENERALES

- Se puede comercializar exclusivamente aves sanas sacrificadas y faenadas bajo control veterinario oficial en establecimientos habilitados a tales efectos.
- Especie: *Gallus domesticus* (pollo).
- Muslo Pata - Corte con hueso que comprende la extremidad inferior, desde la articulación coxo-femoral hasta la articulación tibio-metatarsiana. Base ósea: fémur y tibia, como se define en el Manual de cortes de CARNES ALTERNATIVAS para abasto emitido por el INAC.



- Estado: fresco.
- Peso promedio 450 a 550 gr aproximadamente, estando sujeto a cambios determinados por las características del producto que se manejen en el mercado interno.
- Estarán exentas de:
  - Putrefacción de diverso grado.
  - Contaminación de origen fecal.
  - Contaminación por hongos.
  - Edemas, tumoraciones, abscesos, etc.
  - Enranciamiento.
  - Quemaduras por frío.
  - Restos o rastros de plagas, insectos, parásitos, roedores, sustancias y/o material extraño.

#### REQUISITOS PARTICULARES

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| Presentación                | A granel hasta 10 Kg   |
| Temperatura                 | Refrigerado a una temperatura de $(2 \pm 2) ^\circ\text{C}$ , verificándose en el momento de la recepción en las masas musculares profundas.   |
| Conformación Muscular       | Correspondiente a CANAL CLASE A  |
| Características sensoriales | <p>Color: homogéneo, sin manchas o coloraciones anormales, blanco o blanco cremoso admitiéndose hasta el amarillo.</p> <p>Olor: no intensificado. Sin particularidades.</p> <p>Textura: firme. Sin particularidades.</p> <p>Sin evidencia de deterioro microbiológico, físico o químico.</p> |
| Fecha de faena              | Los cortes serán aceptadas con un <b>máximo de 48 horas de faenadas.</b>   |

#### ENVASE Y ACONDICIONAMIENTO

- Presentación: a granel de hasta 10Kg, en bolsas de polietileno cerradas.
- Estarán acondicionados en cajones de plástico y/o cartón, en perfectas condiciones de higiene e integridad.
- Rotulación: Todos los envases deberán estar rotulados, dando cumplimiento a las exigencias establecidas en el Reglamento Oficial de Inspección Veterinaria de

Productos de Origen Animal (Decreto 369/983) y en el Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones (Decreto 315/994), exhibiendo:

- Nombre y dirección de la planta de faena.
- Número de habilitación del M.G.A.P.
- Número de registro de la etiqueta.
- Fecha de faena.

Servicio de Bromatología

Cap. (Q.F.)



I.A. Valeria Garciacelay

Asesoría en Control de Calidad de Alimento

Alf. (Lic.)



Melina Giosa

Departamento de Nutrición y Dietética

Tte 2º. (Lic.)



Andrea Corrales

## **ANEXO IV – PONDERACIONES**



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

Montevideo, 04 de enero de 2024.-

### **PONDERACIÓN DE PRODUCTO ANIMAL PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

| <b>PONDERACIÓN</b>                 | <b>PORCENTAJE (%)</b> |
|------------------------------------|-----------------------|
| Antecedentes del Proveedor en RUPE | 20 %                  |
| Precio                             | 80 %                  |
| Total                              | 100%                  |

**A los efectos de ponderar los antecedentes en RUPE:**

| <b>ANTECEDENTES DEL PROVEEDOR EN RUPE</b>                      | <b>PUNTAJE MAXIMO</b> |
|--|-----------------------|
| ADVERTENCIA, INCUMPLIMIENTO, OBSERVACIÓN.                      | C/U RESTA 1 PUNTO     |
| MULTA  | C/U RESTA 1,5 PUNTOS  |
| SUSPENSIÓN (QUE NO INHIBA LA CONTRATACIÓN CON ESTE ORGANISMO). | C/U RESTA 2 PUNTOS    |

Siendo el valor relativo de este factor 20%, el puntaje máximo serán 20 puntos y de allí se comienza a restar cada sanción. El valor mínimo posible será 0 punto.

Para este valor se considerarán 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:**  
económica

Precio = 80 x Precio de oferta más  
Precio de la 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 la flexibilidad, igualdad de oferentes, razonabilidad, transparencia y buena fe.

Saluda a usted atentamente. -

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

  
.....  
A. CORRALES.-

Sgo. Gr. Gabriel Bonelli  
