



Ministerio
**de Defensa
Nacional**

LICITACIÓN PÚBLICA N.º 05 /2024

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

1) OBJETO DEL LLAMADO

El Ministerio de Defensa Nacional invita a la Licitación Pública N° 05/2024 para la adquisición de hasta 19.700 (diecinueve mil setecientos) “Complementos Alimenticios” a los efectos de distribuir entre el personal subalterno del Inciso en todo el territorio nacional, de acuerdo con el Pliego General y las siguientes Bases y Condiciones Particulares.

2) RETIRO DE PLIEGOS

Los oferentes podrán acceder al Pliego en la página de compras estatales: www.comprasestatales.gub.uy.

3) PLAZO PARA EVACUACIÓN DE CONSULTAS

Las consultas y/o aclaraciones sobre el Pliego deberán presentarse por escrito o vía e-mail, en la Unidad Centralizada de Adquisiciones para la Defensa (UE - 001), sito en Avenida 8 de Octubre N° 2622 (ucaad.suministros@mdn.gub.uy), con **plazo de vencimiento a la hora 12:00, dos (2) días hábiles previos a la fecha fijada para la apertura de las ofertas.**

4) SOLICITUD DE PRORROGA DE APERTURA DE OFERTAS

La prórroga del plazo para la apertura de ofertas, se podrá solicitar **hasta dos (2) días hábiles previos a la fecha fijada para la apertura de las ofertas, fijándose la hora 12 del último día habilitado para solicitarla**, por escrito o vía email (ucaad.suministros@mdn.gub.uy), y estableciendo las causales que motivan dicha solicitud, en la Unidad Centralizada de Adquisiciones para la Defensa (UE -001) del Ministerio de Defensa Nacional, sito en la Avenida 8 de Octubre N° 2622, en el horario de 09:00 a 14:00. La prórroga será resuelta por

la Administración a su exclusivo criterio, y se notificará al interesado, siendo publicada en el sitio web de Compras y Contrataciones Estatales.

5) RECEPCIÓN Y APERTURA DE LAS PROPUESTAS

5.1. Las ofertas serán realizadas **a través del sitio web de compras estatales (www.comprasestatales.gub.uy) hasta el día 29 de mayo 2024 a la hora 12:00.**

5.2 En la fecha y hora indicada se efectuará la apertura de ofertas en forma automática (apertura electrónica) y el acta de apertura será publicada automáticamente en el sitio web www.comprasestatales.gub.uy.

Los oferentes podrán hacer **observaciones** respecto de las ofertas dentro de un plazo de **1 día hábil** a contar del día siguiente a la fecha de apertura, dichas observaciones serán a efectos de salvar carencias formales o errores evidentes o de escasa importancia. Las observaciones deberán ser cursadas a través de la dirección de correo (ucaad.suministros@mdn.gub.uy) y remitidos por la Administración a todos los oferentes para su conocimiento.

5.3 Las ofertas presentadas fuera del plazo o por otra vía no serán recibidas.

5.4 Estudio reservado. Luego del acto de apertura de las ofertas no se brindará a los Oferentes ni a persona alguna que no esté vinculada con el proceso de estudio, evaluación y adjudicación de las ofertas, información concerniente a dicho proceso.

5.5 Aclaración de las ofertas. A fin de facilitar el examen, evaluación y comparación de las ofertas, la Administración podrá, solicitar a los Oferentes aclaraciones de sus propuestas, de acuerdo a lo establecido en el artículo 66 del "Texto Ordenado de Contabilidad y Administración Financiera (TOCAF)", aprobado por Decreto N.º 150/012, de 11 de mayo de 2012. No se pedirá, ofrecerá, ni permitirá cambios que modifiquen el contenido de su propuesta. El oferente deberá agregar en línea la documentación solicitada.

5.6 Examen preliminar: antes de proceder a la evaluación detallada, la Administración contratante examinará las ofertas para determinar si están completas y se ajustan a lo solicitado en el presente pliego.

A los fines de esta cláusula se considerará que una oferta se ajusta esencialmente a los documentos del presente procedimiento cuando concuerda, sin apartamientos fundamentales, con las estipulaciones y

condiciones de dichos documentos.

Se entiende que un apartamento es sustancial cuando no puede subsanarse sin alterar materialmente la igualdad de los Oferentes.

Si a juicio de la Administración se determina que la oferta no se ajusta en lo esencial a los documentos del presente procedimiento, ésta la rechazará, y el defecto no podrá ser subsanado con posterioridad por el Oferente.

La Resolución de adjudicación será precedida de la correspondiente intervención de legalidad del Tribunal de Cuentas.

5.7 La Administración se reserva el derecho de hacer todas las averiguaciones que considere conveniente para juzgar sobre los antecedentes presentados.

5.8 Para la evaluación de las ofertas se tomará en cuenta la presentación más conveniente a las necesidades de la Secretaría de Estado y sus dependencias.

6) EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD

La Administración podrá desistir del llamado en cualquier etapa de su realización, sin generar derecho alguno a los participantes a reclamar por gastos, honorarios o indemnización por daños y perjuicios.

7) REQUISITOS OFERENTES

Conocimiento y aceptación de las bases: La sola presentación de la propuesta implica que el oferente conoce y acepta en todos sus términos las cláusulas del presente Pliego de Condiciones Particulares, así como las restantes normas que rigen el Llamado, tales como las contenidas en el TOCAF. Asimismo, se entenderá que el mismo **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 Art. 46 del T.O.C.A.F., y restantes normas concordantes y complementarias.**

Podrán ser oferentes las personas físicas o jurídicas, nacionales o extranjeras plenamente capaces, que no estén comprendidas en una prohibición de contratar de acuerdo al artículo 46 del TOCAF y cumplan con los términos definidos en el presente Pliego. El oferente tanto persona física (unipersonales) o persona jurídica, deberá estar inscripto en el Registro Único de Proveedores

del Estado (en estado “En Ingreso” o “Activo”) previo a la presentación de la oferta y **mantener vigente y actualizada toda su información personal y social obrante en dicho Registro (dirección, teléfono, N° de RUT, dirección de e-mail, representantes de la sociedad)**. La representación del oferente podrá hacerse mediante el otorgamiento de poder o carta poder según las normas notariales vigentes en la materia y estar debidamente acreditado en el RUPE.

8) REQUISITOS PARA LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

8.1 Condiciones de la Propuesta:

- las propuestas serán recibidas en línea como única vía según lo indicado en el punto 5.1. La documentación electrónica complementaria adjunta de la oferta se ingresará en archivos con tamaño máximo de 100 MB en los formatos (.txt, .rpf, .pdf, .doc, .docx, .xls, .xlsx, .odt, .ods, .zip, .rar, .7z) sin contraseñas ni bloqueos para su impresión y/o copiado.
- toda la documentación requerida en el presente Pliego deberá ser escaneada y cargada conjuntamente con la propuesta económica en el sitio web de Compras Estatales de acuerdo a lo indicado en el 5.1 del presente pliego. La propuesta debe brindar información clara y fácilmente legible sobre sus características, cantidad, calidad, descripción, garantía, origen y precio, con descripción detallada del producto de acuerdo al Anexo I del presente Llamado.
- La propuesta y todas las comunicaciones y documentos relativos a ella que intercambien la Administración y el Oferente deberán redactarse en idioma español.
- **El oferente deberá garantizar la entrega de los complementos alimenticios en todo el territorio nacional, de acuerdo al listado de direcciones proporcionado oportunamente por la Dirección General de Servicios Sociales.**
- **El control de las respectivas entregas deberá cotejarse con los datos brindados y se deberá enviar los remitos correspondientes conjuntamente con las facturas.**

8.2 Cotización de la Propuesta:

El oferente deberá cotizar de acuerdo a lo establecido en el Anexo I (Opción I y II), siendo válidas únicamente aquellas ofertas que sean por todos los ítems de cada una de las opciones.

Los precios deberán cotizarse en moneda nacional, deberán comprender la totalidad de los costos asociados (packing, distribución etc.)

- El packing deberá ser exclusivamente en caja de cartón que permita la estiba de al menos 4 cajas en vertical y deberá contener identificación impresa en la caja, con el logo institucional del Ministerio de Defensa Nacional y el contenido especificando ítem y cantidad de los productos que integran la canasta.

- El oferente deberá ofertar de acuerdo a lo establecido en el Anexo I (Opción I y II) completando la información requerida en él, detallando las cantidades ofertadas en gramos y en mililitros según corresponda, y el precio total de cada complemento alimenticio.

- El oferente deberá informar el peso de la canasta total en kilogramos sin considerar el packing.

- La vigencia del precio será firme por todo el período de mantenimiento de la oferta no admitiéndose ningún reajuste durante el transcurso del mismo.

- Los precios y cotizaciones deberán ser inequívocamente asociables (corresponder) con el ítem ofertado. Cualquier incongruencia al respecto podrá dar lugar a la descalificación de la oferta.

- La Administración se reserva el derecho de solicitar las aclaraciones que crea pertinentes respecto de las ofertas presentadas en el presente procedimiento.

8.3 Integración de la Propuesta:

Se solicita que la propuesta en línea esté complementada e integrada por:

- El formulario de identificación del oferente (ver Anexo II) ***debe*** estar firmado por el titular o representante con facultades suficientes para este acto, sugiriéndose utilizar el que figura como Anexo al final de éste Pliego de Condiciones, de lo contrario considerar que el mismo deberá contener:

- - ...la oferta ingresada en línea vincula en todos sus términos.

- - ...acepta sin condiciones las disposiciones del pliego particular.
- - ...cuenta con capacidad de contratar con el Estado.
- A los efectos de una mejor interpretación de la oferta en línea, se sugiere adjuntar la propuesta económica con descripción detallada de los productos considerando el Anexo 1 del presente Llamado.
- Cualquier otro elemento de juicio que los Oferentes consideren aportar o se exijan en este Pliego, a fin de que la Administración pueda formar criterio acertado para la adjudicación de la misma. El oferente se compromete a facilitar toda la información al respecto.
- El oferente deberá cumplir con los documentos sobre habilitaciones, dispuestos en **Anexo N° III**, de carácter obligatorio., y con las condiciones técnicas para cada alimento establecidas en el Anexo N° IV.
- Deberán ofertarse todos los Ítem solicitados en cada una de las opciones.

8.4 Documentación opcional a presentar con la propuesta:

Los oferentes que deseen acogerse a los beneficios establecidos por el Decreto N.º 13/009, de 13 de enero 2009 y Decreto N.º 164/013, de 28 de mayo de 2023 deberán realizarlo según se dispone a continuación.

Suministro de bienes:

La empresa deberá solicitar dichos beneficios en forma escrita acreditando en su oferta que los bienes califican como nacionales, de conformidad con artículo 1º del Decreto 164/013, a través de la presentación de certificado que acredite el carácter nacional del bien.

La presentación de dicho certificado será obligatoria.

Suministro de servicios:

La empresa deberá solicitar dichos beneficios en forma escrita, acreditando en su oferta que los servicios califican como nacionales de conformidad con lo dispuesto en el artículo 8º del Decreto N.º 13/009, a través de la presentación:

a. Certificado que acredite el carácter nacional de los servicios, de conformidad con lo previsto en el artículo 10 y siguientes del Decreto N°13/009.

b. Cuando el servicio incluya suministro de bienes:

- El oferente deberá desagregar del precio del servicio la participación (%) que

cada uno de los bienes tiene sobre el mismo.

- A los efectos de la aplicación de la preferencia, sólo se considerarán los bienes que califiquen como nacionales, certificados de conformidad con lo dispuesto en el artículo 10º y siguientes del Decreto N°13/009.

Las MIPYMES deberán presentar, en todos los casos, certificado emitido por la DINAPYME que acredite que cumple las condiciones previstas por el Decreto N.º 371/010, de 14 de diciembre de 2010 y por Decreto 164/013 (artículos 59 y 60 TOCAF).

9) PLAZO DE MANTENIMIENTO DE LAS PROPUESTAS

Las propuestas serán válidas y obligarán a los oferentes por el término de ciento veinte (120) días a contar desde el día siguiente a la apertura de las mismas a menos que, antes de expirar dicho plazo, la Administración ya se hubiera expedido respecto a ellas.

El vencimiento del plazo establecido precedentemente no liberará al oferente a no ser que medie notificación escrita a la Administración manifestando su decisión de retirar la oferta, y falta de pronunciamiento de esta última, en el término de 10 (diez) días perentorios.

10) ADJUDICACIÓN

10.1 La Administración se reserva el derecho de desestimar todas las ofertas a su exclusivo juicio, sin que ello de lugar a reclamo de naturaleza alguna por parte de los Oferentes, adjudicar uno, alguno o todos los ítems.

10.2 La Administración optará únicamente por una de las opciones ofertadas según el Anexo I.

10.3 La Administración podrá utilizar los mecanismos de mejora de ofertas o negociación, de acuerdo a lo previsto en el TOCAF.

10.4 La adjudicación se hará tomando en cuenta el cumplimiento de los requerimientos exigidos en el presente Pliego de Condiciones Particulares en especial en lo solicitado en los Anexos: "I Complementos Alimenticios", "II Formulario de identificación del Oferente", "III Habilitaciones" y "IV Condiciones técnicas para cada alimento".

10.5 La **adjudicación** se hará tomando en cuenta los siguientes **factores de ponderación**:

* **Antecedentes en el RUPE: hasta 10 puntos**, los que se otorgaran de acuerdo que hayan o no tenido alguna sanción en el RUPE, por parte del Ministerio de Defensa o de cualquier Organismo que integre el Estado. Por cada advertencia en el RUPE se restará 1 punto, por cada multa se restará 1,5 puntos y por cada suspensión en otro Organismo del Estado se restará 2 puntos, otras sanciones no establecidas en las anteriores se restará 1 punto, del total de puntos asignados al factor, no pudiéndose alcanzar un puntaje negativo.

* **Contenido: hasta 40 puntos**: los que se asignarán a las ofertas que presenten cantidades que superen en al menos un 50% las “Cantidades mínimas en unidades de medida requeridas”, pudiendo ser de cualquiera de los productos establecidos en el Anexo I.

Asignándose un puntaje máximo de 40 puntos a las ofertas que totalicen la mayor cantidad por encima del mínimo requerido, cumpliendo lo solicitado en el párrafo anterior, distribuyéndose el puntaje en forma proporcional a estas entre las restantes ofertas.

* **Precio: hasta 50 puntos**: Correspondiendo el máximo de puntos a la oferta más económica y en forma inversamente proporcional, se aplicará a las restantes un puntaje resultante de la proporción que existiere entre el valor cotizado por cada oferente aplicado en comparación con la oferta más económica.

10.5 La notificación de la adjudicación correspondiente a él/los interesados/s perfeccionará a todos los efectos legales el contrato a que se refieren las disposiciones de este Pliego y normas legales y reglamentarias vigentes. Las obligaciones y derechos del/de los adjudicatario/s serán las que surgen de las normas jurídicas aplicables, los Pliegos y su oferta.

10.6 En caso de corresponder, el adjudicatario dentro de los 5 (cinco) días de notificado de la adjudicación deberá constituir la garantía de cumplimiento de contrato.

10.7 La falta de cumplimiento de los requisitos precitados dentro del plazo indicado, configurará incumplimiento contractual, y dará lugar a la aplicación de

las sanciones pertinentes según disposiciones aplicables, así como a la rescisión del contrato sin derecho a reclamación de especie alguna por parte del adjudicatario.

10.8 La rescisión por incumplimiento imputable al contratista aparejará su responsabilidad por los daños y perjuicios ocasionados a la Administración y la ejecución de la garantía de cumplimiento del contrato, sin perjuicio del pago de las multas correspondientes y el comunicado al Registro Único de Proveedores del Estado.

10.9 En caso de rescisión del contrato antes de iniciarse su ejecución material el ordenador podrá efectuar la adjudicación al siguiente mejor oferente, previa aceptación de este.

10.10 La Administración podrá aumentar o reducir la contratación de acuerdo a lo dispuesto por el artículo 74 del T.O.C.A.F.

10.11 **Se adjudicaran todos los ITEMS a un mismo proveedor.**

11) PLAZO DE ENTREGA y RECEPCIÓN DE MERCADERÍAS

EL PLAZO DE ENTREGA de la mercadería en los distintos departamentos será de hasta 20 días hábiles luego de recibida la planilla de las direcciones de entrega que proporcionará la Dirección General de Servicios Sociales, a estos efectos.

La Administración, luego de dictado el acto administrativo que disponga la adjudicación, se reserva el derecho de modificar, con el consentimiento del adjudicatario, el cronograma de entregas establecido para suministros, así como también el lugar, condiciones, horarios, etc. de entrega del suministro; en consideración de sus necesidades.

11.1 TRANSPORTE DE MERCADERÍA

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

- a) Habilitados para transporte de alimentos por la Intendencia.
- b) Ser Isotérmicos.
- c) En caso de no ser isotérmicos deberán ser vehículos techados y con cortinas laterales a fin de proteger al producto de las condiciones climáticas.

Al momento de la entrega de la mercadería la Administración podrá requerir el

certificado de habilitación correspondiente al vehículo usado para el transporte.

12) MUESTRAS

La Administración se reserva la potestad de solicitar muestras de la canasta ofertada incluyendo el packing, a los efectos de su evaluación en la etapa de adjudicación.

En tal caso se exigirán muestras exactas, en cuanto a calidad de cada ítem ofertado, debidamente identificadas: nombre de la empresa, N° de llamado y opción a la que corresponde. Aquellas firmas que no cumplan con este requisito o que la muestra no coincida exactamente con la oferta presentada no se tomarán en cuenta para la adjudicación.

La Administración se reserva el derecho a solicitar material informativo de los artículos ofertados.

Las muestras que presenten los oferentes, así como el material informativo de aquellos ítems que resulten adjudicados quedarán en poder de la Unidad en carácter de muestra testigo durante toda la vigencia del contrato.

Una vez culminado el proceso licitatorio se notificará a los Oferentes para que realicen el retiro de las muestras correspondientes a los ítems no adjudicados, otorgándoles un plazo de 72 (setenta y dos) horas hábiles. Una vez vencido el plazo no habrá reclamo alguno.

13) FACTURACIÓN

Se podrán entregar una o varias facturas, las cuales deberán ser acompañadas por los remitos correspondientes conteniendo firma, número de cédula y aclaración de firma por quien reciba. Deberán ser entregadas en la Unidad Centralizada de Adquisiciones para la Defensa de esta Secretaría de Estado.

14) FORMA Y PLAZO DE PAGO

Los pagos se realizarán a través del S.I.I.F., con plazo mes de compra y 60 días luego de recibida la factura, previa conformidad de las mismas y de acuerdo a disponibilidad de Cupo Financiero.

15) NOTIFICACIÓN

Toda notificación que realice la Administración se hará por telegrama colacionado, fax, correo electrónico, u otro medio hábil de comunicación de acuerdo a los datos proporcionados en el RUPE.

16) GARANTÍAS

Garantía de mantenimiento de Oferta

Cuando el valor de la Oferta supere el tope de la Licitación abreviada, todo Oferente antes de presentar su Propuesta deberá constituir garantía de mantenimiento de la misma, que se fija en \$U 250.000,00 (pesos uruguayos doscientos cincuenta mil con 00/100) de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 64 del TOCAF y podrá constituirse de la siguiente forma: a) depósito en efectivo (si corresponde) en el Banco de la República Oriental del Uruguay a nombre del oferente y a la orden del Ministerio de Defensa Nacional; b) fianza o aval bancario; c) Póliza de seguro de fianza.

Las garantías de mantenimiento de Oferta deberán ser presentadas por los Oferentes dentro del horario DE 9 A 15 de lunes a viernes en la Sección Tesorería (UE-001) del Ministerio de Defensa Nacional, hasta la hora de la Apertura del Llamado respectivo.

La falta de presentación de esta Garantía, será causal de rechazo de la Propuesta.

Las garantías deberán ser emitidas con cláusulas que contemplen su vigencia hasta el cumplimiento total de las obligaciones que ampara. La Administración se reserva el derecho de aceptar o rechazar a su exclusivo juicio, los documentos que constituyan garantía.

Garantía de fiel cumplimiento de Contrato:

El/los Adjudicatario/s, dentro de los cinco días siguientes a la notificación de la Adjudicación, deberán garantizar el fiel cumplimiento del Contrato que se celebre, por un valor equivalente al 5 % (cinco por ciento) del importe total adjudicado, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 64 del TOCAF. Dicha garantía se consignará en el horario de 09:00 a 14:00 horas, en la Sección Tesorería (UE-001) del Ministerio de Defensa Nacional.

La falta de constitución de esta garantía en tiempo y forma, hará caducar los derechos del Adjudicatario, pudiendo la Administración, iniciar las acciones que pudieran corresponder contra el adjudicatario, por los daños y perjuicios que

cause su incumplimiento, tomar como antecedente negativo en futuras licitaciones este hecho y reconsiderar el estudio de la licitación con exclusión del Oferente adjudicado en primera instancia. Esta garantía podrá ser ejecutada en caso de que el Adjudicatario no dé cumplimiento a las obligaciones contractuales y se devolverá una vez que el Ministerio de Defensa Nacional de plena conformidad al cumplimiento de todas las obligaciones.

Esta garantía podrá constituirse de la siguiente forma:

- Depósito en efectivo en el Banco de la República Oriental del Uruguay a nombre del oferente y a la orden del Ministerio de Defensa Nacional;
- Fianza o aval bancario;
- Póliza de seguro de fianza.

Las garantías deberán ser emitidas con Cláusulas que contemplen su vigencia hasta el cumplimiento total de las obligaciones que ampara. La Administración se reserva el derecho de aceptar o rechazar a su exclusivo juicio, los documentos que constituyan garantía.

17) INCUMPLIMIENTOS – Multas y sanciones

17.1 El incumplimiento total o parcial, del adjudicatario de las condiciones establecidas en los Pliegos, será causa grave que dará derecho al Ministerio de Defensa Nacional a rescindir unilateralmente la contratación, de acuerdo a lo expuesto en el artículo 70 del TOCAF, imponiendo al proveedor la pérdida de la garantía consignada a favor de esta Secretaría de Estado, sin que pueda dar lugar a reclamación alguna.

17.2 El atraso en la prestación de los servicios y/o el incumplimiento en tiempo y forma de cualquiera de los ítems contratados, serán sancionados con una multa equivalente al 1% del monto adjudicado, por día de atraso y por ítem, sin necesidad de interpelación alguna por parte de la Administración.

17.3 La Administración podrá proponer o disponer, según el caso, la aplicación de las siguientes sanciones, no siendo las mismas excluyentes y las cuales serán de aplicación gradual teniendo en cuenta el grado de incumplimiento:

- Apercibimiento,

- Comunicación y/o suspensión del RUPE
- Eliminación del RUPE

18) MORA

Se caerá en mora de pleno derecho por el solo vencimiento de los plazos pactados o por la realización u omisión de cualquier acto o hecho que se traduzca en hacer o no hacer algo contrario a lo estipulado, sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial de especie alguna.

19) CESIONES DE CRÉDITO

Las cesiones de crédito que se presenten ante esta Secretaría de Estado se deberán realizar según la Ordenanza MDN Nro. 36 de 22 de febrero de 2001.

20) DISPOSICIONES GENERALES

- Decreto 131/014 de 19 de mayo de 2014.
- Decreto 150/2012 de 11 de mayo de 2012, TOCAF.
- Decreto 155/013 de 21 de mayo de 2013.
- Decreto 349/005 de 21 de septiembre de 2005.
- Ley 17.897 de 14 de setiembre de 2005, artículo 14y su Decreto reglamentario 226/006 de 14 de julio de 2006
- Decreto 13/009 de 13 de enero de 2009.
- Ley 16.134 de 24 de setiembre de 1990, artículo 8.
- Ley 17.243 de 29 de junio de 2000, artículo 27.
- Ley 17.060 de 23 de diciembre de 1998 (Uso indebido del poder público, corrupción).
- Ley 17.904, de 7 de octubre de 2005 artículo 13.
- Ley 17.957, de 4 de abril de 2006 concordantes y modificativas, Ley 18.244 de 27 de diciembre de 2007.
- Ley 18.098 de 12 de enero de 2007.

- Ley 18.099 de 24 de enero de 2007, en la redacción dada por el artículo 8 de la Ley 18.251 de 6 de enero de 2008.
- Ley 19889 de 9 de julio de 2020.
- Ordenanza MDN 89/010 de 18 de noviembre de 2010.
- Enmiendas y aclaraciones que se efectúen por la Administración mediante aviso escrito, durante el plazo de llamado a licitación.
- Serán de aplicación en el presente Llamado, cuando corresponda:
 1. El régimen de preferencia previsto para bienes, servicios y obras públicas que califiquen como nacionales por el artículo 499 de la ley N.º 15.903 de 10 de noviembre de 1987, en la redacción dada por el artículo 41 de la Ley N.º 18.362 del 6 de octubre de 2008 y su Decreto reglamentario N.º 13/009 del 13 de enero de 2009 y Decreto 164/013 del 28 de mayo de 2013.
 2. El régimen de prioridad previsto para bienes, servicios y obras públicas fabricados, brindados o ejecutados por MIPYMES por el artículo 43 y 44 de la ley 18362 de 6 de octubre de 2008, y su Decreto reglamentario nº 371/010 de 14 de diciembre de 2010 (art. 59 y 60 del TOCAF) y Decreto 164/013 del 28 de mayo de 2013.
- Leyes, decretos y resoluciones, del Poder Ejecutivo vigentes a la fecha de la apertura de la licitación.

ANEXO N.º I

Complementos Alimenticios

(La Administración optará únicamente por una de las opciones ofertadas según el Anexo I.)

OPCIÓN 1

Producto	Cantidades mínimas en unidades de medida requeridas	Cantidad Ofertada en gramos y mililitros	Valor total	Peso Total de la canasta sin considerar packing
ACEITE DE GIRASOL	900 ml			
ARROZ BLANCO GRANO ENTERO PULIDO	2000 GRS			
AZÚCAR	1000 GRS			
COCOA	500 GRS			
HARINA DE MAÍZ	2000 GRS			
HARINA DE TRIGO 0000	2000 GRS			
LENTEJAS/LENTEJONES	1000 GRS			
FIDEOS AL HUEVO	2000 GRS			
PULPA DE TOMATE CONCENTRADA ENVASADO TETRABRIK	1000 GRS			
DULCE DE MEMBRILLO	500 GRS			
GARBANZO	1000 GRS			
PATE DE HÍGADO	100 GRS			
PATE DE CARNE	100 GRS			
ATÚN AL NATURAL EN LATA	170 GRS			
LECHE EN POLVO	400 GRS			

- Cantidad necesarias: hasta 19.700 complementos alimenticios

- La oferta total debe incluir todos los costos asociados (distribución, packing, etc).
- El packing deberá ser en caja de cartón que permita la estiba de al menos 4 cajas en vertical y deberá contener identificación impresa en la caja, con el logo institucional del Ministerio de Defensa Nacional y el contenido especificando ítem y cantidad de los productos que integran la canasta.
- El oferente deberá informar el peso de la canasta total en kilogramos sin considerar el packing.
- La presentación de los productos queda a criterio del oferente, siempre cumpliendo con las cantidades mínimas en unidades de medida requeridas.
- El oferente deberá garantizar la entrega de **la mercadería en los distintos departamentos del país, dentro de los 20 días calendario luego de recibida la planilla de las direcciones de entrega que proporcionará la Dirección General de Servicios Sociales, a estos efectos.**
- Los productos tendrán fecha de vencimiento igual o mayor a 180 días a partir de la fecha de entrega prevista y ser productos envasados de fábrica.

OPCIÓN 2

Producto	Cantidades mínimas en unidades de medida requeridas	Cantidad Ofertada en gramos y mililitros	Valor total	Peso Total de la canasta sin considerar packing
ACEITE DE GIRASOL	900 ml			
ARROZ BLANCO GRANO ENTERO PULIDO	2000 GRS			
AZÚCAR	1000 GRS			
COCOA	500 GRS			
HARINA DE MAÍZ	2000 GRS			
HARINA DE TRIGO 0000	2000 GRS			
LENTEJAS/ LENTEJONES	1000 GRS			
FIDEOS AL HUEVO	2000 GRS			
PULPA DE TOMATE CONCENTRADA ENVASADO TETRABRIK	1000 GRS			
DULCE DE MEMBRILLO	500 GRS			
GARBANZO	1000 GRS			
PATE DE HIGADO	100 GRS			
PATE DE CARNE	100 GRS			
ATÚN AL NATURAL EN LATA	170 GRS			

- Cantidad necesarias: hasta 19.700 complementos alimenticios
- La oferta total debe incluir todos los costos asociados (distribución, packing, etc)
- El packing deberá ser en caja de cartón que permita la estiba de al menos 4 cajas en vertical y deberá contener identificación impresa en la caja, con el logo institucional del Ministerio de Defensa Nacional y el contenido especificando ítem y cantidad de los productos que integran la canasta.
- El oferente deberá informar el peso de la canasta total en kilogramos sin considerar el packing.
- La presentación de los productos queda a criterio del oferente, siempre cumpliendo con las cantidades mínimas en unidades de medida requeridas.
- El oferente deberá garantizar la entrega de **la mercadería en los distintos departamentos del país, dentro de los 20 días calendario luego de recibida la planilla de las direcciones de entrega que proporcionará la Dirección General de Servicios Sociales, a estos efectos.**
- Los productos tendrán fecha de vencimiento igual o mayor a 180 días a partir de la fecha de entrega prevista y ser productos envasados de fábrica.

ANEXO N.º II

Formulario (tipo) 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 y sus correspondientes adjuntos ingresados en línea, a través del sitio web www.comprasestatales.gub.uy vincula a la empresa en todos sus términos y que acepta sin condiciones las disposiciones del Pliego de Condiciones Particulares del llamado _____ (descripción del procedimiento de contratación), 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 N° III

(Certificados Exigidos para considerar la Adjudicación)

Se solicita que los oferentes acompañen sus ofertas con la siguiente documentación sobre habilitaciones, los cuales deberán estar vigentes al momento de la Adjudicación.

- Bromatológico, de planta elaboradora o depósito.
- Registros de productos (emitido por la Intendencia municipal).
- Habilitación para el transporte de alimentos.

Los oferentes acompañarán sus ofertas con la siguiente documentación, la cual deberá estar vigente al momento de la adjudicación.

Fotocopia de Constancia de Habilitación de la Planta importadora / fraccionadora /elaboradora.	Expedida por el Servicio de Regulación Alimentaria de la División Salud de la Intendencia correspondiente.
Fotocopia de Constancia de Habitación como Empresa Distribuidora.	Expedida por el Servicio de Regulación Alimentaria de la División Salud de la Intendencia Correspondiente. En caso de no poseer la constancia como empresa distribuidora, solicitar al mencionado Servicio, la constancia de habilitación de los vehículos en los cuales serán transportados los alimentos.

Fotocopia de Registro del Producto.	Expedida por el Servicio de Regulación Alimentaria de la División Salud de la Intendencia Municipal.
-------------------------------------	--

No se aceptarán constancias de carácter provisorio debiendo estar actualizadas y vigentes al momento de la apertura. En el supuesto caso de que a la fecha de la notificación 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 en el menor plazo que legalmente corresponda, en la Unidad Centralizada de Adquisiciones para la Defensa.

ANEXO IV.

Condiciones técnicas para cada alimento:

ACEITE:

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.

Parámetro Límite:

- Materia volátil a 105°C Máx. 0.2 g/100g
- Contenido de Jabón Máx. 50 mg/kg como oleato de sodio
- Acidez Máx. 0.6 mg KOH/g
- Índice de peróxidos Máx. 10 meq O₂ activo/kg
- Hierro Máx. 1.5 mg/kg
- Cobre Máx. 0.1 mg/kg
- Impurezas insolubles en éter de petrolero Máx. 0.05g /100g
- Deberán responder a los parámetros analíticos establecidos por el Decreto 80/019.
- En lo no establecido expresamente en esta Condición Técnica se registrará 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. En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

ARROZ BLANCO GRANO ENTERO PULIDO

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

De acuerdo al proceso de elaboración se consideran los siguientes tipos: a) arroz pulido

Requisitos:

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

Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Parámetro Límite:

- Humedad máx. 14 %
- Cenizas totales máx. 1.2 %
- 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. En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias

los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

AZÚCAR BLANCO REFINADO

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 los siguientes parámetros analíticos: No podrá contener dextrinas, materias amiláceas ni sustancias extrañas de especie alguna.

Parámetro Límite

- Humedad máx. 0.1% m/m
- Polarización mín. 99.7 ° S
- Cenizas (método conductimétrico) máx. 0.04% m/m.

Envases: Deberá entregarse en envases íntegros de primer uso de material sanitario, descartable que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. En lo referente a su contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

COCOA

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

Requisito:

- Deberá presentarse como polvo fino, uniforme, sin grumos, con

aroma y sabor típicos característicos.

- Estará libre de toda sustancia extraña y no presentará signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- En lo no expresamente indicado en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 del 5.7.94(Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

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

HARINA DE MAÍZ

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

Requisitos:

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

Parámetros Límites:

- Humedad máx. 15 ,5%
- Acidez (en SO₃) Máx. 0,2%
- Cenizas Máx. 1,6 %
- Nitrógeno Máx. 1,12 %
- En lo no establecido expresamente en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

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

HARINA DE TRIGO

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

Requisitos:

- Será elaborada con trigos secos, sanos y limpios.
- Estará libre de toda sustancia extraña y no presentará signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- Se corresponderá al tipo cuatro ceros (0000).
- Deberá estar fortificada con hierro y ácido fólico acorde a Decreto 130/006.

Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Parámetros Límites:

- Harina cuatro ceros (0000)
- Humedad máx. 14.5% m/m
- Cenizas (sobre base 14% de humedad) máx. 0.50% m/m
- Proteínas (sobre base 14% de humedad) mín. 8.0% m/m
- Absorción de agua (sobre base 14% humedad) 56 - 62%
- En lo no expresamente indicado en este pliego se regirá por el Decreto 315/994: Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones y Decretos del M.G.A.P.: 25/998, 553/001, 470/002, 130/006 y sus modificaciones.

Envase: Deberá ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante su almacenamiento. En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias

los envases se ajustarán a las **disposiciones legales vigentes**.

LENTEJAS:

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

Se admitirá la opción de Lentejones, debiendo cumplir con la reglamentación vigente y requisitos de envasado.

Requisitos:

- Deberá utilizarse en la rotulación el término lentejas cuando el diámetro promedio sea de 4 a 5 milímetros.
- Se presentarán secas, enteras, de tamaño y calidad homogénea, sin manchas ni malformaciones.
- Estarán libres de signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.

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
- En lo no establecido expresamente en este pliego, se regirá por el Codex Standard 171-1989 rev. 1995 y el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

Envase: Deberá ofrecerse en envases íntegros de primer uso y de material sanitario y resistente que permita un cierre seguro y protección apropiada durante manipulación y almacenamiento. En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las

disposiciones legales vigentes.

FIDEOS AL HUEVO

Definición: Fideos secos, son los obtenidos por empaste y amasado mecánico con agua potable, de sémola, semolín o harina, que no han sufrido fermentación, adicionados o no de huevos, hortalizas y aditivos autorizados. Se los ha moldeado con formas características que podrán figurar en la denominación; y que han sido sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo.

Requisito:

- Tipo: al huevo.
- Estará libre de toda sustancia extraña y no presentará signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- En lo no establecido expresamente en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

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

PULPA DE TOMATE CONCENTRADA ENVASADO TETRA BRIK

Definición: Se entiende por pulpa de tomate concentrada o pulpa de tomate tamizada concentrada al 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.

Parámetros límites:

- Sólidos solubles naturales mín. 7 % - max 10%
- Cenizas insolubles en H₂O 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.

Envase:

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

ATÚN:

Definición: Conserva de Atún: es la conserva elaborada de pescado, contenido en un envase hermético, que ha sido sometida a un tratamiento térmico que garantiza su esterilidad industrial y puede ser conservada a temperatura ambiente.

Requisito:

- **Conserva de pescado al natural. (RBN DEC315/994 Secc 2, y sus modificaciones)**

- 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 Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

Envases:

Deberá ofrecerse en envases de primer uso permitidos que garantice la protección del producto. En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

El enlatado deberá contener sus paredes interiores exentas de manchas características de compuestos sulfurados. En las paredes exteriores no se admitirán manchas de herrumbre ni su retoque con pinturas, así como tampoco envases que presenten deformaciones.

DULCE DE CORTE

Definición: Se entiende por dulce de corte el producto obtenido por cocción y concentración de frutas u hortalizas, enteras, picadas, en pulpa o jugo, adecuadamente preparadas, adicionadas de azúcar u otros edulcorantes autorizados, tamizado por una malla y de consistencia firme. Se identificarán por la denominación “dulce de”, seguida del nombre de la fruta u hortaliza con la cual fueron elaborados, en caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Requisitos:

- Será elaborado a partir de frutas u hortalizas frescas industrialmente maduras, sanas y limpias o pulpa conservada por congelación, por calor o por la acción de conservadores autorizados.

- Para los dulces de corte se admitirá
- a- Elaborados con una sola fruta u hortaliza: membrillo
- Deberá contener en sólidos solubles medidos refractométricamente a 20 °C como mínimo 65 % (expresado según la escala internacional para sacarosa) Podrá emplearse en la elaboración ácidos orgánicos autorizados en el mínimo necesario para compensar la falta de los ácidos naturales.
- Se admitirá la presencia de conservadores antimicrobianos autorizados para el producto y de restos derivados de la conservación de la pulpa.
- Se admitirá la presencia de colorantes autorizados.
- En el caso de dulces sin azúcar agregado se admitirán los edulcorantes no calóricos permitidos en el Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.
- Los dulces de corte no deben presentar sinéresis.
- El corte será graneado y firme para el dulce de membrillo.

Envases: Deberá ofrecerse en envases de material apto que permita un cierre seguro y protección apropiada durante su almacenamiento.

GARBANZOS

Definición: Se entiende por garbanzos las semillas procedentes de la especie *Cicer arietinum* L. y sus variedades, secas y separadas de sus vainas.

Requisitos:

- Se presentarán secas, enteras, de tamaño y calidad homogénea, sin manchas o malformaciones.
- Estarán libres de signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.

Parámetros analíticos:

- Se admitirá un máximo de 7 % de defectos generales totales

leves, de los cuales las unidades 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 14 %.
- No se admitirá presencia de insectos.

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

PATE:

Definición: Pasta de carne, paté de carne (Pote Meat) es la conserva elaborada con pasta de carne, generalmente adicionada de grasa y condimentos. Se indicará en la rotulación la especie de que proviene la carne.

Envase: Deberá ofrecerse en envases de primer uso permitidos que garantice la protección del producto. En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes. **El enlatado deberá contener sus paredes interiores exentas de manchas características de compuestos sulfurados. En las paredes exteriores no se admitirán manchas de herrumbre ni su retoque con pinturas, así como tampoco envases que presenten deformaciones.**

LECHE EN POLVO

Definición: Se entiende por **leche en polvo** el producto obtenido por deshidratación de la leche entera, parcial o totalmente descremada, apta

para la alimentación humana, mediante procesos tecnológicos autorizados.

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 responder a los siguientes parámetros analíticos:

Humedad

Leche entera máx. 3.5% m/m

Leche descremada o semidescremadamáx. 4.0% m/m

Materia grasa

Leche enteramín. 26.0%

Leche semidescremada..... mín.1.5% -máx. 25.9%

Leche descremada máx. 1.5%

- 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.

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 0,4 kg aproximadamente de contenido neto. En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

ANEXO V

CANTIDAD MÁXIMA DE CANASTAS (aproximadas)	DEPARTAMENTO	Lugar y dirección de recepción (sujeto a variaciones)
311	SALTO	Bn.I.7 AV. VIERA S/N°
273	PAYSANDÚ	Bn.I.8 BVR. ARTIGAS Y ANTONIO ESTEFANELL
292	SORIANO	Bn.I.5 RUTA 2 KM.274
421	COLONIA	Bn.I.4 BALTASAR BRUM S/N°
706	TACUAREMBÓ	Reg.C.5 RUTA 5 KM.274
217	FLORES	Grp.A.2 GRAL. FLORES Y FERRER S/N°
268	SAN JOSÉ	Bn.I.6 AV. LARRIERA Y RUTA 3
495	DURAZNO	BN.I.13 - RUTA 14, KM 185
437	FLORIDA	Bn.Ing.2 RUTA 56 S/N°
327	TRENTA Y TRES	Bn.I.10 ORTIZ S/N°
532	LAVALLEJA	Bn.I.11 AV. ARTIGAS S/N°
474	MALDONADO	Bn.Ing.4 RUTA INTERBALNEARIA KM 114.500
486	ROCHA	Bn.I.12 AV.GRAL.LORENZO LATORRE S/N°
291	RIVERA	Reg.C.3 AV. 1825 N°850
317	RIO NEGRO	Bn.I.9 CONTINUACIÓN SARANDÍ S/N°
539	CERRO LARGO	Reg.C.8 RUTA 26 KM 431
291	ARTIGAS	Reg.C.10 AV. TELMO GARCÍA DA ROSAS/N°
5939	MONTEVIDEO	S.I.E. - CAMINO GRAL. LEANDRO GÓMEZ Nº4348
191	MONTEVIDEO	Ministerio de Defensa Nacional - Calle Gerardo 2591
2146	MONTEVIDEO	SERAP - Armada Nacional Rambla 25 de agosto S/N
769	MONTEVIDEO	COMIN Armada Nacional- Rambla continuación suiza, punta de lobos (cerro)
1897	MONTEVIDEO	CG Fuerza Aérea - Pedro de Mendoza 5553
1745	MONTEVIDEO	DNSFFAA - 8 de octubre 3051
81	MONTEVIDEO	DGSSFFAA - Convención 1333
122	MONTEVIDEO	S.R.P.FF.AA - Av. Uruguay 886
134	MONTEVIDEO	ESMADE - Monte Caseros 3175

TOTAL (HASTA)

19700

*Las cantidades y los lugares pueden variar.