



LICITACIÓN ABREVIADA N.º 20/2024

Objeto: “Licitación Abreviada por la adquisición y distribución de hasta 2.000 canastas de Frutas y Verduras para atender las necesidades de los distintos programas del Instituto en el Departamento de Montevideo.”

Apertura electrónica:

Día 07/05/2024

Hora 14:00



**PLIEGO DE LA LICITACIÓN ABREVIADA POR LA ADQUISICIÓN Y
DISTRIBUCIÓN DE HASTA 2.000 CANASTAS DE FRUTAS Y VERDURAS
PARA APOYO A LOS PROGRAMAS DEL INSTITUTO EN EL
DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO**

I.- OBJETO:

- 1.-Adquisición y distribución de hasta 2.000 canastas de frutas y verduras, para contemplar las necesidades en 40 centros aproximadamente (existentes a la fecha), atendidos por INDA en el Departamento de Montevideo.
- 2.- Se entregará semanalmente por local una canasta integrada por diversas variedades de frutas y verduras/ hortalizas.
- 3.- La composición de las canastas atenderá a la estacionalidad de los productos contemplando los siguientes artículos:

A.- FRUTAS

Frutas
Banana
Ciruela
Durazno
Kiwi
Mandarina
Manzana
Melón
Naranja
Pera
Uva
Limón
Frutilla



B.- VERDURAS

Verduras

Acelga

Ajo

Albahaca

Apio

Berenjena

Boniato

Brócoli

Cebolla

Coliflor

Chaucha

Choclo

Espinaca

Lechuga

Morrón

Nabo

Papa

Perejil

Puerro

Remolacha

Repollo

Tomate

Zanahoria

Zapallito

Zapallo

Calabacín

4.- Las cantidades a ser abastecidas por semana en los 40 Centros que actualmente funcionan, es de 9.000 kgs por semana aproximadamente entre frutas/verduras/hortalizas.

5.- Los productos licitados se deberán ajustar a las condiciones técnicas adjuntas que se individualizan como Anexo II y III, que forman parte del presente pliego.

6.- Las direcciones de los locales y encargados en cada lugar para contactarse, y coordinar horarios de entrega, serán comunicados al adjudicatario.

7.- Las cantidades a entregar en cada local, será proporcionada por el INDA al adjudicatario, ajustándose periódicamente en función de la variabilidad de la asistencia de los usuarios.



8.- Las cantidades de canastas, kilajes y composición son estimadas, así como el número de locales, pudiendo verse incrementados o disminuidos, en función de agregarse o eliminarse comedores, no asumiendo el Instituto, ninguna obligación de mantener mínimos ni máximos, ya que los pedidos se realizan en base a las necesidades.

II.- ACLARACIONES AL PLIEGO- SOLICITUD DE PRÓRROGA.-

Aclaraciones.-

1.- Las aclaraciones a las disposiciones contenidas en el presente pliego, deberán ser formuladas por escrito hasta **48 HORAS hábiles antes de la fecha de apertura**, por el mail proveeduriinda@mides.gub.uy.

2.- La evacuación de las consultas se comunicará en un plazo no menor a **24 HORAS hábiles a la fecha de apertura**, al eventual oferente que la realice y asimismo se publicará en el sitio web de compras y contrataciones estales (Decreto 131/2014).

Solicitud de prórroga.-

1.- Los oferentes podrán solicitar por escrito, prórroga de la apertura, con **48 HORAS hábiles previo a la fecha de recepción de ofertas**, por el mail proveeduriinda@mides.gub.uy.

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

III.- CONSENTIMIENTO DEL OFERENTE

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

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

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

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

d.- cuenta con infraestructura, logística, personal y operativa para cumplir con el objeto de la contratación.

e.-los asientos contenidos en el Registro Único de Proveedores del Estado (RUPE), sujetan a la Empresa en todos los aspectos que en el mismo se



registran, siendo responsabilidad de cada proveedor mantener actualizada su información.

IV.- MANTENIMIENTO DE OFERTA.

El plazo de mantenimiento de oferta será de 60 días calendarios, vencido dicho termino y no hubiera sido adjudicado el procedimiento, se prorrogará automáticamente por el periodo que fuera necesario hasta la adjudicación, quedando obligado los proveedores al mantenimiento de sus ofertas salvo indicación expresa en la oferta que no admiten la prórroga.

V.- ACTO DE APERTURA.

1.- La apertura será **electrónica**.

2.- Los oferentes deberán estar inscriptos en RUPE y constar en la ficha del proveedor de dicho Registro con las atribuciones asignadas a los representantes y/o mandatarios.

VI.- ESPECIFICACIONES EN LA OFERTA.

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

-Antecedentes en los últimos 5 (cinco) años.

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

b.- **En Entidades oficiales y privadas en los últimos cinco años presentar** carta identificatoria firmada por persona responsable del Organismo o Empresa, que certifique los antecedentes del oferente y/o del objeto licitado agregando nombre de contacto, email y teléfono. -

2.- De acogerse a algún margen de preferencia, deberán individualizarlo en la oferta on-line. De no relativizarlo no será tomado en cuenta.

VII.- DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR CON LA OFERTA.

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

2.- Habilitaciones establecidas en los Anexos II y III.

3.- De acogerse al margen de preferencia.



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

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

4.- De existir discrepancias entre la oferta on-line y la propuesta económica, registrará la que conste en el sitio WEB de Compras Estatales.

VIII.- MODALIDAD DE COTIZACIÓN.

ON-LINE ADJUNTANDO PROPUESTA ECONÓMICA

1.- Moneda Nacional.

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

- **CÓDIGO 68715 “canasta de frutas y hortalizas”**

3.- En la cotización ON-LINE.

a.- En la columna “Cantidad”, se deberá asentar **“2000”**, canastas.

b.- En la columna “Unidad” se deberá registrar la opción “unidad”.

c.- En la columna “Precio Unitario con Impuestos”, deberá asentar **“ \$ 5.900”**

d.- En la columna “impuestos”, se deberá asentar “iva exento”, iva básico” o “iva mínimo”, según corresponda al cotizante.

d.1- El proveedor que tributa IVA, en la columna “% Impuestos”, deberá establecer la alícuota que corresponda y desagregar del precio unitario total con impuestos, el valor de dicho porcentaje para obtener el precio unitario sin impuestos.

d.2- El proveedor que no tributa IVA en la columna precio unitario sin impuestos deberá repetir el mismo importe que la columna de precio unitario con impuestos.

e.- En la columna “precio total con impuestos”. Todos los oferentes, tributen o no IVA, deberán asentar el importe de **“ \$ 11.800.000.”**

f.- En la columna “Observaciones”, deberá indicar el **porcentaje de descuento o sobre-precio que ofrezca, en relación al valor de referencia del Observatorio Granjero** (relevamiento semanal UAM). De no especificarse expresamente que el porcentaje corresponde a un descuento se entenderá que pertenece a un sobre-precio.



4.- En el sobre precio o descuento, deberá estar incluido el valor de los envases, la logística, flete, distribución y todo coste que conlleve el suministro de las canastas para entregar en el lugar de destino.

5.- No se admitirán cotizaciones parciales.

IX.- FACTORES DE VALORACIÓN Y PONDERACIÓN:

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

a.- En el aspecto jurídico- técnico se rechazarán aquellas ofertas que no se ajusten a la normativa en vigencia, los requerimientos y especificaciones sustanciales establecidas en el pliego.

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

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

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

3.- Criterios de ponderación para la evaluación de ofertas. –

a. PRECIO

El concepto precio, atenderá al porcentaje de descuento o sobre-precio ofertado, por cada proveedor en relación al valor de referencia del Observatorio Granjero contenido en el relevamiento realizado por la UAM.

A efectos comparativos se tomará el PRECIO cotizado, correspondiendo 55 puntos a la oferta más económica y en forma proporcional al resto.

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

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



b. ANTECEDENTES POSITIVOS

Antecedentes de servicios prestados en actividad Pública dentro de los

últimos 5 años Más de 3 antecedentes	25 puntos
Entre 1 y 3 antecedentes	15 puntos

Antecedentes de servicios prestados en actividad Privada dentro de los

últimos 5 años Más de 3 antecedentes	20 puntos
Entre 1 y 3 antecedentes	10 puntos

c.- ANTECEDENTES NEGATIVOS

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

X.- ADJUDICACIÓN:

1.- La adjudicación se realizará atendiendo al resultado emergente de los valores de ponderación y a la oferta que resulte más conveniente a los intereses de la Administración.

2.- El Organismo se reserva el derecho de la aplicación de los Institutos de “Mejora de Oferta” y “Negociación”, previstos en el art. 66 del TOCAF y de cualquier disposición contenida en este ultimo aplicable al procedimiento.

3.- Serán de aplicación los márgenes de preferencia establecidos en el art. 58 del TOCAF y toda otra disposición cuando corresponda.

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

XI.-AJUSTE DE PRECIOS SEMANAL

1.- Los precios se ajustaran unicamente en forma semanal, atendiendo al primer boletín emitido en la semana inmediata anterior a la entrega por el Observatorio Granjero sobre la base del relevamiento realizado en la U.A.M..

2.- En caso que no haya publicación de boletín de informe de precios mayoristas semanal, o que algún ítem no surja en el boletín vigente del Observatorio Granjero, por no ser zafra u otra circunstancia, regirá el precio de la última emisión en que figure el producto.



XII.- CONDICIONES DE ENTREGA

- 1.- La entrega por el adjudicatario se efectivizará con posterioridad a la notificación de la Resolución de Adjudicación y cumplidas las etapas preceptivas del procedimiento.
- 2.- El adjudicatario se obliga a entregar las canastas, de acuerdo a las cantidades y condiciones determinadas por el INDA en los Anexos II y III.
- 3.- La frecuencia del suministro será semanal (una o dos veces), según el local en horario matutino, salvo comunicación expresa en contrario.
- 4.- La mercadería entregada deberá contar con las condiciones higiénicas sanitarias óptimas de acuerdo a lo establecido en las condiciones técnicas.
- 5.- El INDA comunicará los pedidos de mercadería al adjudicatario con una antelación no menor a las 24 horas de la fecha de entrega

XIII.- VERIFICACIÓN DE LA MERCADERÍA

- 1.- La mercadería será recibida en cada local por receptor autorizado por INDA, quien controlará la entrega de acuerdo a las pautas establecida por la UAM (calidad y categoría), pudiendo rechazar todo producto que no se ajuste a las condiciones del llamado o este en mal estado.
- 2.- De hacerse necesarias verificaciones de calidad, la recepción será provisoria hasta tanto pueda efectuarse la prueba correspondiente.
- 3.- Toda mercadería rechazada deberá ser repuesta por el proveedor a su costo en **un plazo de 24 horas hábiles como máximo**, sin perjuicio de la aplicación de sanciones administrativa que correspondan atendiendo a la entidad del incumplimiento.
- 4.- El adjudicatario deberá instruir al transportista para la firma del acta de rechazo y de retirar la mercadería que no fuera admitida.
- 5.- El adjudicatario deberá ajustar sus entregas (horarios, días de la semana, etc.) a los requerimientos y necesidades de los lugares de suministro.
- 6.- La mercadería entregada deberá contar con las condiciones higiénicas sanitarias óptimas de acuerdo a lo establecido en las condiciones técnicas del llamado.



7.- El adjudicatario deberá asegurar la exclusividad en el transporte de alimentos, lo que podrá ser pasible de verificación cuando INDA lo estime pertinente.

XIV.- FORMA DE PAGO.

1.- El pago se efectuará a través del SIIF dentro de los 45 días contados a partir de la entrega de la factura y previa conformidad de la mercadería suministrada.

2.- Las facturas se presentarán en su **original**, en el Departamento de Proveeduría del Instituto Nacional de Alimentación, debiendo estar al día con las demás obligaciones tributarias a las que estuviere obligado el adjudicatario.

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

4.- El MIDES será agente de retención de impuestos en los casos que correspondan de acuerdo a lo dispuesto en la normativa legal vigente.

XVI.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.

1.- Cumplir con el Objeto del presente procedimiento descrito en el Punto 1 del Pliego.

2.- Contar los vehículos con las habilitaciones pertinentes para el transporte de frutas y verduras.

3.- Cumplir con las leyes, laudos y/o convenios colectivos vigentes en lo que refiere a pagos de salarios, normas de seguridad e higiene y aportaciones y contribuciones de seguridad social al BPS.

4.- El personal deberá estar asegurado contra seguro de accidente de trabajo ante el BSE.

5.- Contar con la documentación que acredite estar al día en el pago de toda clase de obligaciones tributarias- nacionales o departamentales- ante el Banco de Previsión Social, Dirección General Impositiva, Banco de Seguros del Estado, etc.; la que deberá presentar a la Administración, cuando se lo solicite, en cualquier oportunidad durante la vigencia del contrato

XVII.- DOMICILIOS, NOTIFICACIÓN Y PLAZOS CONTRACTUALES.

1.- Se tendrá como domicilio del oferente el constituido por este en su oferta.



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

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

XVIII.-MULTAS Y SANCIONES.

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

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

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

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

XIX.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO.

1.- El o los adjudicatarios para el caso que se supere el monto mínimo establecido para la constitución de garantía de fiel cumplimiento de contrato deberán formalizarla **dentro de los 5 días siguientes** a la notificación de la resolución de adjudicación o su ampliación y será equivalente al 5% del monto de su adjudicación.

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

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

XX.- CONSIDERACIONES GENERALES.

1.- En todo lo no contemplado en las presentes bases del llamado regirán las disposiciones contenidas en el TOCAF, el Pliego Único de Bases y



Ministerio
**de Desarrollo
Social**

**Instituto
Nacional de
Alimentación**

Condiciones Generales para servicios no personales (Dec. 131/014) y las normas del Procedimiento Administrativo cuando fuera de aplicación (Dec. 500/91 con la redacción dada por el Dec. 420/2007).

DRA. GAMBOA/Virginia Aguirre



ANEXO I

Formulario de Identificación del Oferente

PROCEDIMIENTO N°

RAZÓN SOCIAL
DE LA EMPRESA

NOMBRE
COMERCIAL DE LA
EMPRESA

R.U.T. (si corresponde)

DOMICILIO A LOS EFECTOS DEL PRESENTE LLAMADO

CALLE: _____ N° _____ -

LOCALIDAD: _____ -

CÓDIGO POSTAL: _____ PAÍS: _____ -

TELÉFONO: _____ FAX: _____ E-MAIL: _____ -

Declaro estar en condiciones legales de contratar con el Estado.

FIRMA/S: _____

Aclaración de firmas: _____



ANEXO II

Condiciones técnicas para la adquisición de Frutas

Definición:

Se entiende por fruta el fruto comestible precedente de determinadas plantas, de cosecha reciente y que se destina al consumo más o menos inmediato.

Requisitos generales:

- Se exigirá al momento del llamado el certificado de habilitación de local emitido por el Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia de Montevideo.
- Deberá hallarse en estado de madurez apropiado para su consumo y poseer las características de sabor, color, aroma y textura que le son propias.
- Deberá ser sana y no estar dañada por lesión de origen físico que afecte su apariencia.
- Deberá estar limpia, exenta de cuerpos extraños adheridos a su superficie y libre de enfermedades, insectos, parásitos y hongos.
- La cantidad residual de plaguicida no excederá el límite máximo fijado por la autoridad competente.
- La categoría de calidad corresponderá a Extra o I y la variedad, clase de calibre, estado de madurez y forma de presentación a lo indicado para cada fruta en los requisitos particulares.

Requisitos particulares:

- Banana (*Musa spp.*). Peso: 150 gramos. Estado de madurez: 4, 5 o 6. Clase de calibre: Mediano. Forma de presentación: Penca, Buqué o dedo. Fruto firme, fresco, limpio, cáscara de color amarillo, entera para que mantenga al fruto cubierto.
- Ciruela (*Prunus sp.*). Peso: 50 gramos. Variedad: Tipo Japonesas (*Prunus salicina*) o Tipo Europeas (*Prunus doméstica*). Con piel de color amarillo o púrpura. Clase de calibre: mediano o grande. Fruto firme, piel brillante, libre de heridas y machucamientos, color característico a la variedad.
- Durazno (*Prunus pérsica*). Peso: 150 gramos. Variedad: Priscos, Semipriscos o Paviás. Con pulpa de color amarillo. Clase de calibre: Mediano. Fruto firme, limpio, sin manchas, pecíolo adherido al fruto. Sin machucamientos.
- Kiwi (*Actinidia chinensis*). Peso: 120 gramos. Fruta firme, limpio, cáscara verde parduzco cubierta por pelillos rígidos y cortos de color marrón. Sin magulladuras. Pulpa verde brillante y jugosa.
- Mandarina (*Citrus reticulata*). Peso: 100 gramos. Clase de calibre: Chico o mediano. Fruto firme, jugoso, cáscara fina, color anaranjado, sin hojas, sin cera ni colorantes.



- Manzana (*Malus doméstica*). Peso: 180 gramos. Variedad: Rojas (Red delicious y mutaciones) o Bicolores (Fuji, Gala o Mollies). Clase de calibre: Mediano. Fruto firme, limpio, sin manchas, madurez adecuada, sin puntos ni magulladuras, color y sabor característico de la variedad.
- Melón (*Cucumis melo*). Peso: 1 kilogramo. Variedad: reticulado o rocío de miel. Clase de calibre: Mediano. Cáscara firme, sin machucamientos, color y forma característico de la variedad.
- Naranja (*Citrus sinensis*). Peso: 180 gramos. Clase de calibre: Mediano. Fruto firme, bien formado, cáscara brillante, fina, entera, sin cera ni colorantes, color anaranjado, pulpa jugosa.
- Pera (*Pyrus communis*). Peso: 150 gramos. Variedad: Williams Bartlet o Packam's Triumph. Clase de calibre: Mediano. Fruto firme, pulpa jugosa, limpio, piel entera, lisa, pecíolo adherido al fruto, sin imperfecciones ni magulladuras, sin manchas.
- Uva (*Vitis vinífera*). Variedad: Blancas, Rojas o Púrpuras. Clase de calibre: Chico, mediano o grande. Racimo entero, bien granado, turgente, grano desarrollado, madurez apropiada, libre de manchas ni lesiones, sin raquis secos ni granos sueltos, color característico de la variedad.
- Limón (*Citrus limón*). Peso: 120 gramos. Clase de calibre: Mediano o grande. Cáscara firme y fina, color amarillo, bien formado, pulpa firme y jugosa.
- Frutilla (*Fragaria sp.*). Clase de calibre: Mediano. Fruto entero, sano, firme al tacto, color rojo brillante. Sin zonas oscuras sobre la superficie, sin magulladuras ni deformaciones, sin grietas ni daños o heridas profundos, sin moho.

Envases:

El producto será entregado acondicionado en envases adecuados, de cartón, madera o plástico, retornables o no y que permitan protección apropiada durante el almacenamiento.

En lo no establecido expresamente en este pliego se regirá por el Capítulo 20 Frutas, hortalizas y derivados, Sección 1 Disposiciones generales para frutas y hortalizas y Sección 2 Frutas del Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones y el Manual de Procedimiento y de Referencias Técnicas por Producto de la Comisión Administradora del Mercado Modelo (Área Producción y Comercialización) de la Intendencia Municipal de Montevideo, Serie: Trabajos Técnicos, Noviembre de 2002.

Revisión 11/2021

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



ANEXO III

Condiciones técnicas para la adquisición de Hortalizas

Definición:

Se entiende por hortaliza la planta herbácea producida en la huerta de la cual una o más partes pueden utilizarse como alimento en forma natural.

Requisitos generales:

- Se exigirá al momento del llamado el certificado de habilitación de local emitido por el Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia de Montevideo.
- Deberá hallarse en estado de madurez apropiado para su consumo y poseer las características de sabor, color, aroma y textura que le son propias.
- Deberá ser sana y no estar dañada por lesión de origen físico que afecte su apariencia.
- Deberá estar limpia y exenta de cuerpos extraños adheridos a su superficie y libre de enfermedades, decoloraciones, lesiones, insectos, hongos y prácticamente libre de tierra.
- La cantidad residual de plaguicida y fertilizantes no excederá los límites máximos fijados por la autoridad competente.
- La categoría de calidad corresponderá a Extra o I y la variedad, clase de calibre y estado de madurez a lo indicado para cada hortaliza en los requisitos particulares.

Requisitos particulares:

- Acelga (*Beta vulgaris* var. Cicla). Clase de calibre: Mediano o grande. Penca blanca y tierna, hojas turgentes, enteras, limpias de color verde brillante, sin signos de heladas y quemaduras de sol; sin tallos florales.
- Ajo (*Allium sativum*). Variedad: Con dientes del color blanco o rosado. Clase de calibre: Mediano o grande. Cabeza firme, envoltura seca y quebradiza, seco, limpio, maduro, entero, bulbo blanco y colorado, sin brotes.
- Albahaca (*Ocimum basilicum*). Clase de calibre: Mediano o grande. Hojas verde brillante, turgentes, enteras, limpias, sin signos de quemaduras por heladas o sol.
- Apio (*Apium graveolens*). Tallos sanos, no leñosos y hojas sanas.
- Berenjena (*Solanum melongena* L). Variedad: Piel lisa, brillante, sin arrugas, textura elástica. Con forma ovalada o alargada y color violeta o vetado. Clase de calibre: Chico o mediano.
- Boniato (*Ipomoea batata*). Clase de calibre: Chico o mediano. Raíz en buen estado de conservación, cáscara de color característico a la variedad, de cosecha reciente, libre de terrones, arrugas, raíces secundarias o brotes.



- Brócoli (*Brassica oleracea*). Conjunto de flores (cabezas) de color verde, prieto, tamaño homogéneo.
- Cebolla (*Allium cepa*). Clase de calibre: Mediano o grande. Variedad: Blanca. Cabeza firme, sana, envoltura seca, frágil y limpia, libre de brotes, cortaduras o rajaduras.
- Coliflor (*Brassica oleracea* var. *Botrytis*). Clase de calibre: Mediano o grande. Inflorescencias de aspecto sano y enteras, limpias, compactas, de grano apretado, color blanco marfil, sin manchas.
- Chaucha (*Phaseolus vulgaris*). Variedad: Con sección de las vainas redondas o planas y color amarillo o verde. Clase de calibre: Chico o mediano (en función del largo o diámetro de la vaina). Vaina sana, entera, limpia, fruto en estado inmaduro, libre de manchas, decoloraciones y lesiones.
- Choclo (*Zea mays*). Con granos de color blanco o amarillo. Fresco, sano, grano lechoso, no secos ni arrugados, bien granado, chala verde.
- Espinaca (*Spinacea oleracea*). Clase de calibre: Mediano o grande. Hojas verde brillante, turgentes, enteras, limpias, sin signos de quemaduras por heladas o sol.
- Lechuga (*Lactuca sativa*). Variedad: Mantecosa. Clase de calibre: Mediano o grande. Enteras, sanas, limpias, de aspecto fresco, turgente, raíces cortadas al ras, con pocas hojas abiertas, forma y color característico de la variedad, sin señales de heladas u otros daños físicos.
- Morrón (*Capsicum* spp). Variedad: Con forma cuadrada o rectangular y de pared gruesa o fina. Estado de madurez: Verde, pintón o maduro. Clase de calibre: Grande o extra grande. Frescos, sanos, limpios, con pedúnculo, pericarpio sano, grueso y limpio, piel firme y brillante, sin parte decoloradas, blandas o arrugadas.
- Nabo (*Brassica rapa* L). Raíz blanca, firme y limpia, hojas frescas verdes de color oscuro.
- Papa (*Solanum tuberosum*). Lavadas. Variedad: Con color de piel rosada. Clase de calibre: Mediano o grande. Tubérculo en buen estado de conservación, pulpa firme, libre de terrones y brotes, protuberancias o grietas, sin coloración verdosa.
- Perejil (*Petroselinum sativum*). En atados. Tallo hasta 10cm. de longitud. Tallo y hojas frescas, sanas, limpias, verdes, sin manchas, sin hojas marchitas o decoloradas.
- Puerro (*Allium porrum*). En atados. Tamaño de los bulbos homogéneo. Bulbo blanco, fresco y limpio, tallo verde oscuro, sin hojas marchitas decoloradas y blancas.



- Remolacha (*Beta vulgaris*). Sin follaje. Raíz sana, fresca, limpia, pulpa firme, color bordó oscuro. Tallo bordó y turgente. Sin daños externos, sin terrones.
- Repollo (*Brassica oleracea* var. *Capitata*). Variedad. Con color de hojas blanco. Clase de calibre: Mediano o grande. Sano, fresco, limpio, tierno, cabeza compacta, sin hojas abiertas.
- Tomate (*Lycopersicon esculentum*). Variedad. Con forma oblonga o redonda. Maduración normal (americanos o peritas). Estado de madurez: Pintón, rosado o rojo. Clase de calibre: Mediano o grande. Fruto entero, sano, firme al tacto, sin magalladuras ni deformaciones blandas debido a malas manipulaciones, sin grietas ni golpes profundos, sin moho.
- Zanahoria (*Daucus carota*). Clase de calibre: Mediano o grande. Raíces enteras, firmes, lisas, lavadas, color naranja, de cosecha reciente, no abiertas ni lignificadas, sin coloración púrpura o verde en el cuello, sin hojas.
- Zapallito (*Cucurbita máxima*). Variedad: Con forma redonda. Clase de calibre: Mediano o grande. Fruto inmaduro, fresco, sano, cáscara fina, color verde brillante, sin manchas.
- Zapallo (*Curcubita pepo*) Variedad: Cabutiá. Clase de calibre: mediano o grande. Maduración adecuada, cáscara firme, color verde oscuro, pulpa naranja intensa.
- Calabacín (*Curcubita moschata*). Clase de calibre: Grande o mediano. Maduración adecuada, cáscara firme, sin marcas, de color ocre cremoso, pulpa de color amarillo intenso.

Envases:

El producto será entregado acondicionado en envases adecuados de cartón, madera o plástico, retornables o no y que permitan protección apropiada durante el almacenamiento.

En lo no establecido expresamente en este pliego se regirá por el Capítulo 20 Frutas, hortalizas y derivados, Sección 1 Disposiciones generales para frutas y hortalizas y Sección 3 Hortalizas del Decreto 315/94 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones y el Manual de Procedimientos y de Referencias Técnicas por Producto de la Comisión Administradora del Mercado Modelo (Área Producción y Comercialización) de la Intendencia Municipal de Montevideo, Serie: Trabajo Técnico, Noviembre de 2002.

Revisión 11/2021

Comisión de Confeción, Revisión y Actualización permanente de condiciones técnicas de alimentos: Lic. Triana Azambuya; Lic. María Noel Demov; Lic. Carmen Betancourt; Adm. Joana Farinasso