

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Licitación Abreviada Contrato N° 9/2020

OBJETO DEL LLAMADO:

SUMINISTRO DE PAN Y PASTAS FRESCAS.

APERTURA: 02/07/2020

HORA: 10:00

APERTURA ELECTRONICA.

Los interesados podrán adquirir el Pliego de Condiciones en la página de Compras Estatales www.comprastatales.gub.uy, inciso 29, UE 062.

LICITACION ABREVIADA N° 9/2020 SUMINISTRO DE PAN Y PASTAS FRESCAS PARA EL CENTRO AUXILIAR LAS PIEDRAS "Dr. ALFONSO ESPINOLA".

PRIMER LLAMADO PERIÓDICA - PLAZA
EL CENTRO CENTRO AUXILIAR LAS PIEDRAS "Dr. ALFONSO ESPINOLA". LLAMA A **LICITACIÓN ABREVIADA** PARA EL SUMINISTRO DE LOS ALIMENTOS DE REFERENCIA, SEGÚN LAS CONDICIONES Y DETALLES QUE SIGUEN:

1- OBJETO DEL LLAMADO:

1.1- Se solicita:

Suministro de pan y pastas frescas que figuran en listado adjunto, Anexo II, el cual forma parte del presente pliego.

En la cotización se debe establecer claramente:

a) MARCA, PROCEDENCIA, PRESENTACIÓN o cualquier otra información que considere oportuna informar sobre el alimento.

b) **ENTREGAS:**

* Las entregas de las cantidades adjudicadas deberá ser en forma inmediata, luego de extendida la orden de compra y de acuerdo a lo solicitado por el Servicio de Alimentación.

* las entregas de las cantidades adjudicadas se ajustarán y se fraccionarán según las necesidades del Servicio de Alimentación.

* LUGAR DE ENTREGA Y HORARIO:

* Las entregas se realizarán en el Servicio de Alimentación Área de entrada de proveedores

* Horario de Entregas: de 7 a 10 horas de lunes a viernes.

* El costo de traslados de los artículos va por cuenta de la Empresa Adjudicada.

Las cantidades establecidas en el anexo II presentan el consumo estimado para el periodo que abarca el contrato. Las cantidades a adquirir serán las que requieran las necesidades de la Unidad Ejecutora, reservándose la Administración el derecho a disminuir o aumentar las cantidades.

• Esta Unidad Ejecutora en caso necesario, hará uso de lo dispuesto en el segundo párrafo del Art. 74 antes mencionado.

En caso de omisión de establecer su disconformidad a ello en la oferta, se considerará que se acepta dicha opción por parte del oferente.

1.2- Presentación de muestras:

a) Los oferentes deberán presentar muestras en el Servicio de Alimentación, en el horario de 7:00 a 10:00. Las muestras requeridas **deberán presentarse** antes del acto de apertura.

Dicho Servicio, firmará el remito correspondiente a la entrega de muestras entregadas para éste llamado (en la que lucirá firma, sello del servicio, fecha y hora). La copia de esta constancia quedará en poder de la administración y se incluirá en el expediente.

b) Presentar una muestra por cada ítem solicitado, debidamente identificada: número de ítem, si además agrega una variante, debe coincidir con la oferta, ejemplo, Ítem 1 opción 1; nombre del proveedor.

c) Las muestras por proveedor deberán ser empacadas a su vez en cajas de cartón donde luzca en su exterior claramente la identificación del proveedor y el llamado correspondiente. (donde debe distinguirse etiquetado en su totalidad).

d) La Administración se reserva el derecho a solicitar material informativo de los productos/artículos ofertados.

e) NO SE PERMITIRÁ PRESENTAR UNA MUESTRA PARA VARIOS ÍTEMS, deberán presentarse tantas como ítems ofertados.

f) **No se adjudicarán ofertas en la que no se hayan presentado las muestras solicitadas.**

2- FORMA DE COTIZAR:

2.1- Se deberá cotizar:

Precios unitarios por ítem, en moneda nacional, estableciendo los precios unitarios y totales de cada ítem **Y EL MONTO TOTAL DE LA OFERTA**. Los precios deberán establecerse sin impuestos indicando por separado los mismos. En caso contrario se consideran incluidos en el precio ofertado.

2.2- En la oferta deberá establecerse: marca y procedencia de los artículos ofertados.

2.3- Los oferentes podrán proponer variantes a las condiciones que figuran en este pliego reservándose la Administración el derecho de aceptarlas total o parcialmente.

NO SE ACEPTARÁN OFERTAS QUE INCLUYAN INTERESES POR MORA o ajustes por pago fuera de fecha. Si la factura contuviera impresa alguna referencia a esos extremos, por el solo hecho de presentar oferta, se entiende que las firmas aceptan que la Administración anule dicha referencia mediante sello u otro medio similar en forma previa a su tramitación.

3- PERÍODO DEL CONTRATO:

El período de ejecución del contrato que es objeto la presente licitación abarcará un período de 1 (un) año, comenzando en la fecha que se establezca en la notificación al adjudicatario, luego de la intervención del Tribunal de Cuentas de la República y Área de Auditores de ASSE.

El plazo de contrato se prorrogará automáticamente por hasta 1 (un) período de un 1 (un) año, salvo manifestación en contrario de una de las partes que deba ser comunicada a la otra mediante telegrama colacionado, carta con aviso de retorno o cualquier otro medio fehaciente, con una antelación no menor de 30 (treinta) días de la fecha de vencimiento del plazo original del contrato o de cualquiera de sus prorrogas.

4- SISTEMA DE PAGO:

Forma de pago, mediante el S.I.I.F. (Sistema Integrado de Información Financiera);

Plazo estimado de pago, a los 60 (sesenta) días del cierre del mes al cual pertenece la factura.

5- ACTUALIZACIÓN DE PRECIOS 100% IPC

La actualización de precios será: 100% por IPC en forma semestral (1 de enero y 1 de julio de cada año)

$$P 1= PO * [(A1 / A0)]$$

P0= precio cotizado en la propuesta

P1= precio actualizado de la propuesta

A0 = Índice de Precios al Consumo (IPC) al mes anterior a la fecha de la apertura de ofertas

A1 = Índice de Precios al Consumo (IPC) del cierre de mes anterior al ajuste.

Para el cálculo de la variación del IPC en el caso del primer ajuste, se considerará el período transcurrido entre el último día del mes anterior al de la apertura y el 31 de diciembre o 30 de junio según sea el caso.

6- ACLARACIONES Y PRORROGA:

6.1 Los oferentes podrán solicitar por escrito dirigido a este Servicio aclaración respecto al mismo hasta tres (3) días hábiles antes de la fecha de apertura, teniendo la Administración un plazo de cuarenta y ocho horas para evacuar las mismas.

6.2 Para solicitar prórroga de la fecha de apertura deberá presentarse la solicitud por escrito con una antelación mínima de tres (3) días hábiles a la fecha fijada para la apertura, acompañada de un depósito a favor de A.S.S.E (CALP Dr. Alfonso Espinola). equivalente a 10 Unidades Reajustables. La prórroga será resuelta por la Administración según su exclusivo criterio.-

TODAS AQUELLAS MODIFICACIONES AL PLIEGO, ACLARACIONES Y RESPUESTAS A CONSULTAS QUE PUEDAN SURGIR DE PARTE DE LAS FIRMAS Y/O DE LA ADMINISTRACIÓN SERÁN PUBLICADAS EN LA PÁGINA WEB DE COMPRAS ESTATALES, SIENDO RESPONSABILIDAD DE LAS EMPRESAS INTERESADAS EL

CONSULTAR PERIÓDICAMENTE DICHO MEDIO A FIN DE TOMAR CONOCIMIENTO Y NOTIFICARSE DE LA MISMA.

7- PRESENTACIÓN DE LA OFERTA:

7.1- Las propuestas serán recibidas únicamente en línea. Los oferentes deberán ingresar sus ofertas en el sitio web www.comprasestatales.gub.uy. No se recibirán ofertas por otra vía.

- La documentación electrónica adjunta de la oferta se ingresará en archivos con formato **pdf**, sin contraseñas ni bloqueos para su impresión o copiado. Cuando el oferente deba agregar en su oferta un documento o certificado cuyo original solo exista en soporte papel, deberá digitalizar el mismo (escanearlo) y subirlo con el resto de su oferta. Los oferentes incluirán en el campo "**Observaciones**" toda aquella información que pueda ser útil a los efectos de la adjudicación.
- En caso de discrepancias entre la cotización ingresada manualmente por el oferente en la Tabla de Cotización del sitio web de Compras y Contrataciones Estatales, y la oferta ingresada como archivo adjunto en dicho sitio, se le dará valor al primero.
- PARA COTIZAR TENER EN CUENTA LAS ESPECIFICACIONES DEL ANEXO II.

Para el caso de presentar depósito de garantía de mantenimiento de oferta, los mismos deberán constituirse en las condiciones establecidas en el apartado 12 "DEPOSITOS DE GARANTIA".

Información confidencial y datos personales

Cuando los oferentes incluyan información considerada confidencial, al amparo de lo dispuesto en el artículo 10 literal I) de la Ley N° 18.381 y artículo 12.2 del Decreto N° 131/014, la misma deberá ser ingresada en el sistema en tal carácter y en forma separada a la parte pública de la oferta.

La clasificación de la documentación en carácter de confidencial es de exclusiva responsabilidad del proveedor. La Administración podrá **descalificar la oferta** o tomar las medidas que estime pertinentes, si considera que la información ingresada en carácter confidencial, no reúne los requisitos exigidos por la normativa referida.

El oferente deberá realizar la clasificación en base a los siguientes criterios:

Se considera información confidencial:

- la información relativa a sus clientes, **salvo aquella que sea requerida como factor de evaluación**
- la que pueda ser objeto de propiedad intelectual

- la que refiera al patrimonio del oferente
- la que comprenda hechos o actos de carácter económico, contable, jurídico o administrativo, relativos al oferente, que pudiera ser útil para un competidor
- la que esté amparada en una cláusula contractual de confidencialidad, y
- aquella de naturaleza similar conforme a lo dispuesto en la Ley de Acceso a la Información (Ley N° 18.381), y demás normas concordantes y complementarias.
- En ningún caso se considera información confidencial:
 - la relativa a los precios
 - la descripción de bienes y servicios ofertados, y
 - las condiciones generales de la oferta

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

El oferente deberá incluir en la parte pública de la oferta un resumen no confidencial de la información confidencial que ingrese que deberá ser breve y conciso (artículo 30 del Decreto N° 232/010).

En caso que las ofertas contengan datos personales, el oferente, si correspondiere, deberá recabar el consentimiento de los titulares de los mismos, conforme a lo establecido en la Ley N° 18.331, normas concordantes y complementarias. Asimismo se deberá informar a quienes se incluyen en el presente llamado, en los términos establecidos en el artículo 13 de la mencionada Ley.

7.2- Documentación a presentar conjuntamente con la oferta:

- a)** Referencias documentadas de al (menos dos) de los últimos lugares donde hubiere suministrado dicho producto, (estableciendo periodo y conformidad) con antigüedad de dos años.
- b)** Declaración Jurada del oferente de no ingresar en la incompatibilidad prevista en el Art 46 del TOCAF. VER ANEXO I.
- c)** Documento de depósito de garantía de mantenimiento de oferta en caso de corresponder según lo establecido en la cláusula referida a Garantías, documentación a presentar original en la Oficina de Licitaciones y Compras **antes de la apertura.**
- d)** Habilitación del Establecimiento elaboradores y expendedores de alimentos (Servicio de Regulación Alimentaria) VIGENTE y/o en trámite de renovación.

e) Los oferentes deberán establecer en sus ofertas que en caso de resultar adjudicatarios se comprometen a mantener la confidencialidad respecto a los aspectos operativos de la contratación con ASSE y de la información acerca de la Administración de la que tomen conocimiento como consecuencia de dicha contratación.

7.3 – Apertura de ofertas:

La apertura de ofertas se realizará en forma automática, el día y hora establecida, y el acta de apertura será publicada automáticamente en el sitio web www.comprasestatales.gub.uy. Simultáneamente se remitirá a la dirección electrónica previamente registrada por cada oferente en el Registro Único de Proveedores del Estado (RUPE), la comunicación de publicación del acta.

Será de responsabilidad de cada oferente asegurarse de que la dirección electrónica constituida sea correcta, válida y apta para la recepción. La no recepción del mensaje no será obstáculo para el acceso por parte del proveedor a la información de la apertura en el sitio web www.comprasestatales.gub.uy.

A partir de ese momento, las ofertas quedarán accesibles para la administración contratante y para el Tribunal de Cuentas, no pudiendo introducirse modificación alguna en las propuestas. Asimismo, las ofertas quedarán disponibles para todos los oferentes, con excepción de aquella información ingresada **con carácter confidencial**.

7.4 – 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 Texto Ordenado de Contabilidad y Administración Financiera (T.O.C.A.F.), aprobado por Decreto N° 150/2012).

8- MANTENIMIENTO DE OFERTA:

150 días. Vencido dicho plazo la vigencia de las ofertas se considerará automáticamente prorrogada, salvo manifestación expresa en contrario por parte de los oferentes.

9- EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS Y ADJUDICACIÓN

La adjudicación se efectuará al oferente que presente la oferta de menor precio y que cumpla con la totalidad de los requisitos mínimos exigidos (Art. 68 del Tocaf).

El Adjudicatario no podrá contar con registro de incumplimiento que hayan derivado en suspensiones en RUPE o en Rescisiones del Contrato.

Antigüedad en el ramo objeto de la contratación: 2 años (la misma se tomara de las

Referencias presentadas).

Características, especificaciones y exigencias de calidad detalladas en el Anexo II, el cual forma parte del presente pliego.

Presentación de muestras de los ítems cotizados

La Administración verificará la exactitud de la información aportada por los oferentes y que las muestras se ajusten a lo solicitado.

EL CENTRO AUXILIAR DE LAS PIEDRAS SE RESERVA EL DERECHO DE ADJUDICAR TOTAL O PARCIALMENTE EL LLAMADO O DEJAR SIN EFECTO EL MISMO EN CUALQUIER ETAPA DEL PROCEDIMIENTO SEGÚN SE ESTIME CONVENIENTE A LOS INTERESES DE ESTA ADMINISTRACIÓN.

- Una vez propuesta la adjudicación por parte de la Comisión Asesora y antes que se extienda la resolución correspondiente, la Administración controlará, con respecto a los adjudicatarios que la empresa se encuentre inscrita en el RUPE en carácter de ACTIVO.- Una vez propuesta la adjudicación por parte de la Comisión Asesora y antes de que se extienda la resolución correspondiente, la Administración controlará, con respecto a los adjudicatarios, que el titular de la empresa unipersonal o los directores y administradores de las personas jurídicas, en su caso, no se encuentren inscritos como deudores alimentarios (Art. 3° Ley 18244).

10- PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO (Art. 69 TOCAF 2012).

El contrato se perfeccionará con la notificación al oferente del acto de adjudicación dictado por el ordenador competente, previo cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 211, literal B) de la Constitución de la República, sin perjuicio de que en los Pliegos de Bases y Condiciones Generales y Particulares o en la resolución de adjudicación, se establezca la forma escrita o requisitos de solemnidad a cumplir con posterioridad al dictado del mencionado acto o existan otras condiciones suspensivas que obstan a dicho perfeccionamiento.

11- DEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:

11.1- Si la mercadería a proveerse no es de la calidad adjudicada según muestra o no es entregada en tiempo, este Centro se reserva el derecho de anular la adjudicación haciéndose pasible el proveedor de su eliminación del Registro de Proveedores.

11.2- La firma adjudicataria deberá poder cumplir con la totalidad de las unidades cotizadas en su oferta y con los plazos en los cuales se comprometió a proveerlos. Si llegado el momento de realizar una entrega no se encuentra en condiciones de cumplir, podrá dejarse sin efecto la adjudicación, disponer la pérdida del Depósito de Garantía de Fiel Cumplimiento,

la suspensión del Registro de Proveedores de este Centro Auxiliar, por el plazo que la Dirección estime procedente y comunicación al RUPE.

12- DE LOS DEPÓSITOS DE GARANTÍA art. 64 del TOCAF:

12,1) **Mantenimiento de Oferta:** Aquellos oferentes cuyas ofertas, incluido el monto de la prórroga (considerando impuestos incluidos) superen el monto máximo para las Licitaciones Abreviadas deberán presentar con carácter obligatorio depósito de garantía de mantenimiento de oferta por una suma \$ 204,150,00 (pesos uruguayos doscientos cuatro mil ciento cincuenta 00/00).

12,2) **Fiel Cumplimiento:** Los Adjudicatarios cuyo monto de adjudicación supere el 40 % del monto máximo de la Licitación Abreviada deberán presentar dentro del plazo de 5 días hábiles siguientes a la notificación de la resolución de adjudicación definitiva, depósito de garantía de fiel cumplimiento del contrato por un monto equivalente al 5% de la adjudicación por el periodo inicial del contrato que deberá renovarse en caso de prórroga.

Los depósitos de garantía de mantenimiento de oferta y/o fiel cumplimiento del contrato deberán efectuarse mediante depósito en efectivo, avales bancarios y pólizas de Seguro a favor de A.S.S.E.- Centro Auxiliar Las Piedras "Dr. Alfonso Espínola", o certificación bancaria de que en la Institución existen fondos depositados en moneda nacional ó en dólares americanos, a la orden de la Administración. Los documentos expedidos por bancos privados deberán venir con firmas certificadas por escribano público.

En los casos que los documentos de depósito establezcan fecha de vencimiento, la misma no deberá ser inferior a un año a contar de la fecha de la notificación en el caso del depósito de fiel cumplimiento. En caso de prórroga del contrato deberá presentarse nuevo depósito de garantía con una vigencia mínima de un año, con una antelación de treinta días al vencimiento del plazo original del contrato, bajo apercibimiento de rescisión del mismo.

Estos deberán ser presentados primero en la Oficina de Compras para control de documentación y posteriormente se entregan en la Tesorería del Centro Auxiliar de Las Piedras "Dr. Alfonso Espínola", en el horario 9:30 a 13:00, quien emitirá el recibo correspondiente.

Los documentos de depósito deben ser únicos y particulares para el presente llamado.

13- INCUMPLIMIENTOS:

En caso que no se cumpla con las condiciones establecidas en el presente Pliego se aplicará el siguiente sistema de sanciones:

1) Primer incumplimiento:

Observación escrita por parte de la Dirección del Centro Auxiliar de Las Piedras

2) Segundo incumplimiento.

En caso de reiterarse el incumplimiento, el Centro Auxiliar de Las Piedras se reserva el derecho de anular la adjudicación haciéndose pasible el proveedor de su eliminación del Registro de proveedores de este Centro Auxiliar, por el tiempo que determine la Dirección del mismo.

3) Tercer incumplimiento:

Rescisión del contrato. Se aplicará lo establecido en el numeral 25 del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales (art.47 del TOCAF), Decreto 53/93, ejecutar el depósito de garantía.

SIN PERJUICIO DE LO ANTERIOR LA ADMINISTRACION SE RESERVA LA FACULTAD DE RESCINDIR EL CONTRATO EN CUALQUIER MOMENTO, EN CASO QUE LA FIRMA ADJUDICATARIA INCURRA EN CUALQUIER INSTANCIA DEL CONTRATO, EN TRES INCUMPLIMIENTOS SUCESIVOS O NO, DEBIDAMENTE DOCUMENTADOS O UN INCUMPLIMIENTO DE SUMA GRAVEDAD, QUE IMPIDA EL NORMAL FUNCIONAMIENTO DE LA UNIDAD.

14- EVALUACIÓN DEL CONTRATO:

Sin perjuicio de las evaluaciones que se realicen durante la vigencia del presente contrato, al finalizar el mismo, la Dirección de la Unidad Ejecutora o quién esta disponga, realizará un informe detallado y fundamentado de evaluación del cumplimiento del contrato, el que se comunicará por escrito al adjudicatario, se incorporará en los antecedentes de la presente contratación y se archivará copia en la Unidad Ejecutora estando disponible para consulta por todas las Unidades de ASSE.

15- COMUNICACIONES:

A todos los efectos del presente contrato, se establece entre las partes como medio hábil de comunicación el telegrama colacionado TCC/PC, carta con aviso de retorno, email, o cualquier otro medio fehaciente de comunicación efectuado en el domicilio constituido en la oferta o que figura en el RUPE.

16-RIGEN PARA ESTE LLAMADO:

- **el decreto 150/012** de 11 de mayo de 2012 (TOCAF 2012)- ver en sitio web www.cgn.gub.uy.
- **el Decreto 131/014** de 19 de mayo de 2014, Pliego Único de Bases y Condiciones Generales, ver en sitio web www.comprasestatales.gub.uy, las disposiciones del presente Pliego Particular.
- **Apertura electrónica:** Decreto N° 275/2013 de 3 de setiembre de 2013.
- **Acceso a la información pública:** Ley N° 18381 de 17 de octubre de 2008, modificativa Ley N° 19.178 de 27 de diciembre de 2013.

- **Decreto reglamentario de la Ley 18.381:** Decreto N° 232/010 de 2 de agosto de 2010.
- **Protección de datos personales y acción de habeas data:** Ley N° 18.331 de 11 de agosto de 2008.
- **Decreto reglamentario de la Ley 18.331:** Decreto N° 414/009 de 31 de agosto de 2009.
- **Decreto 3/008 del 01 de enero de 2008, y modificaciones mediante el decreto 87/010 del 26 de febrero de 2010.**

ANEXO I

DECLARACIÓN JURADA POR ARTÍCULO 46

DECLARACIÓN JURADA

En relación con la [Licitación Pública / Abreviada N ° _____], [el que suscribe / _____
representada por _____ en calidad de _____], declara bajo juramento no estar
comprendida/o en la causales que expresamente impiden contratar con el Estado, de
acuerdo a lo establecido en el artículo 46 del TOCAF, quedando sujeto el firmante a las
responsabilidades legales en caso de falsedad (artículo 239 del Código Penal).

Firma:

Nombre completo:

Documento de identidad:

Nombre de la empresa:

Calidad en la que firma:

Fecha:

ANEXO II - ESPECIFICACIONES

****Las etiquetas exteriores (vencimientos, ingredientes o cualquier información) deben ser solo estampadas para que no se borren).

ítem	Código Sice	Descripción	Especificaciones	Unidad de medida	Presentación solicitada	Cantidad estimada anual, hasta
1	26820	Pan Porteño sin Sal:	Pan sin sal Producto elaborado con harina de trigo tipo 0000, levadura, extracto de malta, agua, fortificada con hierro y ácido fólico, sin agregado de sal, sin agregado de materia grasa, miga finamente porosa y elástica, liviano y firme al corte, de sabor y olor agradable y de aspecto lustroso, al que se le han practicado cortes antes de hornear. Corteza de color dorado uniforme. Envase alimentario, primario, rotulado: cara principal, denominación de venta del alimento, contenidos netos, identificación del origen, nombre o razón social y dirección, identificación del lote, fecha de envasado, de vencimiento, lista de ingredientes, información nutricional y conservación. Se recibirá el pan elaborado del día.	kilo	Presentación: piezas de 40 gramos a 50 gramos en bolsas de nylon transparente.	1860
2	26820	Pan Porteño con Sal	Pan con sal: Producto elaborado con harina de trigo tipo 0000, levadura, extracto de malta, agua, sal, fortificada con hierro y ácido fólico, con agregado de sal, sin agregado de materia grasa, miga finamente porosa y elástica, liviano y firme al corte, de sabor y olor agradable y de aspecto lustroso, al que se le han practicado cortes antes de hornear. Corteza de color dorado uniforme. Envase alimentario, primario, rotulado: cara principal, denominación de venta del alimento, contenidos netos, identificación del origen, nombre o razón social y dirección, identificación del lote, fecha de envasado, de vencimiento, lista de ingredientes, información nutricional y conservación. Se recibirá el pan elaborado del día.	kilo	Presentación: piezas de 40 gramos a 50 gramos en bolsas de nylon transparente.	3360

item	Codigo Sice	Descripción	Especificaciones	Unidad de medida	Presentación solicitada	Cantidad estimada anual, hasta
3	14022	Pan rallado	Es el producto obtenido por la molienda únicamente de pan seco o desecado y galletas en buen estado de conservación, sin agregado de especias. Se elaborará exclusivamente en panaderías, despachos de pan y fábricas habilitadas al efecto. Envase alimentario, primario, rotulado, cerrado: cara principal, denominación de venta del alimento, contenidos netos, identificación del origen, nombre o razón social y dirección, identificación del lote, fecha de envasado, de vencimiento, lista de ingredientes, información nutricional y conservación.	kilo	Presentación: paquetes de 5 kg. En bolsas de nylon, impermeable y transparente.	720
4	14015	Ravioles frescos	DE RICOTA FRESCOS , Son los productos de fideería no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de harina 0000, agua potable, que no han sufrido desecación luego de su moldeo y se les agrega de relleno una pasta obtenida de ricotta, muzarella y condimentos. Serán de forma cuadrada, de 2 x2 cm a 3 x 3 cm de tamaño y uniformes. Los ravioles frescos deberán expendirse dentro de las 24 horas de su elaboración. Queda prohibida la adición de colorantes como refuerzo de la coloración propia de pasta rellena de ricotta. Serán consideradas no aptas para el consumo las pastas elaboradas con restos de pastas sobrantes de elaboraciones anteriores o impropias. Envase alimentario primario, rotulado: cara principal, denominación de venta del alimento, lista de ingredientes, contenidos netos, identificación del país de origen, nombre o razón social y dirección, identificación del lote, fecha de envasado, vencimiento, información nutricional y conservación.	caja	caja x 200 unidades.	504

ítem	Codigo Sice	Descripción	Especificaciones	Unidad de medida	Presentación solicitada	Cantidad estimada anual, hasta
5	14016	Tallarines frescos Verdes	<p>Son los productos de fideería no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de harina 0000, agua potable, 2 yemas de huevo por kilogramo de harina empleada y que no han sufrido desecación luego de cortarlos. Serán de hebras finas, de color verde espinaca.</p> <p>Los tallarines frescos deberán expendirse dentro de las 24 horas de su elaboración las que deberán conservarse en refrigeración. Queda permitido el refuerzo del color amarillo proveniente de la yema, por el agregado de los colorantes naturales autorizados en la lista general correspondiente, debiendo declararse los mismos en la rotulación.</p> <p>Envase alimentario primario, rotulado: cara principal, denominación de venta del alimento, lista de ingredientes, contenidos netos, identificación del país de origen, nombre o razón social y dirección, identificación del lote, fecha de envasado, vencimiento, información nutricional y conservación.</p>	kilo	Presentación: en bolsters de nylon en paquetes de 1000 gramos.	144

ítem	Codigo Sice	Descripción	Especificaciones	Unidad de medida	Presentación solicitada	Cantidad estimada anual, hasta
6	14016	Tallarines frescos al Huevo	<p>Son los productos de fideería no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de harina 0000, agua potable, 2 yemas de huevo por kilogramo de harina empleada y que no han sufrido desecación luego de cortarlos. Serán de hebras finas, de color amarillo huevo.</p> <p>Los tallarines frescos deberán expendirse dentro de las 24 horas de su elaboración las que deberán conservarse en refrigeración. Queda permitido el refuerzo del color amarillo proveniente de la yema, por el agregado de los colorantes naturales autorizados en la lista general correspondiente, debiendo declararse los mismos en la rotulación.</p> <p>Envase alimentario primario, rotulado: cara principal, denominación de venta del alimento, lista de ingredientes, contenidos netos, identificación del país de origen, nombre o razón social y dirección, identificación del lote, fecha de envasado, vencimiento, información nutricional y conservación</p>	kilo	Presentación: en bolsas de nylon en paquetes de 1000 gramos.	96
7	14016	Ñoquis frescos	<p>ÑOQUIS FRESCOS. Son los productos de fideería no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de harina 0000, puré de papas, yemas y agua potable. Serán de forma cilíndrica con ranuras, de color arena o beige. Deberán expendirse dentro de las 24 horas de su elaboración las que deberán conservarse en refrigeración.</p> <p>Envase alimentario primario, rotulado: cara principal, denominación de venta del alimento, lista de ingredientes, contenidos netos, identificación del país de origen, nombre o razón social y dirección, identificación del lote, fecha de envasado, vencimiento, información nutricional y conservación</p>	kilo	Presentación: en bolsas de nylon en paquetes de 1000 gramos.	204