

LICITACION ABREVIADA Nº 13/21.

ADQUISICIÓN DE FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS

El presente Pliego de Condiciones Particulares y Memoria Descriptiva conjuntamente con el Pliego Único de Bases y Condiciones Generales aprobado por Decreto 131/014, fijan las condiciones que han de regir en el presente llamado a Licitación Abreviada para:

Art. 1. OBJETO.

Conformación de una lista de prelación para la adquisición de frutas verduras y hortalizas de acuerdo a lo detallado en la Memoria Descriptiva

A tal efecto se establecerá un orden de prelación teniendo en cuenta los factores que se indican en el Art. 11.

Las cantidades establecidas en el anexo III (planilla de cotización), son cantidades anuales estimadas y podrán ser solicitadas a demanda, en cualquier momento del año. Las mismas no representan una obligación de compra.

Art. 2. REQUISITOS EXCLUYENTES.

La empresa oferente deberá:

2.1. Cumplir con los requisitos formales de la oferta: redacción, domicilio e identificación, previstos en el numeral 8 del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales.

2.2. Estar inscripto en el Registro Único de Proveedores del Estado (RUPE) en alguno de estos tres estados: ACTIVO, EN INGRESO e INGRESO SIIF.

2.3. Presentar Formulario de Identificación del Oferente debidamente firmado por quien tenga poderes suficientes para representar a la empresa oferente. Anexo I

2.4. No estar comprendido en las causales que expresamente impiden contratar con el Estado, en consonancia con el Artículo 46 del TOCAF.

2.5. Contar con las habilitaciones vigentes correspondientes para la venta de los productos objeto del presente llamado. La acreditación del presente requisito deberá acompañarse con la oferta. En caso de no hacerlo, el BSE podrá otorgar al oferente un plazo de 48 horas para cumplir con la acreditación

El no cumplimiento de cualquiera de estos requisitos implicará la desestimación de la oferta.

Art. 3. IDENTIFICACIÓN DEL OFERENTE

Junto con la oferta el oferente deberá presentar el Formulario de Identificación del Oferente (Anexo I) debidamente firmado por quien tenga poderes suficientes para representar a la empresa oferente, acreditados en RUPE o presentando certificado notarial.

IMPORTANTE:

EL FORMULARIO DE IDENTIFICACIÓN DEL OFERENTE DEBE ESTAR FIRMADO POR EL TITULAR, O REPRESENTANTE CON FACULTADES SUFICIENTES PARA ESE ACTO. EN TAL CASO, LA REPRESENTACIÓN DEBE ESTAR DEBIDAMENTE RESPALDADA EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROVEEDORES DEL ESTADO (RUPE) CON LOS DATOS DE REPRESENTANTES Y DOCUMENTACIÓN DE PODERES INGRESADOS Y AL MENOS VERIFICADOS EN EL SISTEMA.

Art. 4. COTIZACIÓN.

Se deberán cotizar todos los ítems, y sin impuestos.

La cotización de cada ítem será la suma de los siguientes montos:

- a) Precio mínimo de cada uno de los productos cotizados, establecido por DI.GE.GRA – UAM según boletín emitido el día lunes 5 de julio de 2021.
- b) El sobreprecio porcentual de cada uno de los productos cotizados.

A tales efectos se proporciona la planilla de cotización adjunta en Anexo III, que no podrá ser modificada. Deberá presentarse en formato excel (en pendrive o cd) e impreso

No se aceptará otra forma de cotización que no sea a través de la planilla proporcionada.

Se entenderá que el porcentaje ofertado determinante del precio final de adjudicación, incluye todos los costos de cualquier naturaleza asociados al transporte y entrega de los bienes ofertados según las condiciones de entrega establecidas en el presente pliego

Art. 5. ACTUALIZACION DE PRECIOS.

Los precios se actualizarán en función de la variación de precios que tengan los ítems ofertados en los boletines DI.GE.GRA. –UAM. El porcentaje de descuento o sobreprecio ofertado y adjudicado se mantendrá durante toda la vigencia del contrato y se aplicará sobre los sucesivos boletines de los lunes de la semana de la entrega. De no publicarse el boletín el día lunes se utilizará el último publicado al día lunes en cuestión.

No se admitirán otras paramétricas de ajuste. En caso de presentarse no serán tenidas en cuenta.

Art. 6. MANTENIMIENTO DE OFERTA.

Las oferentes mantendrán la validez de las ofertas por un período mínimo de noventa días calendarios, contados a partir de la fecha de apertura de las propuestas.

Durante ese lapso las oferentes se comprometen a mantener todas las condiciones de la oferta.

Vencido dicho plazo o aquel al que se hubiera comprometido la oferente, sin que se hubiera producido resolución por parte del BSE, las ofertas se considerarán vigentes, salvo que los interesados manifiesten por escrito su voluntad en contrario.

Art. 7. GARANTIA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA.

En el presente llamado no se exigirá la constitución de Garantía de Mantenimiento de Oferta.

No obstante, en caso de incumplimiento por parte del proponente de su obligación de mantener su oferta, se aplicará la multa establecida en el Art. N° 64 del TOCAF.

Art. 8. CONSULTAS Y ACLARACIONES.

Las consultas y aclaraciones relacionadas al presente llamado por parte de las firmas oferentes se deben realizar exclusivamente vía e-mail a licitaciones@bse.com.uy y hasta 5 (cinco) días hábiles antes del día fijado para la apertura. Por otras consultas los interesados también se pueden contactar por los siguientes medios: Tel: General N° 1998 + 3, e Internos: 2171 o 2179; o personalmente en las oficinas de Compras Central, sito en Av. Libertador Brig. Gral. Lavalleja 1464, 1er. piso, en el horario de 12:00 a 17:00 horas.

Las respuestas y aclaraciones se publican, en la página web de Compras Estatales en el apartado "Aclaraciones".

Art. 9. DE LAS NOTIFICACIONES

Las partes constituyen domicilio a efectos del presente contrato, en los declarados como suyos (el o los adjudicatarios en el Registro Único de Proveedores del Estado RUPE y el BSE constituye domicilio en Av. Libertador Brig. Gral. Lavalleja 1464, piso 1, Departamento de Compras Central, y electrónico en licitaciones@bse.com.uy) y aceptan la nota con acuse de recibo, correo electrónico con acuse de envío, el telegrama colacionado con acuse de recibo y la notificación por Acta Notarial como comunicación o forma de notificación válida y eficaz a todos los efectos entre las partes, salvo en caso de rescisión de Contrato que requerirá expresamente telegrama colacionado con acuse de recibo o actuación notarial.

Las partes establecen como válidas y eficaces a todos los efectos las comunicaciones efectuadas a las direcciones referidas anteriormente, considerándose las mismas como fehacientes.

INFORMACIÓN CONFIDENCIAL Y DATOS PERSONALES

En caso de que los oferentes **presentaren información considerada confidencial**, al amparo de lo dispuesto en el artículo 10 literal l) de la Ley N° 18.381 de Acceso a la Información Pública de 17 de octubre de 2008 y del artículo 65 del TOCAF, la misma deberá ser ingresada indicando expresamente tal carácter y en archivo separado a la parte pública de su oferta.

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

Información confidencial	Información no confidencial
---------------------------------	------------------------------------

Información relativa a sus clientes.	Información relativa a los precios.
La que pueda ser objeto de propiedad intelectual.	La descripción de bienes y servicios ofertados.
La que refiera al patrimonio del oferente.	Las condiciones generales de la oferta.
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.	
Información 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.	

Acceso a la información confidencial proporcionada por un oferente:

Identificación	Detalle
Resto de los oferentes	No tendrán acceso a la misma.
Administración contratante	Tendrán acceso ilimitado no siendo de aplicación el carácter confidencial.
Tribunal de Cuentas	Tendrán acceso ilimitado no siendo de aplicación el carácter confidencial.

Notas: Cuando las ofertas contengan datos personales, el oferente, en caso de corresponder, deberá recabar el consentimiento de los titulares de los mismos, conforme a lo establecido en la Ley de Protección de Datos Personales y Acción de Habeas Data N° 18.331 de 11 de agosto de 2008, 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.

La clasificación de la documentación en carácter de confidencial es de exclusiva responsabilidad del proveedor. En caso que se ingrese información en carácter confidencial que no se ajuste a los requisitos exigidos por la normativa referida, la Administración contratante podrá solicitar al oferente que levante el carácter de confidencial a esos contenidos, dándole un plazo máximo de 48 horas siguientes a la notificación, a efectos que todos los oferentes tengan acceso a todas las ofertas. La notificación se realizará a través del correo electrónico que el proveedor ingresó en el RUPE y asimismo se publicará en el sitio web de Compras Estatales. En caso que el oferente no levante dicha condición su oferta será desestimada.

Resumen no confidencial	Deberá presentarse en la parte pública de su oferta un <u>“resumen no confidencial”, breve y conciso, que especifique a qué refiere la información calificada como confidencial</u> (Decreto N° 232/010 de 2 de agosto de 2010).
-------------------------	--

Art. 10. RECEPCIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

Las ofertas podrán ser entregadas en forma personal en sobre cerrado o remitidas por correo certificado, al Dpto. de Compras Central, Av. Libertador Brig. Gral. Lavalleja 1464, 1er. piso, todos los días hábiles, dentro del horario de 12:00 a 17:00 horas, hasta una hora antes de la apertura o presentarse directamente en el horario y lugar fijado para la misma.

El BSE no será responsable por los problemas que puedan ocurrir en la modalidad correo certificado.

La apertura de las ofertas se llevará a cabo en Salón de Actos Saxlund edificio sito en Av. Libertador Brig. Gral. Lavalleja 1464, 1er. piso, **el día 07 de octubre 2021, a las 13:00 horas.**

De no llegar a la hora estipulada para la apertura, las propuestas no serán de recibo

Art. 11. FACTORES PARA EVALUAR LAS PROPUESTAS

Los factores a tomar en cuenta para la comparación de las ofertas son:

Precio: 90 puntos. Se adjudicará el máximo puntaje a la oferta más económica y se prorratearán las restantes en forma inversamente proporcional.

Para obtener la oferta más económica se multiplicará el precio por unidad de cotización por cada ítem por la cantidad anual estimada de compra.

Seguidamente se sumarán los resultados de todos los ítems. El resultado más bajo que surja de dicha sumatoria será la oferta más económica.

Referencias: 10 puntos. Se otorgarán dos puntos por cada referencia de contratos de suministro de frutas verduras y hortalizas para centros hospitalarios en los últimos tres años.

Las referencias deberán acreditarse exclusivamente completando el Anexo IV, en el que deberá establecerse el periodo de servicios brindados y estar firmada por la empresa cliente del oferente y en hoja membretada de la misma o en su defecto sellada.

Se descontará dos (2) puntos del total del puntaje obtenido por cada registro de antecedente negativo en RUPE en los últimos cinco (5) años.

Art. 12. MEJORA DE OFERTA Y NEGOCIACIONES

De acuerdo con los términos definidos por el Art. N° 66 del T.O.C.A.F., la Administración podrá invitar a los oferentes respectivos a mejorar sus ofertas, otorgando a esos efectos un plazo no menor a dos días para presentarlas.

En caso de existir ofertas similares, la Administración podrá entablar negociaciones con aquellas oferentes que precalifiquen a tal efecto, a fin de obtener mejores condiciones técnicas, de calidad o de precio.

Asimismo, en los casos de precios manifiestamente inconvenientes, la Comisión Asesora de Adjudicaciones podrá entablar negociaciones tendientes a la mejora de ofertas con aquellos que la misma seleccione a tal efecto.

Art. 13. ADJUDICACION.

El BSE se reserva el derecho de adjudicar la licitación a la oferta que considere más conveniente de acuerdo a la evaluación realizada en el Art. 11.

La adjudicación de las propuestas queda condicionada a la resolución de las autoridades competentes del BSE, el que se reserva el derecho de adjudicar o declarar desierta la Licitación en su caso, o de rechazar todas las propuestas cuando no las considere válidas o admisibles, o se trate de propuestas manifiestamente inconvenientes.

De no cumplir la empresa adjudicataria con su obligación en las condiciones exigidas, el BSE tendrá la facultad de adjudicar la prestación del servicio, a la oferente que haya efectuado la segunda mejor oferta seleccionada o en su defecto a las siguientes, todo ello de acuerdo con el orden de prelación en que hayan quedado las mismas.

En virtud de dicha Ley 17957 el BSE, en forma previa a la adjudicación, verificará si los posibles contratantes o cualquiera de sus directores o administradores (cuando se trate de personas jurídicas) se encuentran inscriptos como deudores alimentarios en el Registro Nacional de Actos Personales Sección Interdicciones.

Si alguno de ellos figurara en el registro, el BSE le notificará tal circunstancia a efectos de ser subsanada.

Resuelta la adjudicación se ampliará la información registral, otorgándose al adjudicatario un plazo prudencial, no menor a 10 días hábiles en el que deberá cancelar dicha inscripción.

De no hacerlo la institución quedará facultada a contratar con el siguiente oferente que se halle en las condiciones exigidas.

Sin perjuicio de lo expuesto el BSE se reserva la facultad, puntualmente y atendiendo a razones de servicio o en caso de escasez de oferta que derive en un precio temporal excesivo de determinados productos, de adquirir productos sustitutos (congelados, envasados u otros) por fuera de la presente licitación.

13.1. Requisitos formales a acreditar por el Adjudicatario:

La Administración verificará en el RUPE:

Vigencia del Certificado Único de la Dirección General Impositiva

Vigencia del Certificado Común del Banco de Previsión Social

Vigencia del Certificado Banco de Seguros del Estado que acredite el cumplimiento de la Ley N° 16.074 de 10 de octubre de 1989 sobre Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales

Ausencia de elementos que inhiban su contratación y la existencia de sanciones según corresponda.

13.2. Notificación sobre código de ética y conducta del BSE:

La adjudicataria deberá notificarse del código de ética y conducta del BSE. Puede acceder a los documentos mencionados en el siguiente link:

<http://www.bse.com.uy/inicio/institucional/Transparencia/>

Art. 14. GARANTIA DE FIEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATO.

Una vez adjudicada la presente Licitación, si corresponde, el adjudicatario deberá constituir una Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, por una suma equivalente al 5% (cinco por ciento) del monto de la propuesta aceptada para responder a la obligación contraída. Este requisito deberá cumplirse dentro de los 5 (cinco) días hábiles posteriores a la notificación de la adjudicación, en la misma forma y condiciones establecidas para la Garantía de Mantenimiento de Oferta (Art. 5).

Monto mínimo vigente impuestos incluidos enero – diciembre 2021 4.084.000 (pesos uruguayos cuatro millones, ochenta y cuatro mil) o su equivalente en moneda extranjera.

La presente garantía será ejecutable para el cobro de las multas, daños y perjuicios ocasionados y cualquier otra suma devengada y exigible por el BSE al adjudicatario. En caso de rescisión o resolución del contrato por incumplimiento imputable al adjudicatario, el BSE ejecutará la totalidad de la garantía de fiel cumplimiento.

Art. 15. PLAZO DEL CONTRATO y RESCISION.

El plazo del contrato será de un año, contado desde la notificación de resolución de adjudicación o desde la firma del contrato según corresponda, el que podrá ser renovable automáticamente hasta por dos períodos anuales más, hasta un total de tres años.

El BSE se reserva el derecho de rescindirlo sin expresión de causa, en cualquier momento, con un preaviso de 15 (quince) días por telegrama colacionado. Esta contingencia no generará derecho alguno a reclamación por parte de la empresa adjudicataria, ni de indemnización por parte del BSE.

La empresa adjudicataria podrá solicitar la rescisión unilateral del contrato al vencimiento de cada período anual, debiendo comunicarlo con un preaviso de 60 (sesenta) días calendario mediante telegrama colacionado.

La adjudicataria no podrá subcontratar los servicios total o parcialmente ni ceder el contrato o subarrendar los servicios, salvo autorización expresa y por escrito del BSE y, en el caso de asuntos inherentes a su giro, previa autorización de la Superintendencia de Servicios Financieros del Banco Central.

Art. 16. CONDICIONES DE ENTREGA.

16.1 FORMULACIÓN DEL PEDIDO:

La formulación del pedido lo realizará el personal del área Nutrición, del sector producción de comidas (Vía telefónica) el día anterior a la entrega .
Las cantidades a solicitar dependerán de las necesidades del servicio, especificando kilo, unidad o atados.

16.2 TRANSPORTE:

Es responsabilidad del proveedor la descarga y el transporte de la mercadería desde el vehículo de transporte hasta el sector de recepción del Servicio de alimentación.

16.3 LUGAR DE ENTREGA: Hospital BSE (Av. José Pedro Varela 3420) - Servicio de Alimentación. Piso 0

DIAS DE ENTREGAS: MARTES, JUEVES Y SABADOS

HORARIO DE ENTREGA: 7.30 A 9.00 HRS

La constancia de la entrega de la mercadería (remito firmado con identificación del funcionario que lo recibe- número de padrón- y sello) será entregada en Sector de Portería del Hospital BSE (Av. José Pedro Varela 3420, Piso 0).

Art. 17. FORMA DE PAGO.

El pago se realizará en forma mensual, luego de conformada la factura, en un plazo de quince días, la que deberá entregarse en la División Contable, Sector Contralor de Compras. El BSE realiza pagos todos los martes del mes.

Art. 18. MORA AUTOMATICA.

La mora se producirá de pleno derecho por el solo vencimiento de los plazos establecidos, o por la realización u omisión de cualquier acto o hecho contrario a lo estipulado.

Art. 19. MULTAS.

Si el adjudicatario no cumpliera su obligación dentro del plazo y forma estipulada, se establece: para la primera vez, una multa del 5% sobre el total del monto abonado o estimado a abonar en el mes del incumplimiento; para la segunda vez del 10%; y para las sucesivas veces del 15%, siendo acumulativas si se efectuaran dentro del mismo mes.

Incurso el adjudicatario en mora en el cumplimiento de sus obligaciones, el BSE podrá a su arbitrio, dar por rescindido el contrato o exigir judicialmente su cumplimiento forzado. En ambos casos, se devengará una multa equivalente al 50% (cincuenta por ciento) del monto de la oferta aceptada (cálculo anual).

La rescisión operará automáticamente y podrá ser notificada mediante telegrama colacionado o acta notarial.

Todas las multas pactadas en el presente pliego son acumulables con los daños y perjuicios que se hubieren irrogado y con la ejecución forzada de la obligación.”

Art. 20. CONTRATO

El BSE se reserva el derecho de formalizar contrato por escrito con la Adjudicataria, no pudiendo esta última oponerse a este mecanismo.

Art. 21. CONFIDENCIALIDAD.

La información que las partes se proporcionen recíprocamente para la ejecución de este contrato será considerada CONFIDENCIAL, por lo cual las partes se obligan a no divulgar su contenido a otras personas que no sean expresamente autorizadas por escrito por la empresa a que corresponde la información, so pena de responder por los daños y perjuicios que se ocasionaren.

Se considerará que dicha obligación ha sido incumplida en caso que la información sea revelada por agentes, representantes o empleados de las partes.

La obligación de confidencialidad cesará en caso que la información proporcionada tomara estado público por motivos no imputables a los comparecientes.

La indulgencia o tolerancia de alguna de las partes en algún aspecto, no constituirá ni podrá ser interpretada como una renuncia al ejercicio de todas las acciones que le correspondan, para hacer efectiva la responsabilidad por incumplimiento de los receptores.

La obligación de confidencialidad permanecerá vigente aún después de finalizado el presente contrato.

Art. 22. COSTO DE LOS PLIEGOS.

Sin costo

Por el **BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO**

Anexo (No. I) – Formulario de Identificación del Oferente

El/Los que suscribe/n _____ (nombre de quien firme y tenga poderes suficientes para representar a la empresa oferente acreditados en RUPE o mediante poder) en representación de _____ (nombre de la Empresa oferente) declara que la oferta presentada vincula a la empresa en todos sus términos y que acepta sin condiciones las disposiciones del Pliego de Condiciones Particulares del llamado _a Licitación Abreviada N° _____ (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: _____
CI.: _____

Anexo (No. II) – Memoria Descriptiva

ESPECIFICACION DE CALIDAD DE FRUTAS Y VERDURAS

La descripción de los alimentos en relación a características, categorías de calidad, calibre y precio de base, se rigen por las especificaciones técnicas publicadas por la Comisión Administradora del Mercado Modelo (CAMM).

APIO: Con tallo de color verde pálido, de apariencia crujiente, de hojas frescas y color verde intenso. El tallo no debe tener apariencia agrietada, manchas u hojas marchitas.

ACELGA: de hoja turgente, entera, de color verde brillante, sin signos de heladas ni quemaduras de sol, sin tallos florales. La penca no debe ser mayor de 15 cm., blanca y tierna.

No se aceptarán defectos críticos: podredumbre, herida, daño o lesión grave, hojas marchitas y arrugadas, con color oscuro y pérdida de turgencia, quemado severo, presencia de insectos.

Categoría de calidad de primera de CAMM, calibre mediano de aproximadamente 1 Kg. por atado. **Largo de la hoja de 20 a 30 cm.**

AJO: cabeza firme, envoltura seca, limpio, entero, sin brotes.

No se aceptarán defectos críticos: flacidez, podredumbre, brotado, daños por plaga, herida o daños graves.

Categoría de calidad 1 de CAMM.

Calibre mediano: **46 a 55 mm de diámetro** ecuatorial. Peso promedio: 40 grs.

BERENJENA. De piel lisa, brillante, sin arrugas, de color verde violeta intenso, sin magulladuras ni manchas, con pedúnculo verde. La textura debe ser elástica. La forma deberá ser alargada.

No se aceptarán defectos críticos: podredumbre, daño o heridas graves, sobre maduración (fruto marchito, flácido, sin turgencia, falta de brillo).

Categoría de calidad 1 de CAMM. Calibre mediano: largo del fruto de 14 a 15 cm., diámetro 60 a 80 mm. **Peso promedio 250 grs.**

BONIATO: Raíz en buen estado de conservación, cáscara de color violáceo-morado, sin manchas ni puntos, pulpa amarillo-crema, libre de tierra.

No se aceptarán defectos críticos: herida o lesión grave, podredumbre, marchites, flacidez, quemaduras de sol o helada, alteraciones internas, brotes.

Categoría de calidad 1 de CAMM. Calibre mediano. **Peso 250 a 400 grs.**

CEBOLLA BLANCA: Cabeza firme, sana, limpia, libre de brotes, cortaduras o rajaduras.

No se aceptarán defectos críticos: tallo grueso o tallo floral, brotado, podredumbre, presencia de moho o mofado, daño o herida grave.

Categoría de calidad 1 de CAMM. Calibre: grande. Diámetro ecuatorial 70 a 80 mm peso promedio **220 grs.**

CEBOLLA DE VERDEO- Bulbo fresco, limpio, fresco, textura firme.

COLIFLOR: hortalizas de aspecto sano y enteras, limpias, compactas, de grano apretado, color blanco marfil, sin manchas, limpio, con hojas.

No se aceptaran defectos críticos como herida o lesión grave, podredumbre, sobre madurez, marchites (pasado, amarronamiento y falta de turgencia de la pella), presencia de insectos.

Categoría de calidad 1 de CAMM. Calibre: mediano, diámetro de 15 a 20 cm. .

CHAUCHA: Vaina verde, plana, limpia, sin fibrosidades, con color y brillo intenso y ausencia de semillas. Sin defectos críticos como herida, presencia de semillas desarrolladas, vainas fibrosas, podredumbre, ni manchas.

Categoría de CAMM. Largo de la vaina mediano: **10 a 17 cm.**

ESPINACA: hojas de color verde intenso, brillante, turgentes, enteras, limpias, sin signos de quemaduras por el sol o heladas.

No se aceptarán defectos críticos como podredumbre, herida o lesión grave, quemado severo, hojas marchitas y arrugadas que muestran colores oscuros y pérdida de turgencia, presencia de insectos.

Categoría de calidad 1 de CAMM. Calibre mediano, de aproximadamente **400 a 500 grs. el atado.**

LECHUGA, LECHUGA CRESPA: Planta de hojas 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 quemaduras por el sol o heladas.

No se aceptarán defectos críticos: podredumbre, herida o lesión grave, quemado severo, deshidratación.

MORRON: fruto rojo o verde de paredes finas, fresco, sano, limpio, con pedúnculo de piel firme y brillante. Sin partes blandas o arrugadas. No se aceptarán defectos críticos: podredumbre, flacidez, quemado del sol y o heladas, daños graves, estrías, rajaduras. Forma rectangular. Categoría de calidad 1 de CAMM. Calibre mediano. 6 a 9 cms. De largo. Peso promedio: **200 grs.**

PAPA: tubérculo en buen estado de conservación, pulpa blanca, firme sin manchas, de superficie lisa, libre de tierra, sin brotes, protuberancias o grietas. Sin arrugas, color acorde a la variedad, sin coloración verdosa. De cosecha reciente, olor sugeneris, no desagradable. Tamaño uniforme. Peso de la unidad: **150 a 200 grs.** presentado en bolsas tipo rejilla que permitan el aireado.

PEPINO: fruto inmaduro, firme, color verde uniforme, libre de manchas, con poca semilla. Peso de la unidad: **200 grs.** Se recepcionarán sin procesamiento, adecuadamente acondicionados en cajones de plástico perfectamente limpios.

PEREJIL: tallos y hojas frescas, sanas limpias de color verde intenso sin hojas marchitas, ni amarillentas o decoloradas. Se recepcionarán en atados. Peso de cada atado: **500 a 600 grs**

PUERRO: bulbo blanco, limpio, fresco, textura firme. Tallo verde oscuro, sin hojas marchitas decoloradas o blancas. Se recepcionarán en atados en cajones de plástico perfectamente limpios. Peso de cada atado: 1 o 1 ½ kg.

REMOLACHA: raíz sana, sin grietas, fresca, limpia sin terrones. Pulpa de color bordó oscuro, textura firme, no fibrosa, sin hojas, tamaño uniforme. Peso de cada unidad: 130 a 150 grs. **SIN HOJAS**

REPOLLO BLANCO Y COLORADO:

Sano, fresco, limpio, tierno, cabeza compacta, **SIN HOJAS ABIERTAS**, ni marchitas, de color característico a la variedad. Peso de cada unidad: 1 a 2 ½ kg.

TOMATES: fruto entero, sano, firme al tacto, color rosado o rojo intenso, sin magulladuras, grietas deformaciones o puntos oscuros en la superficie. Tamaño uniforme. El grado de madurez se especificará en cada pedido. Peso de cada unidad será según la variedad: peritas **50 grs. mínimo, americano 100 a 150 grs.**

TOMATE CHERRY Tipo o variedad comercial “cereza”, “cóctel” o “cherry”. • Categoría: Primera (1ª): Los tomates de esta categoría deberán ser de buena calidad. Con la pulpa suficientemente firme, y su forma, aspecto y desarrollo deberán ser característicos de la variedad. Deberán ser uniformes en cuanto al tamaño y estar exentos de grietas y de dorso verde visible. Calibre: entre 20 y 25 mm de diámetro .

ZANAHORIAS: raíces enteras firmes, lisas, lavadas, color naranja, de cosecha reciente, no abiertas ni lignificadas, sin coloración púrpura o verde en el cuello. Sin hojas. **Peso de la unidad: 150 A 200 grs.**

ZAPALLITOS: fruto inmaduro, fresco, sano cáscara fina, lisa y color verde brillante, sin manchas. De tamaño uniforme de consistencia tierna. Peso aproximado: **150 a 180 grs. la unidad.**

ZAPALLO: TIPO CALABAZIN con la corteza firme, sin marcas, de color adecuado a la variedad, grado de maduración adecuada, pulpa amarillo intenso. Peso de la unidad: de 7 a 10 kilos, dependiendo de la variedad.

HIERBAS AROMATICAS:

- **LAUREL.** Fresco o seco, de hojas sanas y limpias.
- **ALBAHACA:** En manojos Unidad de compra por kilo.
Deberán: - Estar sanas. - Aspecto, olor, sabor y consistencia característicos. - Frescas. - Limpias. - Estar en perfectas condiciones de consumo. -

BANANAS: fruto firme, fresco, limpio de cáscara color amarillo, sin manchas negras, entera para que se mantenga cubierto al fruto. Tamaño uniforme. Peso de la unidad: **150 A 200 grs.**

CIRUELAS: VARIEDAD BLANCA O ROJA. fruto firme, liso, brillante, de color típico de la variedad. Textura suficientemente blanda para que pueda ceder a la presión suave del dedo. Peso por unidad de **50 a 70 grs.**

DURAZNOS: fruto firme, limpio, sin manchas, sin señales de herida o machucaduras, pecíolo adherido al fruto. Maduro por los menos coloreados en la mitad de la piel. La textura se especificará en cada pedido, según el uso que se le dará, debiendo ser firme y con resistencia al presionar cuando el uso sea cocido. Tamaño uniforme y el peso por unidad: **150 grs a 180 grs.**

FRUTILLAS. Fruto firme limpio, de color rojo uniforme, sin machucaduras, ni partes negras, tamaño uniforme. Se recepcionará en cajones tipo planchas, perfectamente limpios

LIMON: cáscara firme, limpio de color amarillo verdoso, bien formado. Pulpa firme, jugosa, sin manchas. Peso por unidad: **120 grs.**

MANDARINAS. Fruto firme, jugosa, cáscara fina, rugosa o lisa, de color anaranjado, sin grietas ni decoloradas, sin ceras ni colorantes, sin hojas. **Tamaño uniforme, peso por unidad: 120 a 150 grs.**

MANZANAS. Fruto firme, limpio, sin manchas, madurez adecuada, sin puntos ni magulladuras. Color y sabor característico de la variedad. El grado de madurez y variedad se especificarán según el uso previsto (natural o cocida). Las variedades podrán ser, Red deliciosa, Grand Smith Peso de la unidad: **180 grs.**

MELON: cáscara firme, sin machucaduras, sin puntos ni magulladuras, color y forma característica de la variedad. Su color característico es más acentuado en los polos si están maduros. No deben de tener tierra ni mohos adheridos. **Peso por unidad: 1 kg.**

MEMBRILLOS: fruto firme, limpio, sin manchas, ni magulladuras, sin gomas, signos de enfermedad o ataques de insectos. Madurez adecuada, tamaño uniforme. **Peso por unidad: 180 grs.**

NARANJAS: fruto firme, limpio, bien formada, pulpa jugosa. Cáscara brillante, fina, entera, sin cera, ni colorantes. Color anaranjado. Se solicitarán de acuerdo a su uso (postre o jugo) Tamaño uniforme. **Peso por unidad, 200 grs.**

PERAS: fruto firme pulpa jugosa, limpia, piel entera, lisa, pecíolo adherido al fruto. Sin imperfecciones, ni magulladuras, sin manchas. Tamaño uniforme. Peso por unidad: **160 grs. promedio**

SANDIA: cáscara firme, color verde oscuro, o vetado de blanco. Pulpa color rosa intenso, jugosa, sin machucamiento, de forma ovalada o redonda. **Peso por unidad 8 ks.**

UVA: Racimo entero, bien granado, turgente, grano desarrollado, madurez apropiada, libres de manchas o lesiones, sin raquis secos, ni granos sueltos, color característico de la variedad.

KIWI. Fruto firme, de forma característica, sin daño físico, de primera calidad. Madurez bien desarrollado, no sobre maduro- Peso promedio 90 grs

**Anexo III se encuentra disponible en formato .xls.
Sigue Anexo IV**



En Uruguay nadie te da más seguridad

Anexo IV

CARTA DE REFERENCIAS

Montevideo, de de 2021.

A los efectos de ser presentada en el BSE, la empresa _____, deja constancia que la empresa _____ es proveedor desde la fecha __ / __ / ____ a la fecha __ / __ / ____ ; siendo el servicio de prestado a satisfacción.

Firma y sello: _____

Aclaración de firma:	
En calidad de:	
Mail:	
Tel/ Cel:	