



Uruguay
Presidencia

ARCE Agencia
Reguladora de
Compras Estatales

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

CONVENIO MARCO N°02/2023

ADQUISICIÓN DE VÍVERES SECOS, ENLATADOS Y LEVADURAS

Agencia Reguladora de Compras Estatales

Dirección: Andes 1365 Piso 7

Montevideo – Uruguay

Tel/ fax: (598)2903 11 11

E-mail: conveniosmarco@arce.gub.uy



INDICE GENERAL

INDICE GENERAL	2
PARTE I - Especificaciones Generales	5
1. Antecedentes.....	5
2. Objeto del llamado	5
3. Normas que Regulan el Presente Llamado.....	5
4. Exención de responsabilidades.....	7
5. Prevención del fraude y la corrupción	8
6. Acceso al pliego.....	8
7. Aceptación de los términos y condiciones del Pliego	8
8. Vigencia del convenio	8
9. Registro Único de Proveedores del Estado.....	9
10. Reunión informativa	10
11. Presentación de ofertas	10
12. Documentación formal	11
13. Integración de Consorcio	13
14. Subcontratos.....	14
15. Oferentes extranjeros	15
16. Información Confidencial.....	15
17. Consultas y comunicaciones.....	16
18. Apertura de las ofertas.....	17
19. Plazo y garantía de mantenimiento de las ofertas.....	18
20. Cotizaciones y precios	18
21. Ajuste de precios	23
22. Evaluación de las ofertas	25
23. Antecedentes del proveedor en RUPE.....	28
24. Documentación a verificar a los adjudicatarios	29
25. Adjudicación	31
26. Cesión de contrato.....	31
27. Notificaciones	31
28. Garantía de fiel cumplimiento de contrato.....	32
29. Órdenes de compra	32
30. Plazos, y condiciones de entrega y recepción.....	33
31. Mejora de Precios	36
32. Forma de pago	36
33. Mejora / reemplazo de productos.....	37
34. Obligaciones del adjudicatario	37
35. Obligaciones laborales del adjudicatario	38
36. Gestión de incidencias y/o reclamos.....	39
37. Incumplimientos.....	39
38. Mora y Sanciones	39
39. Causales de rescisión del Convenio Marco.....	40
PARTE II - Especificaciones Técnicas	41
1. Generalidades.....	41
1.1. Vida útil.....	41
1.2. Envasado.....	41
1.3. Etiquetado	43
1.4. Aditivos alimentarios	44
1.5. Higiene	44
1.6. Contaminantes.....	45
1.7. Transporte	45
1.8. Personal	45



2.	Especificaciones Técnicas de cada producto.....	46
2.1.	Aceites Comestibles (Ítems 1 al 12).....	46
2.2.	Aceitunas descaroada (Ítem 13).....	47
2.3.	Almidón de Maíz (Ítems 19 y 20).....	49
2.4.	Ananá en Almíbar y Ananá en Almíbar Dietético (Ítems 21 y 22).....	49
2.5.	Arroz (Ítems 23 al 30).....	51
2.6.	Arveja en Conserva (Ítems 31 al 33).....	52
2.7.	Atún en Lata (Ítems 34 y 35).....	54
2.8.	Avena Laminada (Ítem 36).....	55
2.9.	Azúcar Blanco (Ítems del 37 al 39).....	56
2.10.	Café Glaseado y Café Tornado molidos (Ítems 40 al 42).....	57
2.11.	Choclo Desgranado (Ítem 44).....	58
2.12.	Ciruelas Desecadas (Ítem 45).....	60
2.13.	Cocoa (Ítem 46).....	60
2.14.	Condimentos.....	61
2.15.	Dulce de Batata, Membrillo y Zapallo, Común y Dietético (Ítems 49 al 52 y 59 al 64).....	67
2.16.	Dulce de Leche y Dulce de Leche Dietético (Ítems 53 al 58).....	68
2.17.	Duraznos en Almíbar y Duraznos en Almíbar Dietético (Ítems 65 a 67).....	70
2.18.	Esencia de Vainilla (Ítem 68).....	71
2.19.	Garbanzo (Ítems 69 y 70).....	71
2.20.	Harina de Maíz (Ítems 71 y 72).....	73
2.21.	Harina de Trigo (Ítem 73 al 76).....	74
2.22.	Leche Entera en Polvo y Leche Entera en Polvo Fortificada (Ítems 77 al 80)	75
2.23.	Leche Larga Vida (UAT) (Ítem 81).....	79
2.24.	Lenteja (Ítems 82 y 83).....	82
2.25.	Levadura (Ítems 84 y 85).....	82
2.26.	Mermelada y Mermelada sin Azúcar (Ítems 86 al 100).....	83
2.27.	Pan Rallado (Ítems 103 y 104).....	85
2.28.	Pasta Seca de Trigo (Ítems 105 al 136).....	86
2.29.	Peras en Almíbar y Peras en Almíbar Dietéticas (Ítems 137 y 138).....	88
2.30.	Polvo para Hornear (Ítem 143).....	89
2.31.	Polvo para preparar Postre y Polvo para preparar Postre Dietético (Ítems 144 al 153).....	90
2.32.	Polvo para preparar Flan y Polvo para preparar Flan Dietético (Ítems 154 al 157)	91
2.33.	Polvo para preparar Gelatina y Polvo para preparar Gelatina Dietética (Ítems 158 al 173).....	92
2.34.	Polvo para preparar Helado y Polvo para preparar Helado Dietético (Ítems 174 al 181).....	93
2.35.	Porotos (Ítems 182 al 187).....	94
2.36.	Pulpa de Tomate con y sin sal (Ítems 188 al 190).....	95
2.37.	Puré de Papas Instantáneo (Ítems 191 y 192).....	97
2.38.	Sal Fina y Sal Gruesa yodada y yodo fluorada (Ítems 193 al 198).....	98
2.39.	Sémola de Trigo (Ítem 199).....	101
2.40.	Té Negro y Té Mixto (Ítems 200 al 202).....	101
2.41.	Vinagre (Ítems 203 al 206).....	102
3.	Notas.....	103
4.	Requerimientos específicos para los ítems.....	105
PARTE III – ANEXOS.....		139
Anexo I - Formulario de identificación del Oferente.....		139
Anexo II– Declaración Jurada de GMP y SSOP.....		140



Anexo III – Recomendaciones sobre la oferta en línea	141
Anexo IV. Constancia de Observación/Rechazo	144
Anexo V. Planilla de Recepción de Víveres	145



PARTE I - Especificaciones Generales

1. Antecedentes

El Convenio Marco es un procedimiento de contratación de bienes, servicios y obras de uso generalizado en el Estado, en el cual se establecen las condiciones técnicas y comerciales en que dichos productos serán ofertados a las Administraciones Públicas, a través de una Tienda Virtual durante un período determinado.

A efectos de la concreción del presente Convenio Marco y en virtud de lo establecido por la normativa vigente en la materia, se realizó un estudio de mercado previo, en el cual se analizaron la oferta y demanda de los productos a adquirirse, así como la viabilidad, conveniencia económica e impacto en el mercado de la implementación del presente procedimiento de compra.

Por Resolución de la Agencia Reguladora de Compras Estatales (en adelante ARCE) N° 008 /2023 de fecha 10 de marzo de 2023, se autorizó la realización del presente Convenio Marco en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 5 del Decreto del Poder Ejecutivo, N° 367/018 de fecha 5 de noviembre de 2018.

2. Objeto del llamado

El presente llamado tiene por objeto la adquisición de víveres secos, enlatados y levadura, a través de la suscripción de un Convenio Marco, estableciéndose las condiciones técnicas y comerciales en que los productos serán ofertados a cualquier Administración Pública a través de una Tienda Virtual.

Dicha Tienda Virtual, funcionará dentro del [sitio web](#) de ARCE (www.comprasestatales.gub.uy), donde se encontrará el conjunto de productos disponibles correspondientes a los Convenios Marco vigentes, sus condiciones de contratación y los proveedores asociados.

Se lista el detalle de los ítems a adquirir y se describen las características técnicas en la Parte II del Pliego: "Especificaciones Técnicas".

3. Normas que Regulan el Presente Llamado

El presente llamado se encuentra regido por un conjunto de normas que regulan los procedimientos de compras en el Estado y los trámites comprendidos en dichos procedimientos. En igual sentido serán aplicables las normas nacionales y departamentales que refieren al objeto del suministro.



Con carácter meramente enumerativo, no limitativo, se refieren a continuación un listado de dichas disposiciones, siendo responsabilidad del oferente el cumplimiento de las normas que regulan su actividad y su condición de oferente y proveedor.

- 1) Decreto N° 500/991, de 27 de setiembre de 1991, Procedimiento administrativo, modificativas y concordantes.
- 2) Decreto N° 276/013, de 03 de setiembre de 2013, Procedimiento administrativo electrónico.
- 3) Decreto N° 150/012, de 11 de mayo de 2012, Texto Ordenado de la Contabilidad y Administración Financiera del Estado.
- 4) Artículo 22 de la Ley N° 18.834, de 04 de noviembre de 2011 en la redacción dada por el artículo 317 de la Ley Nro.19.889 de 09 de julio de 2020.
- 5) Decreto N° 367/018, de 5 de noviembre de 2018, Régimen de Convenio Marco.
- 6) Decreto N° 155/013 de 21 de mayo de 2013, Registro Único de Proveedores del Estado.
- 7) Decreto N° 142/018, de 14 de mayo de 2018, Apertura Electrónica.
- 8) Decreto N° 371/010, de 14 de diciembre de 2010 (Programa de Fortalecimiento MIPYMES) y modificativo Decreto N° 164/013, de 28 de mayo de 2013.
- 9) Decreto N° 13/009, de 13 de enero de 2009, Consideración de productos nacionales y modificativo Decreto Nro. 164/013 de fecha 28 de mayo de 2013.
- 10) Decreto N° 395/998, de 30 de diciembre de 1998, Sistema Integrado de Información Financiera.
- 11) Decreto N° 315/010, de 20 de octubre 2010, Plan de Gestión de Residuos de Envases (Artículo 1º) y Decreto 260/007 de 23 de julio de 2007 (Artículo 1º).
- 12) Artículo 42 de la Ley N° 19.210, de 29 de abril de 2014 (Ley de Inclusión Financiera) y Decreto N° 180/015, de 06 de julio de 2015.
- 13) Artículo 54 de la Ley N° 19.924, de 18 de diciembre de 2020 (autorización para adquirir bienes y servicios en la tienda virtual por parte de las personas pública no estatales).
- 14) Ley N° 18.098 de 12 de enero de 2007, Ley N° 18.099 de 24 de enero de 2007 y Ley N° 18.251 de 6 de enero de 2008.
- 15) Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994 "Aprobación del Reglamento Bromatológico Nacional" y sus Modificaciones.



- 16) Decreto N° 213/997 de 18 de junio de 1997 "Reglamento para el control de higiene y sanidad de los productos de la pesca y la caza acuática".
- 17) Decreto N° 330/007 de 3 de setiembre de 2007 "Reglamentación de la fortificación de la leche con hierro".
- 18) Normas específicas que regulan el objeto a contratar.
- 19) Las leyes, decretos, resoluciones vigentes en la materia, a la fecha de apertura del presente llamado, así como: Codex Alimentarius, MERCOSUR/GMC/RES. Nro. 12/11. Reglamento Técnico MERCOSUR sobre límites máximos de contaminantes inorgánicos en alimentos y Protocolo de Inspección de Vivieres Secos, Enlatados y Levaduras (ARCE).
- 20) El presente Pliego de Condiciones Particulares y las enmiendas o aclaraciones efectuadas por la Administración durante el plazo del llamado.

4. Exención de responsabilidades

La ARCE se reserva el derecho de desistir del llamado en cualquier etapa de su realización, desestimar las ofertas que no se ajusten a las condiciones del presente llamado; reservándose también el derecho a rechazarlas si no las considera convenientes, sin generar derecho alguno de los participantes a reclamar por concepto de gastos, honorarios o indemnizaciones por daños y perjuicios.

En ese sentido, será responsabilidad de los oferentes financiar todos los gastos relacionados con la preparación y presentación de sus ofertas.

Asimismo, las ofertas serán rechazadas cuando contengan cláusulas consideradas abusivas, atendiendo, aunque no únicamente, a lo dispuesto por la Ley N° 17.250 de 11 de agosto de 2000 y su Decreto reglamentario N° 244/000 de 23 de agosto de 2000 (Ref.: Relaciones de consumo).

La ARCE será únicamente responsable del cumplimiento de las competencias asignadas en función de su calidad de Unidad Administradora (en adelante UA) del presente llamado (Artículo 3 del Decreto N° 367/2018), no siendo responsable en ningún caso de la ejecución de las contrataciones que cada Organismo comprador realice en virtud de este Convenio Marco.



5. Prevención del fraude y la corrupción

Durante el proceso de selección, así como en la etapa de ejecución del contrato, tanto el organismo contratante como el oferente, adjudicatario o contratista, así como cualquier otro participante que se encuentre vinculado directa o indirectamente con este procedimiento. Deberán observar los más altos niveles éticos, dando estricto cumplimiento a lo previsto en la Ley N° 17.060 y demás normas reglamentarias y concordantes.

6. Acceso al pliego

El presente Pliego puede obtenerse en el [sitio web \(www.comprasestatales.gub.uy\)](http://www.comprasestatales.gub.uy) de la ARCE. El mismo no tiene costo.

7. Aceptación de los términos y condiciones del Pliego

Por el solo hecho de presentarse al llamado, se entenderá que el oferente conoce y acepta sin reservas los términos y condiciones establecidos en el presente Pliego de Condiciones, en todos sus artículos y en sus Anexos. En caso que la oferta contradiga lo dispuesto en el presente pliego, quedará descalificada.

Asimismo, se entenderá que el oferente hace expreso reconocimiento y manifiesta su voluntad de someterse a las leyes y Tribunales de la República Oriental del Uruguay, con exclusión de todo otro recurso.

A su vez, se entenderá que el mismo, declara no encontrarse comprendido en ninguna disposición que expresamente le impida contratar con el Estado, conforme al artículo 46 del TOCAF, y demás normas concordantes y complementarias aplicables.

8. Vigencia del convenio

El plazo de vigencia del presente Convenio Marco será de 12 (doce) meses a partir del perfeccionamiento del mismo, tomándose como fecha la última notificación efectuada de la resolución de adjudicación a los proveedores.

En caso de adjudicarse a consorcios, estos ingresarán a la Tienda Virtual una vez cumplida las formalidades descritas en la cláusula 13 "Integración de Consorcio".

Para los proveedores beneficiarios de regímenes de preferencia, el pasaje a la Tienda Virtual se dará una vez presentado los certificados que así lo acreditan. La



vigencia para ambos casos, será a partir de su incorporación a la Tienda Virtual y por el tiempo que reste para completar el plazo del Convenio.

Dicho plazo será prorrogado en forma automática por un período de igual duración, salvo manifestación en contrario de la Administración, la que será comunicada por cualquier medio fehaciente, con una antelación no menor a 30 (treinta) días corridos de la fecha de vencimiento del plazo original.

El presente Convenio quedará sin efecto cuando se cumpla el plazo establecido, salvo que se apliquen los mecanismos previstos en el artículo 17 del Decreto N° 367/018, en cuanto a la reducción o extensión de su vigencia.

9. Registro Único de Proveedores del Estado

Los oferentes deberán inscribirse en el Registro Único de Proveedores del Estado (RUPE) conforme a lo dispuesto por los artículos 46 y 76 del Texto Ordenado de la Contabilidad y Administración Financiera del Estado el Decreto N° 155/013 de 21 de mayo de 2013 y el Artículo 8 del Decreto N° 367/018.

Los estados admitidos para aceptar ofertas de proveedores son: EN INGRESO y ACTIVO.

En caso de intención de consorcio, todas las empresas que lo integren deberán cumplir el requisito antes exigido.

En virtud de lo establecido en los artículos 9 y siguientes del Decreto N° 155/013, el registro en RUPE se realiza directamente por el proveedor vía internet por única vez, quedando el mismo habilitado para ofertar en los llamados convocados por todo el Estado. Podrá obtener la información necesaria para dicho registro en la [Guía para la Inscripción en RUPE](https://www.gub.uy/agencia-reguladora-comprasestatales/comunicacion/publicaciones/guias-para-inscripcion-rupe) (<https://www.gub.uy/agencia-reguladora-comprasestatales/comunicacion/publicaciones/guias-para-inscripcion-rupe>).

Para culminar el proceso de inscripción, según lo dispuesto en la normativa referida, el interesado deberá exhibir la documentación correspondiente en forma presencial, para lo cual deberá asistir a un [punto de atención personalizada](https://www.gub.uy/agencia-reguladora-comprasestatales/comunicacion/publicaciones/puntos-atencion-rupe) (<https://www.gub.uy/agencia-reguladora-comprasestatales/comunicacion/publicaciones/puntos-atencion-rupe>), siendo la UA uno de los organismos habilitados al efecto. El proceso culmina con la validación de la documentación aportada por el proveedor, por parte de un escribano público del Estado y con la adquisición del estado "ACTIVO" en RUPE.



10. Reunión informativa

Se realizará una reunión informativa para las empresas interesadas en presentar ofertas, a los efectos de dar a conocer en detalle el régimen de funcionamiento de los convenios marco, así como el objeto y condiciones del llamado. Se labrará un acta en el lugar, la que será oportunamente publicada.

Esta reunión se realizará el día 30 de marzo de 2023 a la hora 14:00, en forma presencial en Torre Ejecutiva, Linier 1324 subsuelo (Sala Multifunción 1) y transmitida, vía Zoom.

Se agradece confirmar asistencia hasta el día 29 de marzo escribiendo a la casilla de correo: conveniosmarco@arce.gub.uy, desde la cual se remitirá la invitación para la reunión virtual.

11. Presentación de ofertas

Las propuestas serán recibidas **únicamente** en línea hasta el día y la hora prevista para su recepción. Los oferentes deberán ingresar sus ofertas (económica y técnica completas) a través del [sitio web](http://sitio_web) de la ARCE www.comprasestatales.gub.uy. **No se recibirán ofertas por otra vía.**

La oferta debe brindar información clara y fácilmente legible sobre lo ofertado.

La documentación electrónica complementaria adjunta de la oferta se ingresará en archivos¹ con formato txt, rtf, pdf, doc, docx, xls, xlsx, odt, ods, zip, rar y 7z, 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. En caso de resultar adjudicatario, deberá exhibir el documento o certificado original, conforme a lo establecido en el artículo 48 del TOCAF.

Constituye una carga del oferente constatar que los archivos enviados hayan sido ingresados correctamente en la plataforma electrónica.

La plataforma electrónica recibirá ofertas únicamente hasta el momento fijado para su apertura en la convocatoria respectiva.

¹ El tamaño máximo por archivo es de 100 Mb.



En caso de dificultades para ingresar ofertas en el sistema, se deberá comunicar dicha circunstancia hasta dos horas antes del horario fijado para la apertura.

En caso de presentarse con intención de Consorcio, se deberá indicar cuál de las empresas que lo integran representará al mismo. Dicha firma comercial, será quien ingresará la oferta de acuerdo a lo indicado precedentemente y facturará la totalidad del monto adjudicado al consorcio.

Para ofertar en línea: ver Manual disponible en www.gub.uy/agencia-reguladora-compras-estatales/politicas-y-gestion/ofertar-linea-convenio-marco, o comunicarse con ARCE- Atención a Proveedores al (+598) 2604 5360.

12. Documentación formal

El oferente deberá presentar, la siguiente documentación:

- 12.1 El formulario de identificación del oferente (ver Anexo I) debe estar firmado por el titular, o representante con facultades suficientes para ese acto (contar con legitimación).

La firma puede ser electrónica avanzada o también denominada digital (en el marco de la Ley 18.600 mediante los sistemas existentes) o manuscrita y luego escaneado el documento (en este último caso, la Administración podrá pedir la exhibición del documento original en caso de entenderlo necesario al amparo del artículo 48 del TOCAF).

Tratándose de sociedades comerciales, en caso de que la representación esté a cargo de dos o más socios actuando conjuntamente, deberá firmarse por todos. (Ver Anexo I).

La acreditación de dicha representación corresponde sea ingresada 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.

En caso de intención de Consorcio, todas las empresas que lo integrarán deberán identificarse en dicho formulario, suscribiéndolo.

- 12.2 Las constancias de las siguientes habilitaciones y registros deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato. **No se aceptarán constancias de carácter provisorio.** En el supuesto caso de que las habilitaciones caduquen durante la vigencia del contrato, la empresa



adjudicataria se comprometerá a realizar inmediatamente el trámite de renovación y presentar la documentación correspondiente ante ARCE:

- 12.2.1 Constancia de Habilitación de la Planta Elaboradora, expedida por el Servicio de Regulación Alimentaria de la División Salud de la Intendencia Departamental correspondiente.
- 12.2.2 Constancia de Habilitación como Empresa Distribuidora, expedida por el Servicio de Regulación Alimentaria de la División Salud de la Intendencia Departamental correspondiente del depósito. En caso de no poseer la constancia como empresa distribuidora con depósito, solicitar al mencionado Servicio, la constancia de habilitación de los vehículos en los cuales serán transportados los alimentos.
- 12.2.3 Constancia de Registro del Producto, expedida por el Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia Departamental correspondiente, para alimentos no modificados.
- 12.2.4 Constancia de Registro y Autorización de venta de Alimentos, expedida por la División Productos de Salud – Departamento de Alimentos, Cosméticos y Domisanitarios – Ministerio de Salud Pública, para alimentos modificados, o sea aquellos cuyo contenido en uno o más nutrimentos ha sido especialmente regulado (alimentos dietéticos, sal y leche en polvo fortificada).
- 12.2.5 Declaración jurada de que las plantas elaboradoras y depósitos cuentan con Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura (GMP) y Procedimientos Estandarizados de Higiene y Desinfección (SSOP), ver Anexo II “Declaración Jurada de GMP y SSOP”.
- 12.2.6 Certificado expedido por la Dirección Nacional de Calidad y Evaluación Ambiental (DINACEA, antes DINAMA) del Ministerio de Ambiente que acredite el cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto Nº 260/007, de 23 de julio de 2007, o en su caso, que no se encuentra alcanzado por las disposiciones de la citada norma.

12.3 Resumen no confidencial conforme al numeral 16 “Información Confidencial y Datos Personales”, en caso de corresponder.

12.4 ARCE comprobará en RUPE la vigencia o exoneración del Certificado del Banco de Seguros del Estado que acredite el cumplimiento de la Ley Nº 16.074 de 10 de octubre de 1989 sobre Accidentes de Trabajo y



Enfermedades Profesionales. En caso de que la empresa no posea empleados ni personal a cargo y no haya gestionado el certificado negativo correspondiente, deberá presentar Declaración Jurada firmada por el representante que acredite dicha situación.

Toda información y/o documentación deberá estar redactada en idioma español. En caso contrario deberá presentar la documentación en idioma original junto con la traducción al español.

En caso de constatarse omisiones y/o incumplimientos en la presentación de la documentación e información requerida antes mencionada, o no sean presentadas en las condiciones solicitadas, la ARCE podrá otorgar a los oferentes un plazo máximo de 2 (dos) días hábiles conforme a lo preceptuado en el Art. 65 del TOCAF, a efectos de realizar las subsanaciones correspondientes.

Dicho plazo podrá ampliarse para el caso de proveedores del exterior, y en tal caso, la ampliación se aplicará a todos los oferentes.

12.5 En caso de corresponder la aplicación de alguno de los regímenes de preferencia vigentes (Ver <https://www.gub.uy/agencia-reguladora-compras-estatales/politicas-y-gestion/planes/regimenes-preferencia>), el oferente que desee acogerse a los beneficios en estos incluidos, deberá presentar conjuntamente con su oferta los certificados o declaraciones que correspondan presentar en dicha instancia conforme la normativa vigente. **En ausencia de los referidos certificados, no se aplicará el régimen de preferencia al oferente respectivo.**

No será de aplicación el mecanismo de reserva de mercado, en virtud de lo previsto en el literal C) del Artículo 11 del Decreto 371/010, de 14 de diciembre de 2010, dadas las características del régimen de convenio marco.

13. Integración de Consorcio

Si dos o más empresas resolvieran presentarse a este llamado integrando un Consorcio, además de la documentación exigida para cada una de ellas, deberán presentar una carta compromiso firmada por los representantes legales de cada empresa, por la cual se comprometen a constituir el Consorcio, en caso de resultar adjudicatarios, de acuerdo a lo dispuesto en los Artículos 17, 501 a 503, modificativas



y concordantes de la Ley N° 16.060 de fecha 04/09/1989 (suscripción del contrato, inscripción del mismo en el Registro Nacional de Comercio y publicación de un extracto en el Diario Oficial).

A los efectos precedentes, para la etapa de presentación de propuestas se deberá indicar, además:

- Empresas que conformarán el Consorcio
- Compromiso de no modificar los términos del documento de asociación hasta la finalización del Convenio Marco. Este documento deberá estar formulado de acuerdo y de conformidad con las disposiciones legales vigentes en la República Oriental del Uruguay, cualquiera sea la nacionalidad de las empresas.
- Empresa que facturará el objeto del presente llamado.

El documento que acredite la constitución del Consorcio deberá establecer expresamente:

- Qué empresa será la representante.
- Que las firmas integrantes responderán en forma mancomunada y solidaria durante la ejecución del Convenio Marco y respecto de todas las obligaciones que se deriven del mismo.
- Indivisibilidad de las obligaciones contraídas en el mismo y la no modificación del acta o contrato de Consorcio sin previa notificación y conformidad de la UA.

Se recuerda tener presente lo indicado en el numeral 11 “Presentación de ofertas”.

El consorcio adjudicatario deberá presentar testimonio por exhibición de la primera copia de la escritura de constitución, inscripción y publicación. Hasta tanto no complete este requisito sus productos no pasaran a integrar la Tienda Virtual.

14. Subcontratos

En caso de productos que requieran un servicio asociado y que el proveedor subcontrate a una empresa para la ejecución del mismo, deberá comunicar los datos de la empresa y el alcance de la subcontratación ante ARCE.



Los eventuales subcontratos que la empresa oferente proponga para entregar cualquier bien o producir cualquier servicio no la eximirá, en ningún caso, de las responsabilidades por la totalidad de la oferta presentada, siendo por ende el Adjudicatario el único responsable del desempeño de los subcontratistas, manteniendo el Organismo Comprador, únicamente trato directo con el Adjudicatario.

A su vez, cabe destacar que, al evaluar los antecedentes del oferente no se considerará a la empresa subcontratada.

15. Oferentes extranjeros

El oferente que no esté instalado en el país deberá constituir domicilio en Uruguay a los efectos legales.

Cuando se presenten empresas extranjeras, las firmas que no se encuentren instaladas en el país, podrán actuar por medio de representante, en cuyo caso el mismo deberá estar inscripto en el Registro Nacional de Representantes de Firmas Extranjeras, creado por la Ley N° 16.497 de 15 de junio de 1994.

16. Información Confidencial

Cuando los oferentes incluyan información considerada confidencial, al amparo de lo dispuesto en el artículo 10 numeral I) 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 en el sistema indicando expresamente tal carácter y en archivo separado de la parte pública de su oferta.

La clasificación de la documentación en carácter de confidencial es de exclusiva responsabilidad del proveedor. ARCE podrá descalificar la oferta o no considerar la información presentada al momento de la evaluación, si considera que la información ingresada en carácter confidencial no posee dicha naturaleza conforme a la normativa vigente, o no lo haga en las condiciones establecidas en el presente numeral.

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

Siempre que no refiera a aspectos sustanciales para la evaluación de las ofertas, podrá considerarse información confidencial:

- la información relativa a sus clientes,
- la que pueda ser objeto de propiedad intelectual,



- aquella de naturaleza similar conforme a lo dispuesto en la Ley de Acceso a la Información Pública (Ley N° 18.381), y demás normas concordantes y complementarias.
- 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

No podrá considerarse información confidencial:

- la relativa a los precios,
- la descripción de bienes y servicios ofertados, y
- las condiciones generales de la oferta.

En ningún caso podrá considerarse información confidencial aquella que refiera a aspectos sustanciales para la evaluación de las ofertas, conforme al Dictamen N° 07/2017 del Consejo Ejecutivo de la Unidad de Acceso a la Información Pública (UAIP) de fecha 9 de junio de 2017.

Los documentos que entregue un oferente en carácter confidencial, no serán divulgados a los restantes oferentes. El carácter de confidencialidad otorgado a la información presentada, no será de aplicación para el Tribunal de Cuentas ni para otros organismos compradores que deban participar en el presente proceso de contratación a fin de cumplir con sus respectivos cometidos.

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 de 2 de agosto de 2010).

17. Consultas y comunicaciones

A todos los efectos de comunicación, ARCE pone a disposición de los interesados la siguiente vía de contacto:

- Correo electrónico: conveniosmarco@arce.gub.uy

Se requiere que el oferente identifique claramente el número y objeto del presente llamado al momento de realizar una comunicación mediante la casilla de correo indicada anteriormente.



Los oferentes podrán formular por escrito las **consultas o aclaraciones** que consideren necesarias **hasta 3 (tres) días hábiles antes** de la fecha prevista para la **apertura** de las ofertas.

Los oferentes podrán solicitar **prórroga** para la fecha de apertura de las ofertas **hasta 3 (tres) días hábiles antes** de la fecha de **apertura** establecida. Esta solicitud deberá ser por escrito y fundamentando la misma. ARCE se reserva el derecho de atender la solicitud o desestimarla.

En ambos casos, vencidos los plazos mencionados, ARCE no estará obligada a pronunciarse.

Las consultas o solicitudes de prórrogas presentadas dentro de los plazos referidos, serán respondidas en un plazo no mayor a 2 (dos) días hábiles, mediante correo electrónico, sin perjuicio de las publicaciones que correspondan.

Los plazos establecidos se computarán en días hábiles y no se computará el día de la notificación, citación o emplazamiento. Se entiende por días hábiles aquellos en que funcionen las Oficinas de la Administración Pública y por horas hábiles las correspondientes al horario fijado para el funcionamiento de las mismas.

ARCE podrá por cualquier causa y en cualquier momento antes de que venza el plazo de presentación de las ofertas, modificar los documentos del llamado mediante “aclaraciones”, ya sea por iniciativa propia o en atención a aclaraciones solicitadas. Las modificaciones y aclaraciones serán publicadas en el sitio web de Compras Estatales (www.comprasestatales.gub.uy).

18. Apertura de las ofertas

En la fecha y hora indicada se efectuará la apertura de ofertas en forma automática y el acta de apertura será publicada automáticamente en el sitio web de ARCE (www.comprasestatales.gub.uy). Simultáneamente se remitirá la comunicación de publicación del acta a la dirección electrónica previamente registrada por cada oferente en el Registro Único de Proveedores del Estado (RUPE) en la sección “Comunicación” de la pestaña “Datos generales”. Será de responsabilidad de cada oferente asegurarse de que la dirección electrónica constituida sea correcta, válida y apta para la recepción de este tipo de mensajes. 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 mencionado.



A partir de ese momento, las ofertas quedarán accesibles para la Unidad Administradora 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.

Solo cuando la administración contratante solicite salvar defectos, carencias formales o errores evidentes o de escasa importancia de acuerdo a lo establecido en el artículo 65 del TOCAF, el oferente deberá agregar en línea la documentación solicitada.

Los oferentes podrán hacer observaciones respecto de las ofertas dentro de un plazo de 5 días hábiles a contar del día siguiente a la fecha de apertura. Las observaciones deberán ser cursadas a través de la dirección de correo: conveniosmarco@arce.gub.uy

Apertura electrónica de ofertas	
Fecha:	26/04/2023
Hora:	13:00

19. Plazo y garantía de mantenimiento de las ofertas

Las ofertas serán válidas y obligarán al oferente por el término de 150 (ciento cincuenta) días corridos y perentorios, a contar desde el día siguiente al de la apertura de las mismas, a menos que, antes de expirar dicho plazo, ARCE ya se hubiera expedido respecto de ellas.

A los oferentes no se les requerirá la garantía de mantenimiento de su oferta.

20. Cotizaciones y precios

Los proponentes deberán cotizar en pesos uruguayos, de acuerdo al detalle de ítems presentado en Parte II - "Especificaciones Técnicas", no siendo obligatorio ofertar todos los ítems.

La **cantidad ofertada**, corresponde a la cantidad que el oferente se compromete a tener disponible por mes para entregar entre todos los organismos compradores del ítem que está cotizando. Esta cantidad comprometida podrá modificarse una vez,



durante la vigencia del Convenio, tal y como se indica en el numeral 24. Adjudicación. No obstante, cada organismo comprador, podrá consultar a los proveedores adjudicatarios antes de emitir la orden de compra para confirmar si tienen mayor disponibilidad, pudiendo el adjudicatario proveer cantidades mayores si cuenta con stock suficiente para atender esa demanda.

Los volúmenes de compra a los efectos de los precios y plazos de entrega involucrados, no se considerarán acumulativos a nivel de Convenio Marco en general, sino a nivel de cada orden de compra.

El oferente deberá ingresar el **precio correspondiente a una unidad solicitada de acuerdo a la Presentación requerida y a la Medida de Presentación ofertada**, sin impuestos en la **Zona de Entrega** donde quiera proveer, expresándolo en pesos uruguayos (\$) y seleccionando el impuesto que resulte aplicable.

Tener presente que la “unidad” referida anteriormente corresponde a aquella identificada en la columna “Unidad” tal como figura en el listado de ítems de la Parte II. “Especificaciones Técnicas” del presente pliego.

Ejemplo A: Ítem 55 – Dulce de Leche

Presentación: Envase plástico

Medida de Presentación: 500 gramos

El oferente debe cotizar el precio unitario de 1 “Envase plástico” de 500 gramos de Dulce de Leche, entregado en la Zona de Entrega que está ofertando, expresándolo en pesos uruguayos (\$), y seleccionando el impuesto que resulte aplicable.

Cantidades ofrecidas, ejemplo: 200 unidades mensuales, corresponde a 200 envases de 500 gramos de Dulce de Leche.

Ejemplo B: Ítem 56 – Dulce de Leche

Presentación: Envase plástico

Medida de Presentación: de 900 a 1.000 gramos (se puede ofertar cualquier medida dentro del rango establecido, según los atributos del producto).

El oferente deberá cotizar el precio unitario sin impuestos de 1 (un) envase de la cantidad de gramos correspondientes, dentro del rango permitido, por ejemplo 980 gramos entregado en la Zona de Entrega que está ofertando, expresándolo en pesos uruguayos (\$), y seleccionando el impuesto que resulte aplicable.



Cantidades ofrecidas, ejemplo: 300 unidades mensuales, corresponde a 300 envases de 980 gramos de Dulce de Leche.

Nota: No debe confundirse la Unidad del Ítem (presentación) que debe cotizarse con la unidad del atributo “Medida de presentación”, así por ejemplo para el caso del Dulce de Leche la Unidad del ítem es el Envase plástico (para el ítem 55 de 500 gramos) y la unidad del atributo Medida de Presentación es el Gramo.

Zonas de Entrega posibles: Artigas, Canelones, Cerro Largo, Colonia, Durazno, Flores, Florida, Lavalleja, Maldonado, Montevideo, Paysandú, Río Negro, Rivera, Rocha, Salto, San José, Soriano, Tacuarembó, Treinta y Tres.

Los precios cotizados deberán corresponder a la Zona de Entrega (departamento) que se ha indicado en la cotización, incluyendo todos los gastos de traslados y fletes que pudieran ocasionarse hasta la entrega del producto en las oficinas de los Organismos compradores dentro de esa zona cuya dependencia será indicada en la respectiva orden de compra.

El oferente podrá ofrecer un porcentaje de descuento por mayores volúmenes de compra para el producto, de acuerdo a los rangos de descuentos establecidos por ARCE, el cual se aplicará a todas las zonas de entregas en que se haya cotizado el ítem.

Rango de descuentos:

- Más de 40 (cuarenta) unidades.
Más de 200 (doscientos) unidades.

Tener presente que las “unidades” de los Rangos de Descuento corresponden a aquellas identificadas en la columna “Presentación”, o sea a el envase plástico de los ejemplos anteriores.

Si se desea cotizar diferentes opciones para cada ítem podrá utilizar la opción “copiar este ítem de oferta” y detallar cada opción en el campo **variación** de cada ítem.

No se podrán ofertar más de tres opciones por producto a cotizar. En caso de cotizar un número mayor de opciones sólo se considerarán los tres primeros ingresados.

Las características **Marca** y **Resumen** son las que se mostrarán en la Tienda Virtual, por lo que cada oferente deberá completar estos campos con información adecuada



a la exposición de su producto. En el campo “Resumen” se debe ingresar una breve descripción del producto.

Se debe ingresar en la línea de cotización al menos una imagen del producto ofertado (indicar como principal); cada archivo no podrá superar los 512 KB. El campo descripción de cada imagen no podrá quedar vacío. Será responsabilidad del oferente verificar que la o las imágenes que adjunte guarden relación con el producto que se quiere ofertar. En caso de constatarse omisión u error en la incorporación de las imágenes, ARCE requerirá las mismas a efectos de su visualización en la Tienda Virtual.

A los efectos de ingresar el precio unitario deberá, en “Zona de Entrega”, ir al botón “Modificar”. Ahí podrá ingresar el precio unitario por Zona de Entrega. Luego deberá presionar el botón “Copiar precio” con el resultado de que el precio ingresado se aplicará a todas las zonas. En esta instancia, el proveedor podrá dejar ese precio, modificarlo o eliminarlo para cualquiera de las zonas, de acuerdo a lo que desee cotizar.

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

En caso de discrepancias entre la oferta cargada en la línea de cotización del sitio web de ARCE (www.comprasestatales.gub.uy), y la documentación cargada como archivo adjunto, valdrá lo establecido en la línea de cotización. .



Ejemplo de cotización:

Ofertar en línea Convenio Marco 02/2023

UACMARCE

Inicio

Pedido

Características requeridas.

Características

- Marca: Sin restricciones
- Materia prima: Igual a GIRASOL
- Medida de presentación: Igual a 0,9 L
- Presentación: Igual a BOTELLA
- Resumen: Sin restricciones

Ítems de oferta para el ítem N° 1 ACEITE COMESTIBLE (Cod. Artículo 143)

Información general

Variación:

Este campo permite discriminar varias ofertas del mismo ítem, por ejemplo opción 1, 2, etc.

* Cantidad ofertada: L

* Moneda:

Impuestos que aplican:

Zona de Entrega

Zona de Entrega Precio unitario sin impuestos

Ingresar aquí para cotizar el ítem en las diferentes Zonas de

Descuentos

Más de	% Descuento
40,00	<input type="text" value="0,00"/>
200,00	<input type="text" value="0,00"/>

Ingresar el Porcentaje de Descuento ofrecido. Aplica a todas las Zonas de Entrega.

Características

* Marca:

* Marca:

* Materia prima:

* Medida de presentación (L):

* Presentación:

* Resumen:

Regímenes de preferencia

Tipos:

Ingresar Régimen de Preferencia en caso de corresponder.

Observaciones

Ingrese las observaciones que considere necesarias:



Imágenes

Seleccionar archivo:

Archivo seleccionado:

Descripción:

Imagen Nombre Descripción Imagen principal

Deberá ingresar al menos una imagen de tamaño máx. 512KB

La Descripción no puede ser nula.

Dentro de la opción Zona de Entrega encontramos:

Ingrese aquí su oferta

Precios unitarios sin impuestos por Zona de Entrega

Precio unitario sin impuestos

Copia esa oferta a todos los Departamentos

Zona de Entrega	Precio unitario sin impuestos
Artigas	<input type="text"/>
Canelones	<input type="text"/>
Cerro Largo	<input type="text"/>
Colonia	<input type="text"/>
Durazno	<input type="text"/>
Flores	<input type="text"/>
Florida	<input type="text"/>
Lavalleja	<input type="text"/>
Maldonado	<input type="text"/>

Puede modificar o eliminar cualquier Departamento

Por más información sobre como cotizar en línea ver Anexo III “Recomendaciones sobre la oferta en línea” y manuales publicados en <https://www.gub.uy/agencia-reguladora-compras-estatales/comunicacion/publicaciones/ofertar-linea-convenio-marco>

21. Ajuste de precios

Los precios de todos los ítems se ajustarán cada 6 (seis) meses, contados a partir de la fecha de apertura de las ofertas, de acuerdo a los índices sectoriales que se detallan en este numeral.

Los ajustes se realizarán de acuerdo a la siguiente fórmula paramétrica:

$$P_t = P_{t-1} \left(\frac{I_t}{I_{t-1}} \right)$$



Donde:

P_t = Precio ajustado

P_{t-1} = Precio vigente previo al ajuste sin considerar los Descuentos Transitorios que pudiera tener el producto.

I_t = Índice de Precios al Consumo publicado por el Instituto Nacional de Estadística (INE) (indicador a utilizar) correspondiente al último día del mes anterior a la fecha del ajuste.

I_{t-1} = Índice de Precios al Consumo publicado por el Instituto Nacional de Estadística (INE) (indicador a utilizar) correspondiente al último día del mes anterior a la fecha del acto de apertura de ofertas para el primer ajuste y, para los posteriores, este índice corresponde al utilizado para el ajuste inmediato anterior.

En caso de que a la fecha prevista para el ajuste no estuviera publicado el valor correspondiente al índice a aplicar, se considerará el valor inmediato anterior publicado.

Detalle de Indicadores a utilizar

Artículo	Indicador a utilizar
Aceite Comestible.	Código 01151 del IPC base 2022 - Aceites vegetales
Aceitunas sin Carozo, Avena Laminada y Puré de Papas Instantáneo.	Código 01179 del IPC base 2022 - Productos a base de hortalizas, tubérculos o legumbres, conservados, procesados o congelados
Ananá en Almíbar, Ciruela Desecada, Durazno en Almíbar, Pera en Almíbar, Mermelada sin Azúcar	Código 01169 del IPC base 2022 - Frutas y frutos secos molidos y otras preparaciones
Adobo, Ají Molido, Ajo y Perejil Desecado, Esencia de Vainilla, Canela, Condimento Verde, Orégano Desecado, Pimentón, Pimienta y Vinagre.	Código 01193901 del IPC base 2022 – Condimentos.
Almidón de Maíz, Levadura.	Código 01199 del IPC base 2022 - Otros productos alimenticios n.c.p.
Polvo para preparar Postre (común y dietético), Polvo para preparar Flan, Polvo para preparar Gelatina (común y dietética) y Polvo para preparar Helado (común y dietético).	Código 01199003 del IPC base 2022 - Postres en polvo



Artículo	Indicador a utilizar
Arroz (Uso Humano)	Código 01111201 del IPC base 2022 - Arroz.
Arvejas en Conserva y Choclo Desgranado.	Código 01179201 del IPC base 2022 - Productos a base de hortalizas, tubérculos o legumbres, conservados, procesados o congelados
Atún en Lata	Código 01133101 del IPC base 2022 – Pescado enlatado
Azúcar Blanco	Código 01181101 del IPC base 2022 – Azúcar blanco refinada.
Café	Código 0122 del IPC base 2022 - Café y sucedáneos del café
Té	Código 0123 del IPC base 2022 - Té, yerba mate y otros productos vegetales para infusión
Cocoa	Código 01185301 del IPC base 2022 – Cocoa en polvo
Dulce de Batata, Dulce de Leche, Dulce de Membrillo, Dulce de Zapallo y Mermelada.	Código 01183 del IPC base 2022 - Mermeladas (jams) , jaleas de frutas, mermeladas, purés y pastas de frutas, miel
Garbanzo (Uso Humano), Lenteja (Uso Humano) y Poroto	Código 01176 del IPC base 2022 - Legumbres (pulses)
Harina de Maíz (Uso Humano) y Sémola de Trigo	Código 01112601 del IPC base 2022 – Harina de maíz
Harina de Trigo (Uso Humano)	Código 01112101 del IPC base 2022 - Harina de trigo
Pan Rallado	Código 01113906 del IPC base 2022 - Pan rallado
Leche Entera en Polvo (Uso Humano), Leche Larga Vida (Uso Humano)	Código 01141 del IPC base 2022 – Leche entera y cruda.
Pasta Seca de Trigo	Código 01115001 del IPC base 2022 – Fideos secos.
Polvo de Hornear	Código 01199002 del IPC base 2022 - Polvo de hornear
Pulpa de Tomate	Código 01193902 del IPC base 2022 - Pulpa de tomate
Sal Fina y Sal Gruesa	Código 01193101 del IPC base 2022 - Sal

22. Evaluación de las ofertas

Se evaluarán las ofertas desde el punto de vista formal, técnico y económico, dando lugar al rechazo de las que no se ajusten a los requerimientos y especificaciones sustanciales descritas en el presente Pliego.

Efectuada la apertura, se realizará el control formal y de admisibilidad de las propuestas presentadas, el cual consiste en apreciar la correspondencia de las ofertas presentadas a tiempo, a los requerimientos contenidos en el Pliego y demás normas aplicables.



Etapa 2: Evaluación económica

Las ofertas que superen la etapa 1, pasarán a la evaluación económica.

La evaluación se realizará por ítem y por departamento, considerando **el precio** según corresponda a la Medida de Presentación definida.

A efectos comparativos en los casos en que la Medida de Presentación es única, se considerará el precio de la presentación cotizada (**Ejemplo A** del numeral 19: Precio unitario cotizado para el “Envase plástico” de 500 gramos de Dulce de Leche).

Para aquellos casos en que esté establecido un rango para la Medida de Presentación se considerará el valor correspondiente a la Unidad del Atributo, es decir, el precio resultante de la división del precio unitario del ítem dividido entre la medida de presentación ofertada (**Ejemplo B** del numeral 19: Si se cotiza un envase plástico de 980 gramos de Dulce de Leche sería el precio del gramo de Dulce cotizado).

En resumen, el precio comparativo para el **Ejemplo A** será el precio unitario del “Envase” de 500 gramos y para el **Ejemplo B** el precio unitario del gramo de Dulce de Leche).

En cualquier caso, el precio se considerará sin impuestos y se le aplicarán, en caso de corresponder, las preferencias conforme a la normativa vigente y la consideración de los antecedentes negativos del proveedor. A este resultado, se la llamará **valor de comparación (VC)**.

La consideración de los antecedentes del proveedor en RUPE, se regirá por las condiciones establecidas en el numeral 23. “Antecedentes del Proveedor en RUPE”.

Calificarán desde el punto de vista económico, aquellas ofertas cuyo valor de comparación no diste más de un 30% respecto del que corresponda a la oferta con menor valor de comparación.

O sea que califica si:

$$VC \leq \text{Menor VC} \times 1,30$$

Ejemplos de evaluación:

Ejemplo A

Ítem N° 55: Dulce de Leche (Envase de 500 gramos)



Cotización: Precio de la unidad (Envase de 500 gramos) = \$ 80 sin impuestos

Valor de comparación= \$ 80 sin impuestos (suponiendo que no aplican preferencias ni hay antecedentes del proveedor)

Ejemplo B

Ítem N° 56: Dulce de Leche (Envase de 900 a 1.000 gramos)

En los casos que se admita rango de medida presentación, a los efectos de la evaluación se considerará la unidad de medida establecida en el atributo medida de presentación del ítem.

Un proveedor oferta una unidad (envase de 980 gramos)

Cotización: Precio del envase de 980 gramos = \$ 130 sin impuestos.

Valor de comparación = \$ 0,1327 sin impuestos por gramo de Dulce de Leche, que surge de \$130/980 gramos (suponiendo que no aplican preferencias ni hay antecedentes del proveedor).

23. Antecedentes del proveedor en RUPE

Las sanciones registradas en RUPE se considerarán como antecedente al momento de evaluación de las ofertas **únicamente durante los plazos que se indican a continuación**, computados a partir de su registro:

Tipo de sanción	Plazo
Advertencia	12 Meses
Multa / Ejecución de la garantía de mantenimiento de oferta o de fiel cumplimiento de contrato	18 Meses
Suspensión	Equivalente al doble del período correspondiente a la suspensión, con un mínimo de 18 meses
Eliminación	Indefinido

Las sanciones que el proveedor presente registradas en RUPE, **considerándolas de acuerdo con lo estipulado en el cuadro anterior**, impactarán en el valor de comparación alcanzado en la evaluación de las ofertas, siempre que se encuentren vigentes al momento de la apertura, y de conformidad con los siguientes criterios:



Fórmula a aplicar para identificar el impacto en cada caso:

$$\text{Antecedentes negativos (AN)} = \text{TS} + \text{CS} + \text{PI}$$

Valor máximo de incremento del valor de comparación por concepto de AN = 10%

Donde:

- **TS = tipo de sanción** (vale el tipo de sanción más gravoso cuando haya más de una sanción vigente)

TS	Valor
Advertencia	1
Multa / Ejecución de la garantía de mantenimiento de oferta o de fiel cumplimiento de contrato	2,5
Suspensión / Eliminación de organismo	4

- **CS = cantidad de sanciones vigentes en RUPE**

CS	Valor
1	0
2	1,5
3	2,5
4 o más	4,0

- **PI = proporción de los contratos con sanciones vigentes.** El impacto se determina en función de la cantidad de sanciones vigentes en RUPE (CS) sobre cantidad de adjudicaciones registradas en el sitio web de compras estatales (CA).

PI	Valor
Si $0 < \text{CS}/\text{CA} \leq 0,1$	0
Si $0,1 < \text{CS}/\text{CA} \leq 0,2$	1,0
Si $0,2 < \text{CS}/\text{CA} \leq 0,5$	1,5
$\text{CS}/\text{CA} > 0,5$	2,0

24. Documentación a verificar a los adjudicatarios

A efectos de la adjudicación, los oferentes deberán haber adquirido el estado de "ACTIVO" en el RUPE, tal como surge de la [Guía para Proveedores del RUPE](#), la



cual podrá accederse en <https://www.gub.uy/agencia-reguladora-compras-estatales/politicas-y-gestion/planes/registro-unico-proveedores-del-estado>. Si al momento de la adjudicación, los proveedores que resulten adjudicatarios no hubiesen adquirido el estado "ACTIVO" en RUPE, una vez dictado el acto, la ARCE otorgará un plazo de 5 (cinco) días hábiles a fin de que el mismo adquiera dicho estado.

Conforme a lo dispuesto por el artículo 76 del TOCAF la ARCE tendrá a su cargo la validación y aprobación de la inscripción del proveedor en RUPE, así como la comprobación de la vigencia de los Certificados Únicos de la Dirección General Impositiva, Común del Banco de Previsión Social y del Certificado del 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, o la exoneración del mismo, la ausencia de elementos que inhiban su contratación y la existencia de sanciones según corresponda.

En caso de corresponder, las empresas que resulten adjudicatarias en aplicación de alguno de los regímenes de preferencia dispuestos en la normativa vigente, deberá presentar certificado de origen emitido por las entidades competentes que acredite que su producto califica como nacional, conforme lo declarado en el numeral 12 al momento de presentar su oferta.

Para ello contará con un plazo máximo de 15 días hábiles contados a partir del día siguiente a la notificación de la resolución de adjudicación. Hasta que no se verifique la presentación del mencionado certificado no se efectivizará el pasaje a la Tienda Virtual.

En caso de que el certificado no fuera presentado en el plazo previsto o fuera denegado, se dejará sin efecto la adjudicación respecto del oferente que corresponda.

El incumplimiento de cualquiera de las obligaciones previstas en el presente numeral en tiempo y forma, será motivo de considerarlo incurso en mora de pleno derecho, dejar sin efecto la adjudicación del incumplidor e iniciar las acciones legales correspondientes.



25. Adjudicación

La selección de las ofertas presentadas se hará entre aquellas que precalifiquen en base a la evaluación formal y el juicio de admisibilidad, adjudicándose a la/s oferta/s que resulte/n seleccionada/s según los parámetros indicados en el numeral relativo a la Evaluación de ofertas.

Una vez adjudicado el Convenio Marco, se publicará la Resolución de adjudicación en el [sitio web](http://www.comprasestatales.gub.uy) de Compras Estatales (www.comprasestatales.gub.uy) de acuerdo a la normativa vigente y se notificará por medio fehaciente, a los oferentes y adjudicatarios.

Los proveedores que resulten adjudicatarios tendrán el derecho a que sus productos se incorporen en la Tienda Virtual, una vez que la Resolución de adjudicación devenga definitiva o se levante el efecto suspensivo, según el caso (artículo 16 Decreto N° 367/018).

Dicha Tienda Virtual funcionará en el sitio web de compras estatales, donde se encontrará el conjunto de productos disponibles correspondiente a los Convenios Marco vigentes, sus condiciones de contratación y los proveedores asociados.

Una vez que los proveedores se encuentren en la Tienda Virtual, previa comunicación a ARCE, podrán modificar las cantidades comprometidas mensualmente. Esto no será aplicable para el caso de existir órdenes de compras ya generadas, las cuales deberán ser cumplidas. Dicha variación ejercerse una vez durante la vigencia del presente Convenio Marco, salvo autorización de ARCE, previo análisis de impacto para la Administración.

26. Cesión de contrato

El adjudicatario podrá transferir o ceder su contrato a terceros a título oneroso o gratuito en los términos dispuestos por el artículo 75 del TOCAF.

27. Notificaciones

Toda notificación o comunicación que deba realizarse en el marco del presente llamado se realizará por cualquier medio fehaciente. En particular, se acepta como válida toda notificación o comunicación realizada a la/s dirección/es electrónica/s previamente registrada/s por cada oferente en la sección "Comunicación" incluida en la pestaña "Datos Generales" del Registro Único de Proveedores del Estado.



28. Garantía de fiel cumplimiento de contrato

No se le requerirá al adjudicatario la garantía de fiel cumplimiento del contrato, pero en caso de incumplimiento de la contratación se sancionará con una multa equivalente al 10% (diez por ciento) del monto correspondiente a la orden de compra que corresponda (artículo 64 del TOCAF).

29. Órdenes de compra

Las contrataciones que se realicen por el procedimiento de Convenios Marco se formalizarán con la notificación de la orden de compra, previamente autorizada por el ordenador del gasto competente, generada desde la Tienda Virtual incluyendo la debida motivación del acto al amparo de lo dispuesto en el artículo 19 del Decreto N° 367/018 fundada en la conveniencia para la Administración.

A tales efectos, respecto del precio en la valoración de las alternativas que existen en la Tienda Virtual, deberá considerarse el valor de comparación que resulte en función de los márgenes de preferencia aplicables. En este sentido, si un ítem se encuentra alcanzado por una preferencia en precio, lo que podrá visualizarse en la tienda virtual, el valor de comparación para dicho ítem será aquel que surja del abatimiento del precio ofertado por el margen de preferencia correspondiente.

La emisión de la orden de compra deberá efectuarse a favor del proveedor que resulte con menor valor de comparación, en aplicación de los márgenes de preferencia que corresponda, con la única excepción de que, habiendo cumplido con la cantidad mensual comprometida, el proveedor² decida no atender la orden.

En caso de que el organismo comprador considere más beneficioso para la Administración, podrá considerar como valor de comparación al del conjunto de productos a adquirirse en la misma orden de compra.

En cualquiera de los casos y, de acordarse entregas parciales, la orden deberá incluir la periodicidad de las mismas y las cantidades asociadas a cada una.

Los proveedores podrán rechazar órdenes de compra inferiores a \$ 3.500 (tres mil quinientos pesos uruguayos).

² Salvo que el proveedor cuente con sanción de suspensión vigente impuesta por el organismo comprador



30. Plazos, y condiciones de entrega y recepción

El adjudicatario deberá entregar los productos solicitados en las oficinas de los Organismos compradores o donde estos indiquen en la orden de compra, previa coordinación con el Organismo involucrado y en un plazo máximo, contado a partir del día siguiente a la notificación de la orden de compra según lo especificado a continuación:

- a) *Cantidades entre 1 (una) hasta 40 (cuarenta) unidades por ítem: 3 (tres) días hábiles.*
- b) *Cantidades entre 41 (cuarenta y una) hasta 200 (doscientas) unidades por ítem: 10 (diez) días hábiles.*
- c) *Cantidades de más de 200 (doscientas) unidades por ítem: 15 (quince) días hábiles.*

Si una misma orden de compra incluyera unidades por ítem, tal que los distintos grupos de cantidades correspondieran a más de un literal de los anteriormente mencionados, aplicará para cada grupo de ítems los plazos correspondientes según la cantidad de los mismos, salvo que el organismo comprador acuerde con el proveedor una única entrega para todos los productos, caso en que regirá el mayor de los plazos mencionados.

Los plazos anteriormente mencionados podrán ser modificados de común acuerdo entre el organismo comprador y el proveedor adjudicatario debiendo, constar por escrito el plazo convenido.

Asimismo, el Organismo podrá realizar, con acuerdo del proveedor, una compra que comprenda un determinado período en el cual serán acordados los plazos de entrega con el mismo, el cual no podrá exceder los 6 meses. Los precios serán los de la orden emitida, sin considerar los ajustes que pudieran surgir entre la emisión de la orden y la fecha convenida de entrega.

En caso de incumplimiento de los plazos establecidos, los Organismos Compradores se reservan el derecho de aplicar las Multas y Sanciones según lo especificado en el presente documento.

Al coordinar la entrega, el organismo comprador deberá estipular un rango de horario de recepción de por lo menos tres horas, lo que implica que los proveedores deberán realizar las entregas dentro del horario previamente convenido.



En cada entrega la empresa adjudicada deberá presentar las siguientes documentaciones:

- Remito o factura, que avale la entrega. Los mismos no podrán estar tachados ni enmendados y deberán indicar fehacientemente el producto a entregar.
- Carnet de habilitación del vehículo, expedido por la Intendencia Departamental correspondiente. El mismo será solicitado el primer día de entrega y cada vez que el receptor lo considere oportuno. Será nuevamente solicitado en caso de cambio de vehículo o vencimiento de la habilitación.
- Carnet de Manipulador de Alimentos vigente del encargado de la entrega de los productos, expedido por la Intendencia Departamental correspondiente. El mismo será solicitado el primer día de entrega y cada vez que el receptor lo considere oportuno.

Los productos entregados deberán coincidir exactamente con los productos seleccionados en la tienda virtual y cumplir con todas las exigencias especificadas en la Parte II. “Especificaciones Técnicas”.

Todo lo que refiere al personal que manipule los alimentos en cualquiera de las instancias, tanto del proveedor como del receptor, así como lo que refiere a las condiciones del transporte se detallan en la Parte II, antes mencionada, numeral 1. Generalidades.

La recepción de víveres secos se realizará de acuerdo con lo dispuesto en la Parte II. “Especificaciones Técnicas” y en el Protocolo de Inspección de Víveres Secos, Enlatados y Levaduras (ARCE).

La recepción de los diferentes ítems será realizada por personal autorizado del Organismo, quienes procederán a controlar la entrega en calidad y cantidad, pudiendo rechazar el producto que a su juicio se estime que se encuentra en mal estado o que no se ajusta a lo pactado, dejando constancia escrita de dicha disconformidad.

Los productos serán inspeccionados por muestreo aleatorio, pudiéndose abrir el número de envases que estipule el personal encargado de la inspección.

Si se constatará que algún ítem no se ajusta a lo ofrecido o se encuentra en mal estado, el proveedor, a su costo, dentro del plazo de 24 horas o en el plazo que se acuerde con el Organismo dejando constancia del mismo, deberá sustituir el producto por el adecuado. El receptor explicará claramente el motivo de la observación o



rechazo dejándolo por escrito, en doble vía, en la “Constancia de Observación o Rechazo”, la cual figura en el Anexo IV.

La misma, deberá ser firmada por el receptor y por el responsable de la entrega, siendo responsabilidad de la empresa adjudicataria que esto suceda. El receptor conservará el documento original y entregará la copia al responsable de la entrega, la cual oficiará como documento de aviso a la empresa proveedora.

El receptor, a su vez, tomará muestras fotográficas del producto y de los defectos observados.

Las Constancias de Observación o Rechazo tendrán carácter de antecedente a los efectos del presente Convenio Marco en aquellos casos de reiteración de apartamientos a lo solicitado en el presente procedimiento y en especial en la Parte II. “Especificaciones Técnicas”.

En caso de que se entregue una cantidad menor a la acordada, la unidad podrá aceptar o rechazar los productos, debiéndose labrar la Constancia de Observación o Rechazo correspondiente. Para los productos aceptados, el proveedor deberá presentar un nuevo remito a fin de que coincida con las cantidades recibidas, debiendo asimismo entregar los productos faltantes, a su costo y dentro del plazo de 24 horas o en el plazo que se acuerde con el Organismo dejando constancia del mismo.

Vencido el plazo y reunido un número de tres situaciones similares sin que el proveedor hubiere hecho la sustitución y/o suministro del producto, ni justificado a satisfacción del Organismo la demora originada - salvo que la misma obedezca a razones de fuerza mayor, hechos imprevisibles o que no le fueran imputables – podrá aplicarse las sanciones que se indican en el numeral 37 “Mora y Sanciones” del presente Pliego.

Al momento de la recepción se completará la “Planilla de Recepción de Víveres”, se adjunta modelo de planilla en Anexo V, en la cual se detallarán las cantidades acordadas y lo efectivamente recibido, firmando dicha planilla quien entrega y quien recibe.

Una vez que el producto ingrese a las dependencias del Organismo comprador, el mismo podrá realizar su estudio físico-químico y microbiológico cuando lo estime pertinente. De igual forma se actuará en circunstancias de posibles brotes de toxiinfecciones alimentarias (ETAs).



Si al momento de procesar el alimento para su consumo se detectan incumplimientos a lo solicitado, deberá comunicarse al proveedor, el que cuenta con un plazo máximo de 48 horas para su reposición, salvo que la unidad compradora acuerde otro plazo, lo cual deberá quedar formalizado por escrito.

Sin perjuicio de lo anterior, ARCE podrá realizar inspecciones aleatorias al momento de la recepción de la mercadería en cualquiera de los organismos compradores con el fin de verificar que la entrega del producto se realice bajo las condiciones establecidas.

31. Mejora de Precios

Durante la vigencia de este Convenio Marco las firmas que tengan productos en la Tienda Virtual, podrán mejorar los precios de sus productos, ya sea en forma transitoria o permanente, respecto de su oferta original o de las mejoras sucesivas. ARCE aprobará fundadamente cada una de las mejoras de precios ofrecidas previo informe técnico favorable que acredite la pertinencia de la mejora y las circunstancias que la originan, así como que el nuevo precio no sea predatorio.

A tales efectos los proveedores deberán solicitar la mejora de precios a ARCE a través del sitio web de la Agencia (www.comprasestatales.gub.uy).

Ante la decisión de aprobación o rechazo de cada mejora a nivel de zona de entrega, el proveedor tomará conocimiento de la misma, a través de un correo generado automáticamente por el sistema en la dirección de correo electrónico registrado en RUPE, el cual indicará que su solicitud ha sido evaluada y conteniendo un enlace de acceso a la información pertinente.

Una vez aprobada la solicitud de mejora de precios, la misma entrará en vigor al día siguiente de su aprobación o el día que el proveedor indique si esta fecha es posterior a la fecha de aprobación por parte de ARCE.

32. Forma de pago

Los Organismos Compradores deberán cancelar las obligaciones emergentes de una compra a través de un convenio marco, en un plazo máximo de 30 (treinta) días corridos a partir de la fecha de la factura, conforme al marco normativo vigente sobre compras estatales, previa recepción y aceptación de los ítems por parte de los Organismos Compradores.



En los casos que corresponda, las erogaciones serán atendidas con el concepto del gasto 7 “Alimentos”.

Los Organismos Compradores serán agentes de retención de impuestos, en los casos que corresponda, de acuerdo con lo dispuesto en la normativa vigente.

Es de aplicación el régimen general según lo establecido en el artículo 2207 del Código Civil el cual establece una tasa de interés legal del 6% anual en los casos citados por el Decreto Ley N° 14.500 de 8 de marzo de 1976, con excepción de los Entes Autónomos y Servicios Descentralizados para lo cual son de aplicación las normas de derecho comercial.

33. Mejora / reemplazo de productos

Tratándose de bienes, el proveedor podrá solicitar a ARCE, el reemplazo del producto por uno con iguales o superiores características, siempre que no supere el precio del producto original, debiendo ingresar la propuesta a través de la plataforma habilitada a tal efecto con la documentación que acredite en forma fehaciente los fundamentos invocados. La ARCE se expedirá en un plazo máximo de 10 días hábiles, aprobando en caso de entender pertinente la solicitud, previo informe técnico favorable que acredite la pertinencia del reemplazo y las razones que lo originan, así como que no existan circunstancias que atenten contra la libre competencia. El cómputo del plazo antes indicado comenzará a regir a partir que el proveedor haya ingresado la solicitud correspondiente. Vencido el plazo para el pronunciamiento de la Administración, se entenderá rechazada la solicitud.

Toda mejora de productos que se disponga, deberá ser comunicada al Tribunal de Cuentas, con anterioridad a la inclusión del nuevo producto en la Tienda Virtual.

34. Obligaciones del adjudicatario

El adjudicatario deberá guardar estricta y absoluta reserva respecto de toda la información a la que tenga acceso o se genere en virtud del presente procedimiento, de conformidad con la normativa vigente.

El adjudicatario deberá cumplir con las entregas y prestaciones comprometidas ajustándose estrictamente a las condiciones establecidas y a los plazos de entrega determinados.

El proveedor adjudicatario podrá recibir de cada uno de los organismos compradores la solicitud de hasta tres ensayos aleatorios en total, de cualquiera de los productos



adjudicados a través del convenio marco durante la vigencia del mismo. Los costos de los ensayos serán de cargo del proveedor en caso de detectarse defectos en el producto y del comprador en los casos en que las muestras no presenten defectos. El procedimiento para la toma de muestras y posterior ensayo estará determinado por el laboratorio habilitado para tal fin que definan de común acuerdo las partes. Deberá comunicarse este hecho a ARCE, sin perjuicio de las acciones que se tomen en el marco de un posible incumplimiento.

Sin perjuicio de lo anterior, cualquier organismo comprador si le merece reparo cualquier entrega recibida en el marco de este procedimiento podrá disponer, a su costo, los procedimientos de análisis de calidad y/o ensayos que entienda pertinentes.

El adjudicatario se hará responsable ante cualquier daño y/o perjuicio que causare en la ejecución del presente Convenio Marco.

El adjudicatario solamente podrá transferir o ceder sus derechos de crédito a terceros conforme a las normas vigentes en la materia.

35. Obligaciones laborales del adjudicatario

La firma adjudicataria será responsable por los daños y perjuicios que provoque su personal tanto a funcionarios y bienes del organismo contratante o a terceros, debiendo asumir sus costos y responsabilidades.

El organismo comprador se reserva el derecho de exigir a la empresa adjudicataria la documentación que acredite el pago de salarios y demás rubros emergentes de la relación laboral, así como de las contribuciones de seguridad social, como condición previa al pago de los servicios prestados.

El adjudicatario se compromete a comunicar al organismo comprador, en caso que éste se lo requiera, los datos personales de los trabajadores afectados a la prestación del servicio a efectos de que se puedan realizar los controles correspondientes. Asimismo, dicho organismo podrá solicitar de manera fundada, con la debida justificación, el cambio provisorio o definitivo de alguno/s de ellos.



36. Gestión de incidencias y/o reclamos

Toda incidencia o reclamo en la ejecución de los contratos celebrados en la tienda virtual al amparo de este Convenio Marco deberá ser gestionado y resuelto por el organismo comprador.

Sin perjuicio de ello, en los casos en que, conforme al Decreto N° 367/018 y a este pliego, deban ser gestionados y resueltos por ARCE, las incidencias o reclamos serán remitidos a ésta por el organismo comprador.

37. Incumplimientos

Si el adjudicatario incumpliera cualquiera de las obligaciones previstas en el presente pliego, el Organismo comprador, previa comunicación a ARCE, podrá dejar sin efecto la orden de compra e iniciar las acciones legales correspondientes.

Se considerará incumplimiento a las condiciones del contrato, la contravención total o parcial a las cláusulas del presente Pliego o a la normativa aplicable. Sin perjuicio de ello, se considerará incumplimiento la obtención de resultados insatisfactorios respecto del objeto de la contratación, en especial el no cumplimiento de las especificaciones técnicas, el desabastecimiento o el no cumplimiento de los plazos de entrega estipulados.

Los defectos que presenten los productos serán catalogados de acuerdo a lo estipulado en la Parte II. Especificaciones Técnicas del presente pliego.

38. Mora y Sanciones

El adjudicatario incurrirá en mora de pleno derecho sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial alguna, por el solo vencimiento de los términos o por hacer algo contrario a lo estipulado.

Verificado el incumplimiento y sin perjuicio de las acciones legales que ameriten promoverse, el Organismo Comprador podrá disponer, según el caso y gravedad del mismo, la aplicación de las siguientes sanciones:

- a) advertencia.
- b) multa de hasta el 10% del monto total IVA incluido de la orden de compra respectiva. El referido porcentaje se graduará en función de la gravedad del incumplimiento.



Si existieran facturas pendientes con el organismo comprador, las multas serán descontadas hasta un máximo de un 50% del monto total de las mismas.

- c) suspensión para contratar con el organismo por un período de tiempo;

En todos los casos, la sanción deberá guardar relación con el monto del contrato, la entidad de la infracción y el perjuicio resultante para los intereses del Estado. La aplicación de la sanción deberá efectuarse a la luz de los principios que rigen la potestad sancionatoria administrativa, especialmente, los principios de tipicidad, proporcionalidad, motivación e imparcialidad.

39. Causales de rescisión del Convenio Marco

ARCE, en su calidad de Unidad Administradora podrá rescindir el contrato con un proveedor adjudicatario de un Convenio Marco suscripto, una vez conferida vista previa de las actuaciones en los casos establecidos en el artículo 22 del Decreto N°367/018:

- Cuando verifique un incumplimiento grave en dos o más de las condiciones estipuladas en el presente Pliego, anexos y documentos explicativos, descriptivos, entre otros, respecto de cualquier organismo comprador.
- Cuando el adjudicatario resulte culpable de fraude, grave negligencia o contravención a las obligaciones estipuladas en el Convenio Marco o cuando los representantes o el personal dependiente del proveedor adjudicatario no hubieran observado los más altos niveles éticos, o cometido actos de fraude, soborno, extorsión, coerción y/o colusión constatados y establecidos mediante acto administrativo firme.
- Cuando se comprobara que el precio o características del producto incluido en el Convenio Marco difieren notoriamente de los que habitualmente ofrece a sus clientes en el mercado, en perjuicio de lo establecido en el Convenio Marco.

La rescisión por incumplimiento del contratista aparejará su responsabilidad por los daños y perjuicios ocasionados a la Administración.



PARTE II - Especificaciones Técnicas

1. Generalidades

1.1. Vida útil

Al momento de la entrega, el producto debe disponer de al menos el 80% de vida útil vigente.

1.2. Envasado

1.2.1. **Envase primario:** envases no retornables, de primer uso, de material plástico sanitario y cierre seguro que no sufran roturas ni deterioro alguno resistiendo la manipulación y el almacenamiento.

1.2.2. **Envase secundario:** fundones de plástico u otro tipo de material sanitario, y descartable. El fundón deberá presentar clara indicación externa del número de cajas y de unidades individuales que contiene. Las unidades deberán corresponder al mismo lote.

1.2.3. No se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario.

1.2.4. En el **envase primario de hojalata** se tendrán en cuenta las Tablas 1 y 2 de los Criterios de Evaluación de Defectos en envases y alimentos y se exigirán los siguientes requisitos:

- Hojalata de calidad electrolítica.
- Las superficies de contacto con el alimento deberán estar recubiertas de barniz o laca sanitaria, (sin rajaduras), exentas de manchas características de compuestos sulfurados.
- Autorizada por la legislación nacional vigente o por el Codex Alimentarius, que asegure la conservación del mismo durante el transporte y almacenamiento.
- Deberá ser de material que no reaccione con el producto alterando sus características o produciendo sustancias tóxicas.
- Envase hermético y sellado al vacío tras someter el alimento a un proceso térmico.



- No se aceptará envases abollados o golpeados, aún cuando el tamaño de la abolladura corresponda a un defecto menor.
- Las latas no podrán estar oxidadas.
- No podrán estar hinchadas.
- Al abrirlas no podrán presentar burbujas ni espuma.
- Los materiales que se utilicen para el etiquetado y embalaje no deberán producir la corrosión del envase.

Tabla 1 - Criterios de Evaluación de Defectos para envases de hojalata

MENOR	MAYOR	CRÍTICO
Abolladura pequeña que no afecta función o presentación. Suciedad o manchas externas de poca magnitud. Rotulación mal ubicada, o de tamaño no adecuado	Abolladura importante que afecta función o presentación Rotulación poco legible. Presencia de herrumbre en el exterior del envase.	Latas hinchadas. Abolladuras en más del 10% del lote. Presencia de herrumbre en el interior del envase. Envase abierto. Rotulación con falta de datos, datos incorrectos o ausencia total de la misma. Características sensoriales no propias. Otros defectos que presupongan contaminación de origen químico, físico o microbiológico.

Tabla 2 - Criterios de Evaluación de Defectos en el alimento con envase de hojalata

Defectos CRÍTICOS
Unidades manchadas. Con alteración del color en la superficie y manchas que contrasten con el color general y que puedan penetrar en la pulpa u otros que impidan su uso adecuado.
Alteraciones por microorganismos, hongos o cualquier otro tipo de agente biológico, químico o físico.
Macas (para el ananá): zonas o puntos superficiales cuyo color o textura contrastan



notablemente con el tejido normal del ananá o que pueden penetrar en la pulpa. Dichas macas comprenden ojos profundos de la fruta, trozos de vaina, manchas pardas, porciones magulladas y otras anomalías.

Pieza cortada hasta tal punto que su forma normal y su conformación se destruye y perjudica el aspecto de dicha pieza.

Cáscara suelta, tierra, insectos, otros.

Fermentación, por insuficiente pasteurización o un mal cerrado del envase.

1.3. Etiquetado

1.3.1. En lo referente a contenido, etiquetado y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

1.3.2. El envase deberá presentar rotulación reglamentaria y vigente, en etiqueta adherida al producto. El rótulo deberá estar correcto, sin roturas y ser legible, indicando:

- Denominación del producto.
- Nombre y dirección del establecimiento elaborador o importador habilitado.
- Peso neto.
- Si hay más de un ingrediente se numerarán sus proporciones en orden decreciente.
- En todos los productos importados deberá figurar el N° de registro del importador.
- El rótulo estará redactado en idioma castellano.
- Tabla nutricional.
- Fecha de procesado y fecha de vencimiento.
- De corresponder con el producto, se exigirá el rotulado frontal, que contenga en su interior la expresión “EXCESO”, seguida del nutriente que corresponda: GRASA, GRASAS SATURADAS, AZÚCARES o SODIO (Decreto 272/018 de 29 de agosto de 2018).

1.3.3 La ausencia de etiqueta, datos poco legibles y/o datos incorrectos, será considerado como defecto Crítico.



1.3.4 Una vez constatado el fraude o la no autenticidad del producto, respecto de la información que luce en la etiqueta, serán considerados defectos Críticos y valorados como incumplimientos Graves.

1.4. Aditivos alimentarios

Solo se admiten aditivos utilizados de conformidad con los Cuadros I y II de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA) (CXS 192-1995).

En el Cuadro I se especifica, para cada uno de los aditivos alimentarios o de los grupos de aditivos alimentarios (presentados en orden alfabético) a los que el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) ha asignado una ingestión diaria admisible (IDA) numérica, las categorías de alimentos (o los alimentos) en que se reconoce el uso del aditivo, las dosis máximas de uso para cada alimento o categoría de alimentos y su función tecnológica. En el Cuadro I figuran también los usos de los aditivos con una IDA no numérica y se especifican sus dosis máximas de uso.

En el Cuadro II se ofrece la misma información que en el Cuadro I, pero presentada en orden numérico de categoría de alimentos

1.5. Higiene

1.5.1. Criterios macroscópicos y microscópicos:

- El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza. No contendrá parásitos, microorganismos patógenos ni toxinas.
- No serán aptos para el consumo y no serán aceptados aquellos productos que presenten en el exterior de su envase primario o secundario restos o rastros de plagas, insectos, roedores, sustancias y/o material extraño.

1.5.2. Su preparación dará conformidad a las secciones correspondientes del Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 (1985), Volumen 1 del Codex Alimentarius, y con los demás Códigos de Prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que sean aplicables para los producto.



1.6. Contaminantes

- 1.6.1. Deberá estar exento de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.
- 1.6.2. Se ajustará a los límites máximos de residuos establecidos por el Codex Alimentarium.
- 1.6.3. Deberá estar exento de parásitos y microorganismos y/o sus toxinas en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.
- 1.6.4. Deberán observar los niveles máximos establecidos por la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CXS 193-1995).
- 1.6.5. Los productos deben cumplir todos los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos (CXG 21-1997).

1.7. Transporte

- 1.7.1. El transporte de los productos, deberá realizarse en vehículos habilitados por la Intendencia Departamental correspondiente.
- 1.7.2. Su carnet podrá ser solicitado por el receptor cuando lo estime necesario.
- 1.7.3. En caso de presentar identificación por sticker, deberá lucir en parte visible del vehículo.
- 1.7.4. Las condiciones de higiene y mantenimiento estarán acorde a lo estipulado por el Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto N° 315/994 y sus Modificaciones.

1.8. Personal

- 1.8.1. El personal que manipule cualquier tipo de alimento deberá poseer el Carnet de salud vigente expedido por las Intendencias Departamentales correspondiente o por el Ministerio de Salud Pública.
- 1.8.2. Las personas que padezcan enfermedades o lesiones de la piel o de los ojos, no podrán intervenir en ningún proceso de elaboración, envasado, distribución o comercio de alimentos, aunque aquellas no sean de naturaleza infecciosa.



- 1.8.3. El personal que entregue deberá presentar condiciones aceptables de higiene y usar vestimenta (túnica o uniforme) lavable, limpia y de color claro.
- 1.8.4. Deberá cumplir con todas las cláusulas dispuestas en el Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/994 y sus Modificaciones, acorde al Capítulo V. REQUISITOS HIGIÉNICOS PARA LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

2. Especificaciones Técnicas de cada producto

2.1. Aceites Comestibles (Ítems 1 al 12)

2.1.1. 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.

2.1.2. 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. Dentro de los aceites genuinos se solicitan de girasol, girasol alto oleico, maíz, soja y de salvado de arroz. Deberán responder a los parámetros analíticos establecidos por el Decreto 80/019.
- 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 O ₂ activo/kg
Hierro	Máx. 1.5 mg/kg



Cobre	Máx. 0.1 mg/kg
Impurezas insolubles en éter de petrólero	Máx. 0.05g /100g

2.1.3. Volumen o Peso Neto

Medida de la unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación): envase de 900 ml y bidones de 3, 5 y 10 litros de contenido neto.

2.2. Aceitunas descarozada (Ítem 13)

2.2.1. Definición

Se denomina “aceituna de mesa” al fruto de variedades adecuadas de olivo cultivado (*Olea europea sativa* Hoffg, Link), sano, con madurez adecuada, y de calidad tal que, sometido a la preparación que se especificará, dé un producto de consumo y de buena conservación.

Aceitunas verdes: son las obtenidas de frutos recogidos durante el ciclo de maduración, antes del envero y cuando han alcanzado su tamaño normal. Presentadas enteras y deshuesadas

2.2.2. Requisitos

- Preparación comercial: aceitunas verdes **sin carozo** aderezadas en salmuera, tratadas con una lejía alcalina y acondicionadas posteriormente en salmuera, en la que sufren una fermentación láctea natural total (a la Sevillana- aceitunas verdes al natural en salmuera) o parcial.
- En el caso que las aceitunas no estén sometidas a fermentación natural total, su conservación posterior, en un pH adecuado, podrá realizarse por esterilización o pasteurización, por adición de sustancias de conservación, por refrigeración, o por tratamiento con nitrógeno o dióxido de carbono sin salmuera.
- Forma de presentación: enteras deshuesadas, a las que se les ha quitado el hueso y conservan prácticamente su forma original.
- Según su acondicionamiento en el envase, las aceitunas podrán presentarse como: “colocadas” (si se colocan en envases rígidos transparentes,



guardando un orden simétrico o adoptando formas geométricas) o “no colocadas” (cuando no están colocadas ordenadamente en los envases).

- Calibrado: se tendrá en cuenta lo establecido en la NORMA DEL CODEX PARA LAS ACEITUNAS DE MESA – CODEX STAN 66-1981- (Rev. 1 - 1987).

2.2.3. Calidad Organoléptica

- Sanas.
- Limpias.
- Exentas de olor y sabores anormales.
- Con madurez adecuada.
- Exentas de defectos que puedan afectar su comestibilidad o adecuada conservación.
- Exentas de materias extrañas.
- Sin síntomas de alteración en curso o fermentación anormal.
- Calibradas
- De una sola variedad en el mismo envase.
- De color uniforme.

2.2.4. Ingredientes facultativos

Agua. Sal (cloruro de sodio). Vinagre. Aceite de oliva. Azúcares. Especies y sus extractos y hierbas aromáticas.

2.2.5. Salmuera de acondicionamiento

- Obtenida por disolución de cloruro de sodio comestible en agua potable, adicionada o no de sustancias autorizadas, aromatizadas o no con diversas especias o plantas.
- Deberá estar limpia, exenta de olores y sabores anormales y de materias extrañas no autorizadas.
- La salmuera deberá ser clara.
- Para aceitunas verdes sometidas a fermentación láctica natural, la salmuera tendrá una acidez mínima, expresada en ácido láctico, de 0,4 %.



- Envasado hermético con una concentración mín. de cloruro de sodio 5% y un límite máx. de pH 4.

2.2.6. Definición de Defectos

Para la definición de defectos y su tolerancia, se tendrá en cuenta la NORMA DEL CODEX PARA LAS ACEITUNAS DE MESA – CODEX STAN 66-1981- (Rev. 1 - 1987).

2.2.7. Volumen o Peso Neto

Medida de la unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación): bolsa de 1 kilogramo de peso neto.

2.3. Almidón de Maíz (Ítems 19 y 20)

2.3.1. Definición

Se entiende por almidón la materia amilácea extraída de los granos (semillas) de las plantas.

2.3.2. Requisitos

La designación del producto almidón será seguida del nombre del vegetal de procedencia.

Estará libre de toda sustancia extraña y signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.

Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Parámetro	Límite
Humedad	Máx.15 %
Cenizas (sobre base seca)	Máx. 0.2 %

2.3.3. Volumen y Peso Neto

Medida de la unidad de venta: bolsa de 1 y 5 kilogramos de contenido neto.

2.4. Ananá en Almíbar y Ananá en Almíbar Dietético (Ítems 21 y 22)

2.4.1. Definiciones



- Se entiende por Ananá en Almíbar el producto conforme con las características de *Ananas comosus (L) Merr. (Ananas sativus (L) Lindl.)* a la cual que se ha quitado la piel y el corazón, preparado con ananá industrialmente maduro sano y limpios en una solución acuosa de azúcar, de modo que la parte sólida pueda separarse fácilmente del líquido.
- Se entiende por Ananá en Almíbar Dietético el producto conforme con las características de *Ananas comosus (L) Merr. (Ananas sativus (L) Lindl.)* a la cual que se ha quitado la piel y el corazón, preparado con ananá industrialmente maduro sano y limpios en una solución acuosa **endulzada por medio de edulcorante como sustituto del azúcar**, de modo que la parte sólida pueda separarse fácilmente del líquido. **El producto debe ser apto para el consumo por diabéticos.**

2.4.2. Presentación

- En mitades de rodajas aproximadamente semicirculares, uniformemente cortadas.
- El tamaño de las formas de presentación será uniforme.
- Se presenta en envases de hojalata.

2.4.3. Requisitos

- La cantidad de fruta de cada envase será del 70 % y del almíbar o jarabe del 30% aproximadamente. Se tendrá una tolerancia de variación de un 5%.
- Pelada y sin que queden ojos (semillas), descorazonada.
- Solo se aceptarán productos que hayan sido sometidos al tratamiento térmico de esterilidad industrial.
- No contendrá microorganismos patógenos ni toxinas u otros metabolitos microbianos potencialmente riesgosos.
- Exentos de microorganismos capaces de causar alteración y que la tecnología exigible para su elaboración debió eliminar.
- Producto libre de:
 - Alérgenos.
 - OMG (ingredientes modificados genéticamente ni como ingredientes del producto ni en el proceso de fabricación).



- Radiaciones ionizantes (ni como ingredientes del producto ni en el proceso de fabricación).

2.4.4. Aspectos organolépticos

- Color:
 - De la fruta: uniforme o ligeramente amarillo. Podrá presentar vetas radiales blancas.
 - Del almíbar: incoloro o ligeramente amarillento.
- Sabor y aroma: sin sabores u olores extraños al producto.
- Textura: los frutículos deberán ser de estructura prácticamente compacta y el producto habrá de estar prácticamente libre de porosidad.
- Ausencia de olores y sabores extraños al producto.
- Apariencia: deberá presentarse con toda la frescura de la materia prima convenientemente conservada, exento de evidencias de descomposición.

2.4.5. Volumen o Peso Neto

Medida de la unidad de venta: lata de 500 a 1.000 gramos de peso neto.

2.5. Arroz (Ítems 23 al 30)

2.5.1. 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:

- arroz pulido.
- arroz parboiled

2.5.2. Requisitos

- Los granos serán secos, duros, enteros, uniformes, blancos o ligeramente amarillentos (arroz pulido) o ligeramente amarronados (arroz parboiled).
- 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 que deberá responder a las tolerancias que figuran a continuación (de acuerdo con el límite máximo de tolerancia de defecto/grado, expresado en porcentaje en peso):

TIPO DE ARROZ	DEFECTOS GRAVES		DEFECTOS GENERALES TOTALES	TOTAL DE QUEBRADOS Y ARROCIN (máx).	
	Cuerpos extraños	Enmohecidos fermentados		Quebrados	Arrocín
PULIDO GRADO 1	0,25	0,25	4,00	10,00	0,50
PARBOILED GRADO 1	00,5	0,30	2,50	5,00	0,50

- Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Humedad	Máx. 14 %
Cenizas (sobre base seca)	Máx. 1.2 %

2.5.3. Volumen o Peso Neto

Medida de la unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación): bolsa de 1 kilogramo y de 25 kilogramos de contenido neto.

2.6. Arveja en Conserva (Ítems 31 al 33)

2.6.1. Definición

Se entiende por Arvejas en Conserva el producto elaborado con arvejas frescas o deshidratadas de las especies *Pisum arvense L.* y *Pisum sativum L.*, envasado en recipientes herméticos y que ha sido esterilizado industrialmente para su conservación por un tiempo prolongado.

2.6.2. Requisitos

- De tratarse de productos importados, la importación deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/996 y sus Modificaciones, con las restantes normativas que correspondiere, así como con lo dispuesto por otros Organismos oficiales.
- Solo se aceptarán productos que hayan sido sometidos al tratamiento térmico de esterilidad industrial.



- Deberá rotularse con el vocablo arvejas cuando se haya usado en la elaboración arvejas frescas y como arvejas remojadas cuando se haya elaborado con arvejas deshidratadas.
- El grano o guisante será entero, de color característico, turgente, de consistencia adecuada al uso, no germinado.
- El pH del líquido de cobertura debe mantenerse dentro del rango 5,8 – 6,5.
- El peso escurrido no será inferior al 60% del peso neto y el volumen ocupado (incluido el líquido) no será inferior al 90% del envase.
- 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.
- De ser necesario se realizarán ensayos de estabilidad durante 14 días a 29°C. en el producto, debiendo éste responder satisfactoriamente al ensayo.
- Los valores obtenidos antes y después de la incubación para los siguientes parámetros serán:
 - Acidez expresada en ácido láctico: no debe variar más de un 10% del valor inicial.
 - El pH debe mantenerse dentro del rango 5,8- 6,5.
 - El estado del envase y el del producto no debe presentar alteraciones.

2.6.3. Aspectos organolépticos

- Color, olor y sabor característicos del producto. Ausencia de decoloraciones y colores no propios. Ausencia de olores y sabores extraños al mismo.
- Textura: característica del producto.
- Su apariencia deberá tener la frescura de la materia prima convenientemente conservada, exento de evidencias de descomposición.
- El líquido de cobertura será claro pudiendo tener un tinte ligeramente verde, solo una pequeña cantidad de sedimento y no será tan viscoso que no se separe a 20°C de las arvejas.



2.6.4. Volumen o Peso Neto

Medida de la unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación): lata de 280 a 400 gramos, de 800 a 1.000 gramos y de 2,5 a 3,0 kilogramos de peso neto.

2.7. Atún en Lata (Ítems 34 y 35)

2.7.1. Definiciones

- Se entiende por conserva de pescado, la conserva elaborada a base de pescado, contenida en un envase hermético, que ha sido sometida a un tratamiento térmico que garantiza su esterilidad industrial y puede ser conservada a temperatura ambiente.
- Se entiende por conserva de atún los productos elaborados con la carne de una de las especies indicadas en la siguiente tabla:

<i>Thunnus alalunga</i>
<i>Thunnus albacares</i>
<i>Thunnus atlanticus</i>
<i>Thunnus obesus</i>
<i>Thunnus maccoyii</i>
<i>Thunnus tonggol</i>
<i>Thunnus thynnus / T. orientalis</i>
<i>Euthynnus affinis</i>
<i>Euthynnus alleratus</i>
<i>Euthynnus lineatus</i>
<i>Katsuwonus pelamis / Euthynus pelamis</i>
<i>Auxis rochei</i>
<i>Auxis thazard</i>

2.7.2. Requisitos

- Al agua o natural.
- De acuerdo a la forma del contenido, se presentará desmenuzado (grated) con mezcla de porciones pequeñas y de tamaño uniforme, de pescado de una misma especie, que no estén aglutinadas, disgregándose fácilmente sin formar un conjunto pastoso.



- Deberá estar exento de piel, escamas, vetas sanguíneas prominentes, coágulos sanguíneos, espinas y/o partes óseas, magulladuras, músculo rojo (conocido como “carne roja”) tejidos con aspecto de panal, agallas y restos de vísceras.
- Solo se aceptarán productos que hayan sido sometidos al tratamiento térmico de esterilidad industrial.
- La importación deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto N° 213/997 de fecha 7/07/1997, Sección IX, del Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/996 y sus Modificaciones, con las restantes normativas que correspondiere, así como con lo dispuesto por otros Organismos Oficiales.
- Los productos que no tengan origen nacional y que por fines comerciales adquieran la procedencia uruguaya, deberán contar con la intervención sanitaria de DI.NA.RA.
- **En el etiquetado** se utilizará el nombre común y científico de la especie procesada y la descripción del tipo y clase (Cap 14, Sección 2, Art. 14.2.2 y 14.2.3 Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/996 y sus Modificaciones).

2.7.3. Aspectos Organolépticos

- Color, olor y sabor característicos del género, tipo y clase de producto. Ausencia de decoloraciones, colores no propios y/o ennegrecimiento. Ausencia de olores y sabores extraños al producto.
- Textura: característica de la especie, tipo y clase de producto.
- Apariencia: deberá presentarse con toda la frescura de la materia prima convenientemente conservada, exento de evidencias de descomposición.
- No contendrá microorganismos patógenos ni toxinas.

2.7.4. Volumen o Peso Neto

Medida de la unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación): lata de 150 a 200 gramos y lata de 1 kilogramo de peso neto.

2.8. Avena Laminada (Ítem 36)

2.8.1. Definición



Es el producto obtenido por laminación de grano limpio y libre de tegumentos, calentado o ligeramente tostado, de las variedades propias de la *Avena sativa L.* con glumas y glumelas, no fibrosas.

2.8.2. Requisitos

- Será elaborada con materia prima de buena calidad, seca, sana y limpia.
- Estará libre de toda sustancia extraña y no presentará signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- Deberá cumplir con el límite máximo permitido de toxina deoxinivalenol (DON), 1 ppm.
- Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Humedad	Máx. 13 % m/m
Cenizas	Máx. 2,5 % m/m

2.8.3. Volumen o Peso Neto

Medida de la unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación): envase de 750 a 1.000 gramos de peso neto.

2.9. Azúcar Blanco (Ítems del 37 al 39)

2.9.1. 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.

2.9.2. 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 a los siguientes parámetros analíticos:

Parámetro	Límite
-----------	--------



Humedad	Máx. 0.1% m/m
Polarización	Mín. 99.7 ° S
Cenizas (método conductimétrico)	Máx. 0.04% m/m

- No podrá contener dextrinas, materias amiláceas ni sustancias extrañas de especie alguna.

2.9.3. Volumen o Peso Neto

Medida de la unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación): envase de 7 gramos, bolsa de 1 kilogramo y bolsa de 25 kilogramos de contenido neto.

2.10. Café Glaseado y Café Tornado molidos (Ítems 40 al 42)

2.10.1. Definiciones

- **Café Glaseado o abillantado molido:** es el café en grano adicionado de azúcar comercialmente pura en una proporción no mayor a 25 kilogramos por cada 100 kilogramos de café, tostado y molido.
- **Café Tornado o tostado molido:** es el producto obtenido sometiendo café crudo a un tratamiento térmico adecuado que le confiere características organolépticas especiales (coloración oscura y aroma característico). Para su obtención se adiciona hasta 2 kilogramos de azúcar comercialmente pura por cada 100 kilogramos de café crudo.

2.10.2. Requisitos

- Serán elaborados con granos sanos, limpios y en buen estado de conservación.
- Se presentarán en forma molida con aroma y color típicos y característicos.
- Deberán presentarse libre de toda sustancia extraña y signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- Deberán responder a los parámetros analíticos de la siguiente tabla:

Café abillantado o glaseado molido:



Parámetros	Requisitos
Humedad	Máx 8%
Cenizas totales (s/ producto seco)	Máx 5%
Cenizas insolubles en HCl al 10%	Máx 1%
Extracto acuoso	20-38 %

Café torrado o tostado:

Parámetros	Requisitos
Humedad	Máx 5 %
Cenizas totales (s/ producto seco)	Máx 5%
Cenizas insolubles en HCl al 10%	Máx 1%
Extracto acuoso	20-33 %

2.10.3. Volumen o Peso Neto

Medida de la unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación):
bolsa de 500 gramos y 1 kilogramo de contenido neto.

2.11. Choclo Desgranado (Ítem 44)

2.11.1. Definición

Es el grano limpio, sano y en buen estado de conservación del *Zea mays L.*, apto para consumo humano.

2.11.2. Requisitos

- Los procesos tecnológicos **y de elaboración aceptados** son: lavado, desinfección, desgranado, cocción y refrigeración. El proveedor deberá indicar el calibre aproximado de los granos.
- Deberán presentar las siguientes características:



- Estar en perfectas condiciones de conservación.
- Estar exentos de partes no comestibles.
- Estar exentos de lesiones y traumatismos, cualquiera sea su origen, que afecten el uso propuesto.
- Ser sanos, estar exentos de artrópodos, helmintos, moluscos y de partes o excrementos de cualquiera de ellos, así como de hongos y bacterias patógenos y sus toxinas.
- Estar libres de materiales extraños adheridos a su superficie.
- No exceder el límite máximo de residuos de plaguicidas y de fertilizantes fijados por la reglamentación vigente al respecto.
- Poseer las características de sabor, color, aroma y textura que le son propios en su estado óptimo de consumo.

2.11.3. Evaluación de defectos

No se aceptará el producto que presente unidades defectuosas (coloraciones o texturas que indiquen falta de madurez o exceso de la misma, quemaduras por frío, manchas, y cualquier alteración que afecte al producto para su consumo

Defectos críticos	Defectos no críticos
<ul style="list-style-type: none"> ○ Podredumbre. ○ Herida, daño o lesión grave. ○ Granos partidos. ○ Deshidratación severa. ○ Quemado severo. ○ Presencia de insectos. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Mancha. ○ Herida, daño o lesión leve. ○ Deshidratación no severa. ○ Quemado no severo

2.11.4. Características microbiológicas

Recuento Standard en Placa/g	$\leq 1 \times 10^5$ u.f.c.
Coliformes/g	$\leq 1 \times 10^2$ u.f.c.



Coliformes fecales/g	≤ 10 u.f.c.
Patógenos/25g	Ausencia.

2.11.5. Volumen o Peso Neto:

Medida de la unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación): lata de 700 a 1.000 gramos de contenido neto.

2.12. Ciruelas Desecadas (Ítem 45)

2.12.1. Definición

Se entiende por Ciruelas Desecadas sin carozo al producto obtenido por deshidratación de los frutos de *Prunus doméstica L.*, sanos, limpios, enteros y descarozados.

2.12.2. Requisitos

- Humedad máxima: 35%.
- Estarán libre de insectos y hongos.

2.12.3. Volumen o Peso Neto

Medida de la unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación): bolsa de 400 a 700 gramos de contenido neto.

2.13. Cocoa (Ítem 46)

2.13.1. 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.

2.13.2. Requisitos

- 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.
- El contenido de azúcares (sacarosa) no será superior a 68 % m/m.

2.13.3. Volumen o Peso Neto

Medida de la unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación): envase 1 kilogramo de contenido neto.

2.14. Condimentos

Espicias simples: Ají molido, Canela, Orégano, Pimentón, Pimienta Blanca. (Ítems 16, 17, 43, 101, 102, 139 al 142)

Mezcla de especias: Adobo, Ajo y Perejil, Condimento verde. (Ítems 14, 15, 18, 47 y 48)

2.14.1. Definiciones

- **Condimento:** son las sustancias con o sin valor nutritivo destinadas a mejorar el sabor y aroma de los alimentos, pueden ser **especias o mezclas de especias**.
- **Espicias:** planta o partes de ésta, frescas o desecadas, enteras o molidas, con o sin valor nutritivo, que por contener sustancias aromáticas y sápidas características se emplean para mejorar el aroma y sabor de los alimentos.
- **Especia simple:** constituida por una sola especia, sin agregado de ingredientes complementarios. Comprende a la planta o partes de éstas, frescas o desecadas, enteras o molidas, con o sin valor nutritivo, que contienen sustancias aromáticas y sápidas características y que se emplea para mejorar el aroma y sabor de los alimentos.
- **Mezclas de especias:** son los condimentos preparados que consisten en una mezcla de especias simples, genuinas, sanas y limpias, sin el agregado de ingredientes complementarios ni colorantes.

2.14.2. Requisitos



- Deberán responder a las características botánicas e histológicas propias de la o las especias, que lo componen, tanto macroscópica como microscópicamente.
- Estarán exentos de sustancias extrañas y de aquellas partes del vegetal que no poseen las propiedades por las que se le utiliza.
- Deberán cumplir los requisitos de genuinidad que se establecen para cada especia, los que están expresados en m/m de materia seca.
- No se permitirá la extracción parcial o total de sus principios activos, el reforzamiento de las especies naturales enteras o molidas con sus principios activos, esencias o extractos, así como, el fraccionamiento y la venta a granel.
- No deberá estar adicionado de sal.
- Podrá designarse con nombre de fantasía debiéndose declarar en la rotulación las especias simples empleadas.

2.14.3. Especias simples 2.14.3.1. Ají molido (Ítems 16 y 17)

Es el polvo grueso obtenido por la trituración de los frutos sanos y limpios del *Capsicum annuum L.* de diferentes variedades y procedencias, sin separación de las partes internas ni semillas. Por su sabor se pueden distinguir dos tipos: dulce y picante.

Parámetro	Límite
Humedad	Máx. 14%
Cenizas totales	----
Cenizas insolubles en HCL al 10 %	----
Extracto etéreo	----
Extracto alcohólico	----
Tallitos, pedúnculos y frutos	----

- **Volumen o Peso Neto:**



Medida de la unidad de venta: bolsa de 250 a 500 gramos y de 1 kilogramo de contenido neto.

2.14.3.2. Canela, canela extra o canela de Ceylán (Ítem 43)

- Es la corteza desecada y privada, en su mayor parte, de la capa epidérmica del *Cinnamomun zeylanicum* Bryne. Toda canela que no presente las características de la de Ceylán, debe denominarse canela común (China, India, otros)
- Presentación: **molida**.
- Estará exenta de sustancias extrañas y de aquellas partes del vegetal que no poseen las propiedades por las que se le utiliza.
- Deberá responder a los parámetros analíticos de la siguiente tabla:

Parámetro	Requisito
Humedad	Máx. 14 %
Cenizas totales	Máx. 7%
Cenizas insolubles en HCL al 10%	Máx. 2%
Estrato alcohólico	Mín. 8.5% (de Ceylán)

- **Volumen o Peso Neto:**

Medida de la unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación): bolsa de 250 a 500 gramos de contenido neto.

2.14.3.3. Orégano Desecado (Ítems 101 y 102)

- Son las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas del *Origanum vulgare* y del *Origanum mejorana* L, y sus variedades.
- Deberá responder a los parámetros analíticos de la siguiente tabla:

Parámetro	Límite
Humedad	Máx. 15%
Cenizas totales	Máx. 16%



Cenizas insolubles en HCL al 10 %	Máx. 5%
Extracto etéreo	Mín. 0.5% del total
Extracto alcohólico	----
Tallitos, pedúnculos y frutos	Máx. 10%

▪ **Volumen o Peso Neto:**

Medida de la unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación):
bolsa de 250 a 500 gramos y de 1 kilogramo de contenido neto.

2.14.3.5. Pimentón o paprika (Ítems 139 y 140)

- Es el producto de la molienda de los frutos seleccionados y desecados de diversas variedades rojas de *Capsicum annum L.*
- Deberá responder a los parámetros analíticos de la siguiente tabla:

Parámetro	Límite
Humedad	Máx. 14%
Cenizas totales	Máx. 10%
Cenizas insolubles en HCL al 10 %	Máx 1%
Extracto etéreo	Mín. 20% fijo
Extracto alcohólico	----
Tallitos, pedúnculos y frutos	----

▪ **Volumen o Peso Neto:**

Medida de la unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación):
bolsa de 250 a 500 gramos y de 1 kilogramo de contenido neto.

2.14.3.6. Pimienta blanca (Ítems 141 y 142)



- Son los frutos maduros (bayas) macerados en agua, desecados y descortezados del *Piper migrum L.* pulverizados.

- Deberá responder a los parámetros analíticos de la siguiente tabla:

Parámetro	Límite
Humedad	Máx. 14%
Cenizas totales	Máx.4%
Cenizas insolubles en HCL al 10 %	Máx. 1%
Extracto etéreo	Mín. 6% fijo
Extracto alcohólico	Mín. 7%
Tallitos, pedúnculos y frutos	----

- **Volumen o Peso Neto:**

Medida de la unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación): bolsa de 250 a 500 gramos y de 1 kilogramo de contenido neto.

2.14.4. Mezcla de especias

- Podrá designarse con nombre de fantasía, debiéndose declarar en la rotulación las especias simples empleadas en la mezcla.
- La mezcla de especias deberá presentar como máximo los siguientes parámetros analíticos:

Parámetro	Requisitos
Humedad	El mayor valor correspondiente a las respectivas especias que componen la mezcla
Cenizas total	
Cenizas insolubles en HCL al	



10%	
-----	--

2.14.4.1. Adobo (Ítems 14 y 15)

Es el producto obtenido por la desecación de **varias especias aromatizantes: ajo, cebolla en polvo, orégano, pimentón, otras.**

- **Volumen o Peso Neto:**

Medida de la unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación): bolsa de 250 a 500 gramos y de 1 kilogramo de contenido neto.

2.14.4.2. Ajo y Perejil desecado (Ítem 18)

Es el producto obtenido por la desecación de los bulbos del *Allium sativum L.*, y de hojas sanas, limpias, frescas y desecadas de *Petroselinum sativum Hofm* (perejil).

- **Volumen o Peso Neto:**

Medida de la unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación): bolsa de 250 a 500 gramos de contenido neto.

2.14.4.3. Condimento Verde (Ítems 47 y 48)

- Se entiende por **Condimento preparado**, en este caso “**Condimento Verde**” a la **mezcla de especias** constituida por especias simples sin el agregado de ingredientes complementarios.
- La mezcla de especias denominada “Condimento Verde” deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Parámetro	Requisito
Humedad	Máx. 15%
Cenizas insolubles en HCl al 10%	Máx. 2%

- **Volumen o Peso Neto:**



Medida de la unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación):
bolsa de 250 a 500 gramos y de 1 kilogramo de contenido neto.

2.15. Dulce de Batata, Membrillo y Zapallo, Común y Dietético (Ítems 49 al 52 y 59 al 64)

2.15.1. Definiciones

Dulce de corte: Es el producto de consistencia firme al corte, obtenido por cocción y concentración de pulpas, tamizadas por una malla, de frutas u hortalizas, enteras, picadas, en pulpa o jugo, adecuadamente preparadas, adicionadas de azúcar.

Los productos **Dietéticos** deberán ser endulzados con **edulcorantes** como **sustituto del azúcar**. **El producto debe ser apto para el consumo por diabéticos.**

2.15.2. Requisitos

- Se identificarán por el nombre: “Dulce de Batata”, “Dulce de Membrillo”, “Dulce de Zapallo”.
- Serán elaborados 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.
- Los productos finales deberán tener una consistencia firme al corte, con el color y el sabor apropiados acorde al tipo o clase de fruta u hortaliza utilizadas como ingrediente en la preparación de la mezcla, tomando en cuenta cualquier sabor impartido por ingredientes facultativos.
- Los productos deberán estar exentos de materiales defectuosos normalmente asociados con las frutas.
- Los dulces terminados deberán tener una relación fruta u hortaliza a edulcorante como mínimo de 45:55 m/m.



- El “**Dulce de Membrillo**” deberá contener como mínimo 65% en sólidos solubles refractométricos a 20 °C (expresado según la escala internacional para sacarosa).
- En el “**Dulce de Batata**” y el “**Dulce de Zapallo**” el contenido mínimo en sólidos solubles refractométricos a 20 °C (expresado según la escala internacional para sacarosa) será de 60%.
- 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 colorantes y de conservadores antimicrobianos autorizados para el producto y de restos derivados de la conservación de la pulpa.

2.15.3. Volumen o Peso Neto

Medida de la unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación):

- **Batata Común:** individual de 20 a 40 gramos, bandeja plástica de 300 a 800 gramos, y bloque (material flexible) de 3 a 5 kilogramos de contenido neto.
- **Membrillo Común:** individual de 20 a 40 gramos, bandeja plástica de 300 a 900 gramos y bloque (material flexible) de 4 kilogramos de contenido neto.
- **Zapallo Común:** bandeja plástica de 300 a 600 gramos, y bloque (material flexible) de 3,5 a 4 kilogramos de contenido neto.
- **Batata y Membrillo Dietéticos:** envase plástico de 250 gramos de contenido neto.

2.16. Dulce de Leche y Dulce de Leche Dietético (Ítems 53 al 58)

2.16.1. Definiciones

- Se entiende por Dulce de leche al producto, con o sin adición de otras sustancias alimenticias, obtenido por concentración y acción del calor a presión normal o reducida de la leche o leche reconstituida, con o sin adición de sólidos de origen lácteo y/o cremas, y adicionado de sacarosa (parcialmente sustituida o no por monosacáridos y/u otros disacáridos).

- En el caso de Dulce de Leche sin azúcar agregado (Dietético) se admitirá el agregado de edulcorantes no calóricos permitidos en el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones. **El producto debe ser apto para el consumo por diabéticos.**

2.16.2. Requisitos

- Presentará consistencia cremosa, sin cristales perceptibles sensorialmente.
- Color: castaño acaramelado, proveniente de la reacción de Maillard.
- Sabor y olor: dulce característico, sin sabores ni olores extraños.
- Deberá responder a los siguientes parámetros fisicoquímicos:

Parámetro	Requisito	Método de Análisis
Humedad (g/100g) Máx.	Máx. 30	FIL 15B:1998
Materia grasa (g/100g)	6.0 a 9.0	FIL 13C:1987
Cenizas (g/100g)	Máx. 2.0	AOAC 15ªEd. 1990-930.30
Proteínas (g/100g)	Mín. 5.0	FIL 20B:1990

2.16.3. Criterios microbiológicos y tolerancias:

Parámetro	Criterios de aceptación	Categoría ICMSF	Método de Análisis
Staphylococcus Coag Pos/g	n=5 c=2 m=10 M=100	8	FIL 145:1990
Hongos y Levaduras/g	n=5 c=2 m=50 M=100	3	FIL 94B:1990

2.16.4. Volumen o Peso Neto

Medida de la unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación):

- **Común:** envase individual de 20 a 40 gramos, envase plástico de 500 gramos, de 900 a 1.000 gramos, y de 3 y 5 kilogramos de contenido neto.
- **Dietética:** envase plástico de 500 gramos de contenido neto.



2.17. Duraznos en Almíbar y Duraznos en Almíbar Dietético (Ítems 65 a 67)

2.17.1. Definiciones

- Se entiende por **Duraznos en Almíbar** al producto obtenido por cocción de frutos frescos de *Prunus pérsica D.*, en sus variedades amarillas, industrialmente maduras, sanas y limpias, en una solución acuosa de azúcar, de modo que la parte sólida pueda separarse fácilmente del líquido.
- Se entiende por **Duraznos en Almíbar Dietético** al producto obtenido por cocción de frutos frescos de *Prunus pérsica D.*, en su variedad amarilla, industrialmente madura, sana y limpia, en una solución acuosa endulzada por medio de **edulcorante** como **sustituto del azúcar**, de modo que la parte sólida pueda separarse fácilmente del líquido. **El producto debe ser apto para el consumo por diabéticos.**

2.17.2. Requisitos

- Presentación en mitades - sin hueso (carozo) y cortados en dos partes aproximadamente iguales.
- Exentos de piel.
- Su textura deberá ser carnosa y sin tendencia a deshacerse, característica del tipo y clase de producto.
- A cada mitad corresponderá un peso comprendido entre 45 y 60 g.
- El peso escurrido no será inferior al 60% del peso neto y el volumen ocupado (incluido el líquido) no será inferior al 90% del envase.
- Contenido de sólidos solubles del almíbar: no inferior al 14% expresado en la escala internacional de sacarosa.
- Solo se aceptarán productos que hayan sido sometidos al tratamiento térmico de esterilidad industrial.
- Color, olor y sabor característicos del tipo y clase de producto. Ausencia de decoloraciones, colores no propios y/o ennegrecimiento. Ausencia de olores y sabores extraños al producto.
- Apariencia: deberá presentarse con toda la frescura de la materia prima convenientemente conservada, exento de evidencias de descomposición.



- No contendrá microorganismos patógenos ni toxinas u otros metabolitos microbianos actual o potencialmente riesgosos.
- Exentos de microorganismos capaces de causar alteración y que la tecnología exigible para su elaboración debió eliminar.
- Producto libre de:
 - Alérgenos.
 - OMG (ingredientes modificados genéticamente ni como ingredientes del producto ni en el proceso de fabricación).
 - Radiaciones ionizantes (ni como ingredientes del producto ni en el proceso de fabricación).

2.17.3. Volumen o Peso Neto

Medida de la unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación): lata de 800 a 900 gramos y de 1 kilogramo de contenido neto.

2.18. Esencia de Vainilla (Ítem 68)

2.18.1. Definición

El Aromatizante Sabor Vainilla podrá ser presentado bajo la forma de solución, siendo aceptados los siguientes productos:

- Extracto de vainilla.
- Solución con aditivos aromatizantes idénticos al natural.

2.18.2. Volumen o Peso Neto

Medida de la unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación): botella de 1 litro de contenido neto.

2.19. Garbanzo (Ítems 69 y 70)

2.19.1. Definición

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

2.19.2. Requisitos



- Los lotes de garbanzo deberán estar exentos de olores y sabores extraños.
- Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad, (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).
- Se presentarán secos, enteros, sanos y limpios, de tamaño, textura y calidad uniforme, sin manchas o malformaciones
- Estarán libres de cuerpos extraños y de signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- Deberán responder a los siguientes parámetros analíticos:
 - Se admitirá un **máximo de 5 % de defectos generales totales leves** (descascarados, partidos, 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, granos ardidados, picados por insectos o manchados; los porcentajes en que se encuentran cada uno deberán especificarse claramente por separado.
 - Se admitirá un **máximo de materia extraña de 1%**. (piedras, tierra, otros granos, etc.)
 - No se admitirá presencia de insectos o parásitos.
 - Humedad máxima: 14 %.
- Se aceptarán granos de clases contrastantes y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la siguiente tabla:

Requisitos de sanidad y aspecto

Granos enfermos	0.5 % Máx
Granos picados	1.0 % Máx
Granos con defectos (abierto, arrugado, descascarado, germinado manchado, partido, roído y sucio)	4.5 % Máx
Clase contrastante	1.0 % Máx
Variedad contrastante	2.0 % Máx



Materias extrañas	1.0 % Máx
<ul style="list-style-type: none"> - Libre de granos germinados - Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (larva, pupa o adulto) o infectados (presencia de mohos o levaduras). - Libre de olores inherentes al producto, excremento de roedores u otros 	

2.19.3. Volumen o Peso Neto

Medida de la unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación): envase de 1 kilogramo y 25 kilogramos de contenido neto.

2.20. Harina de Maíz (Ítems 71 y 72)

2.20.1. 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.

2.20.2. Requisitos

- Deberá ser de instantánea.
- 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.
- Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Parámetro	Límite
Humedad	Máx. 15 ,5%
Acidez	Máx. 0,2%
Cenizas	Máx. 1,6 %

2.20.3. Volumen o Peso Neto

Medida de la unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación): envase de 1 kilogramo y 25 kilogramos de contenido neto.

2.21. Harina de Trigo (Ítem 73 al 76)

2.21.1. Definición

Se entiende por Harina de Trigo el producto obtenido de la molienda del endospermo del grano de trigo.

2.21.2. 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.
- Deberá cumplir con el límite máximo permitido para DON (1ppm).
- Podrá corresponder a los tipos cuatro ceros (0000) o tres ceros (000)
- Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Parámetro	Límite	
	Harina cuatro ceros (0000)	Harina tres ceros (000)
Humedad	Máx. 14.5% m/m	Máx. 14.5% m/m
Cenizas (sobre base 14% de humedad)	Máx. 0.50% m/m	Máx. 0.65% m/m

- Deberá estar fortificada con hierro y ácido fólico acorde a Decreto 130/006.

2.21.3. Volumen o Peso Neto

Medida de la unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación): envase de 1 kilogramo y 25 kilogramos de contenido neto.



2.22. Leche Entera en Polvo y Leche Entera en Polvo Fortificada (Ítems 77 al 80)

2.22.1. Definiciones

(MERCOSUR/GMC/RES. Nº 07/18 - REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LECHE EN POLVO).

- Se entiende por Leche en Polvo al producto que se obtiene por deshidratación de la leche de la vaca y apta para la alimentación humana, mediante procesos tecnológicamente adecuados.
- De acuerdo con su humectabilidad y dispersabilidad se admitirá solo Leche en polvo “instantánea”.
- La Leche en Polvo fortificada, deberá ser enriquecida con hierro ferroso bis-glicinato quelado en la proporción de 10 mg. de hierro elemental por litro de leche. También podrá utilizarse fuente de hierro diferentes a lo establecido en el párrafo anterior siempre que la biodisponibilidad del nutriente en el producto final no sea inferior a la señalada y tenga la expresa autorización de la División Productos de Salud de la Dirección General de la Salud del Ministerio de Salud Pública.
- En el rótulo de la leche en polvo enriquecida deberá constar el nombre del producto y la palabra "fortificada" como parte de la denominación del mismo.

2.22.2. Requisitos

- Según el contenido en materia grasa el producto se rotulará:
 - "Leche en polvo **entera**".
- Se agregará la palabra “instantánea”.
- De ser Fortificada se le agregará la palabra “fortificada”.
- Temperatura: no superior a 10°C.
- Características sensoriales u organolépticas:
 - Aspecto: polvo uniforme sin grumos.
 - No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles.
 - Color: blanco amarillento.
 - Sabor y olor: agradable, no rancio, semejante a la leche fluida.



- Características físico-químicas:

La leche en polvo deberá contener solamente las proteínas, azúcares, grasas y otras sustancias minerales de la leche y en las mismas proporciones relativas, salvo por las modificaciones originadas por un proceso tecnológicamente adecuado.

Requisitos	Entera	Parcialmente descremada	Descremada	Método de referencia
Materia grasa (%m/m)	Mayor o igual a 26,0	Mayor a 1,5 y menor a 26,0	Menor o igual a 1,5	ISO 1736/IDF 009:2008
Humedad (%m/m) (a)	Máx. 5,0	Máx. 5,0	Máx. 5,0	ISO5537/IDF 026: 2004
Contenido de proteínas de la leche en el extracto seco no graso de la leche (%m/m) (a)	Mín.34	Mín.34	Mín.34	ISO 8968-1/IDF 020-1:2014
Acidez titulable (ml NaOH0,1N/10g sólidos no grasos)	Máx.18,0	Máx.18,0	Máx.18,0	ISO 6091/IDF 086:2010
Índice de insolubilidad (ml)	Máx.1,0	Máx.1,0	Máx.1,0 Para leches de alto tratamiento térmico máx 2,0	ISO 8156 /IDF 129:2005
Partículas quemadas (máx.)	Disco B	Disco B	Disco B	Boletín ADPI-2016
Para leche en polvo instantánea				
Humectabilidad (s)	Máx.60	Máx .60	Máx .60	ISO 17758/ IDF 087:2014
Dispersabilidad	Min.85	Min.90	Min.90	ISO 17758 /



(%, m/m)				IDF 087:2014
----------	--	--	--	--------------

- (a) El contenido de agua no incluye el agua de cristalización de la lactosa; el contenido de extracto seco magro incluye el agua de cristalización de la lactosa.

2.22.3. Origen

Deberá proceder directamente de establecimientos industriales habilitados por el Departamento Control Sanitario de Lácteos – Dirección General de los Servicios Ganaderos – Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca.

2.22.4. Proceso

- Sólo se admitirán productos de fabricación industrial.
- No se admitirán productos de fabricación Artesanal.

2.22.5. Composición

- Materias primas:
 - Leche de vaca.
- Para ajustar el contenido de proteínas podrán utilizarse los siguientes productos lácteos:
 - Retentado de la leche: el retentado de la leche es el producto que se obtiene de la concentración de la proteína de la leche mediante ultrafiltración de leche entera, leche parcialmente descremada, o leche descremada.
 - Permeado de la leche: el permeado de la leche es el producto que se obtiene de la extracción de la proteína y la grasa de la leche mediante ultrafiltración de leche entera, leche parcialmente descremada o leche descremada.
 - Lactosa: constituyente natural de la leche que se obtiene usualmente del suero, con un contenido de lactosa anhidra de no menos del 99,0% m/m en base seca. Puede ser anhidra o contener una molécula de agua de cristalización o consistir en una mezcla de ambas formas.

2.22.6. Aditivos

Se aceptará como aditivo únicamente a la lecitina como emulsionante para elaboración de leches instantáneas en una proporción máxima de 5 g/kg.

2.22.7. Coadyuvantes de Tecnología/Elaboración

Solamente se autorizan los siguientes coadyuvantes de tecnología para el envasado de leche en polvo: gases inertes, nitrógeno y dióxido de carbono.

2.22.8. Contaminantes e higiene

- Los establecimientos y las prácticas de elaboración, así como las medidas de higiene, deberán ajustarse a lo establecido en la Resolución MERCOSUR específica sobre Buenas Prácticas de Fabricación, y a lo que se establece en el Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos (CAC/RCP57-2004).
- Criterios microbiológicos y tolerancias:

MICROORGANISMOS	CRITERIO DE ACEPTACIÓN (CODEX, Vol. H CAC/RCP31-1983	CATEGORÍA I.C.M.S.F.	MÉTODO DE ENSAYO DE REFERENCIA
Microorganismos aerobios mesófilos viables/g	n=5, c=2, m=30.000 M=100.000	5	ISO4833-1:2013
Enterobacterias /g	n=5, c=0, m=10	(*)	ISO 21528-
Estafilococos coag. pos./g	n=5, c=1, m=10, M=100	8	ISO 6888-1:1999
Salmonella spp/25g	n=10, c=0, m=0	11	ISO 6579-1:2017

(*) Como indicador: peligro bajo, indirecto.

2.22.9. Volumen o Peso Neto

Medida de la unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación): Caja de 10 kilogramos conteniendo 10 unidades de 1kg y bolsa de 25 kilogramos de peso neto.



2.22.10. Referencias

- ADPI Dairy Ingredient Standards – 2016
- Codex Alimentarius, CAC/RCP 57-2004
- CODEX STAN 207-1999. Adoptado en 1999. Enmienda 2014.
- ISO 707 / IDF 050:2008
- ISO 1736 /IDF 009:2008
- ISO4833-1:2013
- ISO 5537 /IDF 026:2004
- ISO 6091 /IDF 086:2010
- ISO 6579-1:2017
- ISO 6888-1:1999
- ISO 8156 /IDF 129:2005
- ISO 8968-1/IDF 020-1:2014
- ISO 17758 / IDF 087:2014
- ISO 21528-2:2004

2.23. Leche Larga Vida (UAT) (Ítem 81)

2.23.1. Definición

(MERCOSUR/LXXVII SGT N° 3/P. RES. N° 05/21).

Se entiende por Leche UAT (Ultra Alta Temperatura, UHT) a la leche que ha sido sometida a un proceso térmico de flujo continuo desde 135°C durante 10 segundos, hasta 150°C durante 2 segundos, o combinaciones de temperatura y tiempo equivalentes, homogenizada y envasada bajo condiciones asépticas, cuyo resultado sea el cumplimiento de los parámetros físico-químicos indicados en este Reglamento y la ausencia de bacterias capaces de proliferar en condiciones normales de almacenamiento y distribución, durante toda su vida útil.

2.23.2. Origen



Deberá proceder directamente de establecimientos industriales habilitados por el Departamento Control Sanitario de Lácteos – Dirección General de los Servicios Ganaderos – Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca.

2.23.3. Proceso

- Sólo se admitirán productos de fabricación industrial.
- No se admitirán productos de fabricación Artesanal.

2.23.4. Composición

- Ingredientes obligatorios.
 - Leche de vaca.
- Ingredientes opcionales
 - Crema de leche.

2.23.5. Requisitos

- De acuerdo al contenido de materia grasa será Leche UAT (UHT) entera.
- Podrá usarse la expresión "Larga Vida" y/o "Homogeneizada".
- Características sensoriales
 - Aspecto Líquido.
 - Color Blanco.
 - Olor y sabor característicos, sin sabores ni olores extraños.
- Temperatura: no superior a 10°C

2.23.6. Características físico-químicas:

Requisito	Leche entera	Método de análisis
Materia grasa % m/v	Mín. 3,0	ISO 1211 IDF 1:2010
Acidez (g ác. láctico/100 ml)	0,10 a 0,16	AOAC 2019 21° Ed. 947.05



Extracto seco no graso % (m/m)	mín. 8,2	ISO 6731 IDF 21:2010
--------------------------------	----------	------------------------

2.23.7. Contaminantes e higiene

- Los establecimientos y las prácticas de elaboración, así como las medidas de higiene, deberán ajustarse a lo establecido en la Resolución MERCOSUR específica sobre Buenas Prácticas de Fabricación, y a lo que se establece en el Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos (CAC/RCP57-2004).
- Criterios microbiológicos y tolerancias:
 - La leche UAT (UHT) no debe tener microorganismos capaces de proliferar en las condiciones normales de almacenamiento y distribución, por lo cual, luego de una incubación en envase cerrado a 35-37°C durante 7 días, debe cumplir:

Requisito	Categorización (I.C.M.S.F.)	Criterio de aceptación (I.C.M.S.F.)	Método de Análisis
Aerobios mesófilos/mL	10	n=5, c=0, m=100	ISO 4833:2013 – Part 1

2.23.8. Volumen o Peso Neto

Medida de la unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación): envase de 1 litro de contenido neto.

2.23.9. Referencias

- AOAC 2019 21° Ed. 947.05.
- CAC/RCP57-2004
- ISO 1211 | IDF 1:2010
- ISO 6731 | IDF 21:2010
- ISO 4833-1:2013- Part 1



- ISO 707 | IDF 50:2008 4.

2.24. Lenteja (Ítems 82 y 83)

2.24.1. Definición

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

2.24.2. 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 o malformaciones.
- Estarán libres de signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- Deberán responder a los siguientes 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.

2.24.3. Volumen o Peso Neto

Medida de la unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación): envase de 1 kilogramo y 25 kilogramos de contenido neto.

2.25. Levadura (Ítems 84 y 85)

2.25.1. Definición



Se entiende por Levadura al producto constituido por hongos microscópicos del género *Saccharomyces* obtenidos en la fabricación de la cerveza, vino, sidra, o por cultivos de *Saccharomyces* en medios nutritivos adecuados.

2.25.2. Requisitos

- Puede presentarse en forma prensada, comprimida o seca.
- No podrá contener sustancias extrañas de ningún tipo.
- Deberá responder como mínimo a los siguientes parámetros de calidad:
 - Caracteres organolépticos: Color, olor y presentación característicos.
- Deberá responder con los siguientes parámetros analíticos:

Parámetro	Levadura seca	Levadura prensada
Humedad y volátiles	Máx. 9,5 %	Máx. 71 %
Cenizas totales	Máx. 6,0 %	Máx. 2,5 %
Almidón	Ausencia	Ausencia
Poder fermentativo	Mín. 1 litro de anhídrido carbónico en 2hs para 10 g de sustancia seca	

- Deberá responder con los siguientes parámetros microbiológicos:

Parámetro	Requisito
Saccharomyces Cereviceae	entre 108 y 1012 ufc/g
Salmonella	ausencia en 25g.
Coliformes totales	máximo 10/g

2.25.3. Volumen o Peso Neto

Medida de la unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación): envase de 500 gramos de contenido neto.

2.26. Mermelada y Mermelada sin Azúcar (Ítems 86 al 100)

2.26.1. Definición



- Se entiende por Mermelada el producto obtenido por cocción y concentración de frutas o de hortalizas, enteras, picadas, en pulpa o jugo, adecuadamente preparadas, adicionado de azúcar u otros edulcorantes naturales autorizados hasta obtener consistencia pastosa.
- Se entiende por Mermelada sin Azúcar (dietética) el producto obtenido por cocción y concentración de frutas o de hortalizas, enteras, picadas, en pulpa o jugo, adecuadamente preparadas, adicionado de **edulcorante** como **sustituto del azúcar. El producto debe ser apto para el consumo por diabéticos.**

2.26.2. Requisitos

- En el caso de **mermeladas sin azúcar (dietéticas)** se admitirán el agregado de edulcorantes no calóricos permitidos en el Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.
- Sabores: durazno, zapallo e higo.
- Será elaborada 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.
- El producto final deberá tener una consistencia gelatinosa adecuada, con el color y el sabor apropiados para el tipo o clase de fruta utilizada como ingrediente en la preparación de la mezcla, tomando en cuenta cualquier sabor impartido por ingredientes facultativos.
- El producto deberá estar exento de materiales defectuosos normalmente asociados con las frutas.
- Estará exento de defectos tales como la presencia de materia vegetal como: cáscara o piel, restos o trozos de carozo y materia mineral.
- En el caso de frutas del grupo de las moras, las semillas (pepitas) se considerarán como un componente natural de la fruta y no como un defecto a menos que el producto se presente como “sin semillas”.
- El producto terminado deberá tener una relación fruta u hortaliza a edulcorante como de 45:55 m/m.
- Deberá contener como mínimo 65 % en sólidos solubles refractométricos a 20°C (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 colorantes y de conservadores antimicrobianos autorizados para el producto y de restos derivados de la conservación de la pulpa.

2.26.3. Volumen o Peso Neto

Medida de la unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación):

- **Común:** envase individual de 20 a 40 gramos, envase plástico de 500 gramos y 3 a 4 kilogramos de contenido neto.
- **Sin Azúcar:** envase individual de 20 a 40 gramos y envase plástico de 300 a 400 gramos de contenido neto.

2.27. Pan Rallado (Ítems 103 y 104)

2.27.1. Definición

Se entiende por Pan Rallado el producto obtenido por rallado o molienda de pan seco o desecado o galletas en buen estado de conservación.

2.27.2. Requisitos

- El aroma será suave y agradable, el sabor y el color típico y característico y la granulometría homogénea y de tamaño tal que permita una buena adherencia en las preparaciones.
- Sin agregado de especias.
- Sin sal agregada.
- El fabricante deberá utilizar materia prima de buena calidad y acorde a los requisitos del decreto vigente de fortificación de harina.
- Estará libre de toda sustancia extraña y no presentará signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Parámetro	Límite
Humedad	Máx. 12%



Cenizas insolubles en ácido clorhídrico	Máx. 0.1%
---	-----------

2.27.3. Volumen o Peso Neto

Medida de la unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación): paquete de 900 a 1.000 gramos y de 10 kilogramos de contenido neto.

2.28. Pasta Seca de Trigo (Ítems 105 al 136)

2.28.1. Definiciones

Pasta seca: se obtienen por empaste y amasado mecánico con agua potable, sémola, semolín o harina, que no han sufrido fermentación; adicionados o no de huevos, hortalizas y aditivos autorizados. Moldeados con formas características que pueden figurar en las denominaciones. Luego del moldeo se somete a un proceso de secado. La denominación “pasta seca” podrá sustituirse por el término “fideos”.

2.28.2. Requisitos

- De sémola, semolín o harina.
- Se permite reforzar el color amarillo de la yema de huevo con el agregado de colorantes autorizados.
- El contenido de agua de la pasta no debe superar al 14% (m/m) y la acidez no será mayor de 0.45% expresada en ácido láctico.
- Se podrán presentar en diferentes formatos y tamaños: largas, cortas, pastines o enroscadas.
- Las pastas secas con huevos o al huevo deberán contener como mínimo 100 g de huevos sin cáscara, 50 g de yema o su equivalente en huevo líquido o yema líquida, o su equivalente en polvo por kilogramo de sémola, semolín o harina de los cereales utilizados.
- No presentarán signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- Deberá responder a los siguientes parámetros microbiológicos:

Cuantificación microbiana



Pasta seca	N	c	M	M
Mohos y levaduras ufc/g	5	2	10 ³	10 ⁴
Enterobacterias ucf/g	5	2	10 ²	10 ³
Estafilococo coagulasa positivo ufc/g	5	2	10 ²	10 ³
Salmonella spp./25 g (solo pasta que contenga huevo)	5	0	Ausencia	

2.28.3. Composición

- Ingredientes facultativos: serán los que se emplean habitualmente.
- El valor de proteínas deberá ser mayor que 11.5 %.
- Para las pastas con huevo, el valor de proteínas deberá ser mayor a 13%.

2.28.4. Calidad y examen organoléptico

- Aspecto: unidades de producto enteras sin roturas ni grietas. Aroma: característico.
- Color: amarillo claro, uniforme y brillante, sin trazas de gris o rojo.
- La superficie de la pasta debe ser limpia, sin puntos marrones (correspondientes a fragmentos de salvado que no fueron eliminados durante la molienda) negros (posibles impurezas del trigo que no fueron separadas durante la limpieza) o blancos (procesamiento inadecuado de las pastas).
- Sabor: característico.
- Textura luego de la cocción: alto grado de firmeza y elasticidad en la pasta, relacionada con su contenido de proteínas y la calidad del gluten. No pegajosa y resistente a la cocción excesiva.
- Los valores de pérdida por cocción no deben superar el 6%.

2.28.5. Requisitos analíticos

Parámetro	Límite
Humedad	Máx. del 14 % m/m



Acidez expresada como ácido láctico	Máx. 0.45 %
Cenizas g/100 g de producto en base seca	Máx 1.1

2.28.6. Volumen o Peso Neto

Medida de la unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación): paquete de 500 gramos y de 5 kilogramos de contenido neto.

2.29. Peras en Almíbar y Peras en Almíbar Dietéticas (Ítems 137 y 138)

2.29.1. Definiciones

- Se entiende por Peras en Almíbar el preparado con peras industrialmente maduras sanas y limpias de variedades comerciales adecuadas que se ajusten a las características del fruto de *Pyrus communis* cuyas peras estarán peladas, sin corazón y sin pedúnculos/cabos, en una solución acuosa de azúcar, de modo que la parte sólida pueda separarse fácilmente del líquido.
- Se entiende por Peras en Almíbar Dietéticas el preparado con peras industrialmente maduras sanas y limpias de variedades comerciales adecuadas que se ajusten a las características del fruto de *Pyrus communis* cuyas peras estarán peladas, sin corazón y sin pedúnculos/cabos, en una solución acuosa endulzada por medio de **edulcorante** como **sustituto del azúcar**, de modo que la parte sólida pueda separarse fácilmente del líquido.
El producto debe ser apto para el consumo por diabéticos.

2.29.2. Requisitos y calidad organoléptica

- Presentación en mitades: cortadas en dos partes aproximadamente iguales.
- La cantidad de fruta de cada envase será del 70 % y del almíbar o jarabe del 30% aproximadamente. Se tendrá una tolerancia de variación de un 5%.
- Cada envase deberán pertenecer a la misma variedad.
- Exentas de piel.
- Color:



- De la fruta: uniforme, blanco o ligeramente amarillo, admitiéndose tonalidades rosadas.
- Del almíbar: incoloro o ligeramente amarillento.
- Sabor y aroma: sin sabores u olores extraños al producto.
- Textura: deberá ser carnosa y sin tendencia a deshacerse, característica del tipo y clase de producto. Firme pero no dura. Sin granulosis.
- El tamaño de las mitades u otras formas de presentación será uniforme.
- Solo se aceptarán productos que hayan sido sometidos al tratamiento térmico de esterilidad industrial.
- Apariencia: deberá presentarse con toda la frescura de la materia prima convenientemente conservada, exento de evidencias de descomposición.
- No contendrá microorganismos patógenos ni toxinas u otros metabolitos microbianos potencialmente riesgosos.
- Exentos de microorganismos capaces de causar alteración y que la tecnología exigible para su elaboración debió eliminar.
- Producto libre de:
 - Alérgenos.
 - OMG (ingredientes modificados genéticamente ni como ingredientes del producto ni en el proceso de fabricación).
 - Radiaciones ionizantes (ni como ingredientes del producto ni en el proceso de fabricación)

2.29.3. Volumen o Peso Neto

Medida de la unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación): lata de 800 a 1.000 gramos de contenido neto.

2.30. Polvo para Hornear (Ítem 143)

2.30.1. Definición

Se entiende por Polvo para Hornear a la mezcla de leudantes químicos que, en condiciones adecuadas, libera anhídrido carbónico y se utiliza con el fin de levantar y hacer esponjosa la masa preparada con harina o almidones.



2.30.2. Requisitos

- Aspecto: polvo fino y homogéneo de color blanco.
- Se admite el empleo de los diluyentes autorizados (almidón, féculas o harinas) así como el uso de aditivos incluidos en la lista positiva del Decreto 315/994 y sus modificaciones, en los límites que dicho decreto especifica.
- Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:
 - Debe desprender al menos 10% m/m de anhídrido carbónico en las condiciones de uso recomendadas.
 - Humedad máxima: 10% m/m. modificaciones, en los límites que dicho decreto especifica.

2.30.3. Volumen o Peso Neto

Medida de la unidad de venta (presentación y medida de presentación): bolsa de 1 kilogramo de contenido neto.

2.31. Polvo para preparar Postre y Polvo para preparar Postre Dietético (Ítems 144 al 153)

2.31.1. Definiciones

- Polvos o mezclas para preparar postres son los productos en forma de polvo que por dispersión en agua y/o leche, con o sin agregado de edulcorantes nutritivos, huevo o yemas permiten la preparación de postres de fantasía.
- Los productos **dietéticos** deben ser apto para el consumo por diabéticos y estar adicionados de **edulcorante** como **sustituto del azúcar**. **El producto debe ser apto para el consumo por diabéticos.**

2.31.2. Requisitos

- Variedades de sabor: “sabor caramelo”, “sabor crema o vainilla”, “sabor dulce de leche”, “sabor frutilla” y “sabor chocolate”.
- Los polvos para preparar postres a los que no les corresponda una denominación específica conocida, podrán rotularse con nombre fantasía,



siempre que el mismo no induzca a error o engaño al consumidor respecto a la verdadera naturaleza del producto obtenido.

- Pueden estar constituidos por los siguientes ingredientes:
 - Harina, almidones y/o féculas, modificados o no.
 - Azúcares.
 - En productos dietéticos: edulcorante como sustituto del azúcar
 - Grasas animales o vegetales.
 - Leche deshidratada, entera o descremada y sus derivados deshidratados.
 - Maltodextrinas.
 - Huevo y/o yema deshidratados.
 - Caseinato de sodio o calcio.
 - Sal.
 - Cacao, chocolate.
 - Gelatina y otros gelificantes autorizados.
- Se permite el empleo de los aditivos alimentarios autorizados en la lista positiva del Reglamento Bromatológico Nacional – Decreto 315/994 y sus Modificaciones, y los aditivos aromatizantes, saborizantes, gelificantes y colorantes comprendidos en las listas generales respectivas.

2.31.3. Volumen o Peso Neto

Medida de la unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación): paquete de 1 kilogramo de contenido neto.

2.32. Polvo para preparar Flan y Polvo para preparar Flan Dietético (Ítems 154 al 157)

2.32.1. Definiciones

- Se entiende por polvos (o mezclas) para preparar Postres tipo Flan, a los productos en forma de polvo que por dispersión en agua y/o leche, con o sin



el agregado de edulcorantes nutritivos, huevos o yemas, permiten la preparación de postres tipo flan.

- Los productos **dietéticos** deben ser apto para el consumo por diabéticos y estar adicionados de **edulcorante** como **sustituto del azúcar**. **El producto debe ser apto para el consumo por diabéticos.**

2.32.2. Requisitos

- Se permite el empleo de aditivos incluidos en la lista positiva del Decreto 315/994 y sus modificaciones, en los límites que dicho decreto especifica.
- La humedad de la mezcla de polvos no puede superar el 10%.
- Sabor vainilla.

2.32.3. Volumen o Peso Neto

Medida de la unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación): caja de 8 porciones y paquete de 1 kilogramo de contenido neto.

2.33. Polvo para preparar Gelatina y Polvo para preparar Gelatina Dietética (Ítems 158 al 173)

2.33.1. Definiciones

- Se entiende por Polvo para preparar Gelatina a la mezcla de polvos, constituida por azúcar y gelatina, que por dispersión en agua permite la preparación de “postre de fantasía: gelatina”
- Los productos dietéticos deben ser apto para el consumo por diabéticos y estar adicionados de **edulcorante** como **sustituto del azúcar**. **El producto debe ser apto para el consumo por diabéticos.**

2.33.2. Requisitos

- **Variedad de sabores:** cereza, frutilla, manzana y durazno.
- Se permite el empleo de aditivos incluidos en la lista positiva del Decreto 315/994 y sus modificaciones, en los límites que dicho decreto especifica.
- La humedad de la mezcla de polvos no puede superar el 10%.

2.33.3. Volumen o Peso Neto



Medida de la unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación): caja de 8 porciones y paquete de 1 kilogramo de contenido neto.

2.34. Polvo para preparar Helado y Polvo para preparar Helado Dietético (Ítems 174 al 181)

2.34.1. Definiciones

- Se entiende por Polvo para preparar Helado el producto en forma de polvo que por dispersión en agua y/o leche permite la preparación de helado.
- Se entiende por **polvo para preparar helado dietético** el producto en forma de polvo que por dispersión en agua y/o leche que permite la preparación de helado. **El producto debe ser apto para el consumo por diabéticos.**

2.34.2. Requisitos

- **Variedad de sabores:** chocolate, frutilla, vainilla y dulce de leche.

Polvo para preparar helado:

- Podrá contener como ingredientes harina, almidones y/o féculas, azúcares, grasas animales o vegetales, leche deshidratada entera o descremada o sus derivados, maltodextrinas, huevo y/o yema deshidratados, caseinato de sodio o calcio, sal otros autorizados por la legislación.
- Podrá contener como aditivos aquellos productos con propiedades gelificantes, estabilizantes, aromatizantes, saborizantes o colorantes permitidos por la legislación.
- La humedad del polvo no deberá superar el 10%.

Polvo para preparar helado dietético:

- Podrá contener como ingredientes aceites vegetales hidrogenados, leche deshidratada descremada o sus derivados, caseinato de sodio o calcio, sal, u otros autorizados por la legislación.
- Podrá contener como aditivos aquellos productos con propiedades edulcorantes (no calóricos), gelificantes, estabilizantes, aromatizantes, saborizantes o colorantes permitidos por la legislación.



- La humedad del polvo no deberá superar el 10%.

2.34.3. Volumen o Peso Neto

Medida de la unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación): paquete de 1 kilogramo de contenido neto.

2.35. Porotos (Ítems 182 al 187)

2.35.1. Definición

Se entiende por Porotos a las semillas procedentes de diversas especies de *Phaseolus spp.*, secas y separadas de sus vainas.

2.35.2. Requisitos

- Corresponderán a las especies *Phaseolus lunatus L.* (poroto de manteca) o *Phaseolus vulgaris L.* y sus variedades (poroto frutilla).
- Los lotes de porotos deberán estar exentos de olores y sabores extraños.
- Cada lote deberá estar conformado por una misma variedad, (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).
- Los granos deberán tener un tamaño uniforme.
- Se presentarán secos, enteros, sanos y limpios, de tamaño, textura y calidad uniforme, sin manchas o malformaciones.
- Estarán libres de cuerpos extraños y de signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- Deberán responder a los siguientes parámetros analíticos:
 - Humedad máxima: 15 %.
 - Se admitirá un máximo de 7 % de defectos generales totales leves (descascarados, partidos) 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 de 1 %. (mineral u orgánica)



- Humedad máxima: 14 %.
- Se aceptarán granos de clases contrastantes y variedades contrastantes en las tolerancias establecidas en la siguiente tabla.

Requisitos de sanidad y aspecto

Granos enfermos	0.5 % Máx
Granos picados	1.0 % Máx
Granos con defectos (abierto, arrugado, descascarado, germinado manchado, partido, roído y sucio)	4.5 % Máx
Clase contrastante	1.0 % Máx
Variedad contrastante	2.0 % Máx
Materias extrañas	1.0 % Máx
Libre de granos germinados Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (larva, pupa o adulto) o infectados (presencia de mohos o levaduras). Libre de olores inherentes al producto, excremento de roedores u otros.	

2.35.3. Volumen o Peso Neto

Medida de la unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación): bolsa de 500 gramos, 1 kilogramo y 25 kilogramos de contenido neto.

2.36. Pulpa de Tomate con y sin sal (Ítems 188 al 190)

2.36.1. Definición

Se entiende por Pulpa de Tomate tamizada concentrada el 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.

2.36.2. Requisitos

- Tamizada y concentrada (en envase rígido o semirígido).
- Con y sin sal.
- 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 la concentración establecida por la reglamentación vigente.
- 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.
- 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.
- Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Parámetro	Límite
Sólidos solubles naturales (1)	Mín. 7 %
Cenizas insolubles en H ₂ O	Máx. 0.5 %
Cloruros (en NaCl)	Máx. 2 %
pH	Mín. 3.5 – máx. 4.5
Mohos (Métodos de Howard Stephenson)	Máx. 50 campos positivos
Deberá responder satisfactoriamente al ensayo de estabilidad realizado incubando durante 14 días a (29 ± 2) °C (2).	



(1) % sólidos solubles naturales = lectura refractométrica a 20 °C - % total de sal - % azúcares agregados. % azúcares agregados = % azúcares totales - % azúcares propios del tomate (2,5 %).

(2) Informar valores obtenidos antes y después de la incubación para los siguientes parámetros: a) acidez expresada en ácido cítrico: no debe variar más de un 10 % del valor inicial. b) estado del envase y estado del producto: no se deben alterar.

2.36.3. Volumen o Peso Neto

Medida de la unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación):

- Con Sal: envase rígido o semirígido (tipo tetrabrik) o flexible (tipo Bag in box o bolsa) de 900 a 1.100 gramos de contenido neto.
- Sin Sal: envase rígido o semirígido (tipo tetrabrik) de 900 a 1.100 gramos de contenido neto.

2.37. Puré de Papas Instantáneo (Ítems 191 y 192)

2.37.1. Definiciones

- Puré de Papas Instantáneo es un alimento semielaborado obtenido por deshidratación de papas (*Solanum tuberosum L.*) limpias, sanas, peladas y cocidas, adicionado o no de grasas comestibles.
- Deshidratación es la acción de someter los alimentos a procesos mecánicos a fin de privarlos de la mayor parte del agua que contienen

2.37.2. Requisitos

- Deshidratado.

Humedad (100 – 105° C)	Máx. 10% m/m
Humedad Grasas comestibles (base seca)	Máx. 1% m/m

- Instantáneo.
- Aspectos sensoriales: caracteres propios, sin olor, sabor, color o apariencia extraños.
- Ausencia de:
 - Microorganismos patógenos.



- Toxinas u otros metabolitos microbianos actual o potencialmente riesgosos.
- Agentes microbianos capaces de causar alteración y que la tecnología exigible para su elaboración debió eliminar.
- Cualquier tipo de microorganismo que por su cantidad o por sus cualidades indique una manipulación defectuosa, malas condiciones higiénicas o haga presumir la

2.37.3. Volumen o Peso Neto

Medida de la unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación): bolsa de 1 kilogramo y 5 kilogramos de contenido neto.

2.38. Sal Fina y Sal Gruesa yodada y yodo fluorada (Ítems 193 al 198)

2.38.1. Definiciones

- Se entiende por Sal de calidad alimentaria el producto cristalino que consiste predominantemente en cloruro de sodio y que cumple con las exigencias de pureza establecidas en el Reglamento Bromatológico Nacional – Decreto 315/994 y sus Modificaciones – Anotado y Concordado con Apéndice Normativo – Febrero 2020.
- Sal común o sal gruesa: producto no procesado cuyos cristales deberán pasar en un 90% o más por el tamiz N° 8 (2,36 mm).
- La sal comestible o refinada (Sal Fina o Sal de Mesa) es la que ha sido sometida a procesos de purificación y/o desecación a temperaturas adecuadas con agregado o no de antihumectantes de la lista positiva de aditivos alimentarios, debiéndose indicar el agregado en la rotulación. Es un producto procesado para eliminar sales higroscópicas de magnesio y calcio, impurezas orgánicas, arena, tierra y fragmentos de concha; los cristales deberán pasar totalmente por el tamiz N° 20 (0,85 mm de abertura) y el 25% como mínimo, deberán pasar por el tamiz N° 60 (0,25 mm de abertura).

2.38.2. Requisitos

- Se presentará bajo la forma de cristales blancos, solubles en agua, de sabor salino franco y aspecto limpio.



- La granulación de la sal deberá ser uniforme.
- El contenido de NaCl no debe ser inferior al 97% de la materia seca, con exclusión de los aditivos. El resto estará integrado por productos secundarios naturales, presentes en cantidades diversas según el origen y el método de producción de la sal, y compuestos sobre todo de sulfatos, carbonatos y bromuros y cloruros de calcio, potasio, magnesio y sodio.
- El cobre no deberá exceder los 2 mg/kg (expresado como Cu).
- De acuerdo a su granulometría corresponderá a los tipos fina o gruesa.
- Deberá ser yodada en la proporción de 30±10 ppm de yodo, mediante la correspondiente adición de yodato de potasio.
- Podrá ser yodofluorada en las proporciones de yodo según numeral anterior y de 250 ppm ±15 % de fluoruro, mediante la correspondiente adición de fluoruro de sodio o de potasio.
- Características organolépticas:
 - Color: blanco.
 - Olor: Inodoro.
 - Sabor: Salino.
- Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Cloruro de sodio (s/base seca) ³	Mín. 98% m/m
Humedad (100°-105°C)	Máx. 1% m/m
Residuo insoluble en agua	Máx. 0.3% m/m
Nitritos, nitratos, sales amónicas	No detectables
Sulfatos en residuo seco (expresado en CaSO4)	Máx. 0.7% m/m
Cloruros de calcio, magnesio y potasio (totales en base seca)	Máx. 0.5% m/m
Bacterias mesófilas aerobias totales	Máx. 1x104ufc/g

³ Para sal comestible fina (sal de mesa) con agregado o no de antihumectantes, la humedad máxima será de 0.3%.



Staphylococcus Aureus, Bacillus cereus, Streptococcus sp., bacterias halófilas, c/especie	Máx. 100/g
--	------------

- La sal de calidad alimentaria no podrá contener contaminantes en cantidades y formas que resulten nocivas para la salud del consumidor. En particular, no deberán superarse los siguientes límites máximos:
 - Arsénico, no más de 0,5 mg/kg, expresados como As.
 - Cobre, no más de 2 mg/kg, expresados como Cu.
 - Plomo, no más de 2 mg/kg, expresados como Pb.
 - Cadmio, no más de 0,5 mg/kg, expresados como Cd.
 - Mercurio, no más de 0,1 mg/kg, expresados como Hg.

2.38.3. Rotulado

El envase primario deberá presentar la rotulación reglamentaria vigente, en etiqueta adherida al producto, indicando:

- Denominación del alimento: el nombre del producto, que habrá de declararse en la etiqueta, será "sal". Muy cerca del nombre "sal" deberá figurar la expresión "de calidad alimentaria" o "de cocina" o "de mesa".
- Cuando la sal se utilice como vehículo de uno o más nutrientes y se vende como tal al público, por razones higiénicas, deberá declararse de forma apropiada en la etiqueta el nombre del producto, por ejemplo, "sal fluorada", "sal yodurada", "sal yodada", "sal enriquecida con hierro", "sal enriquecida con vitaminas", otros.
- Y demás requisitos acordes al Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/994 y sus Modificaciones.

2.38.4. Volumen o Peso Neto

Medida de la unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación):

- **Fina:** envase individual de 1 gramo y bolsa de 500 gramos de contenido neto.
- **Gruesa:** bolsa de 500 gramos de contenido neto.



2.39. Sémola de Trigo (Ítem 199)

2.39.1. Definición

Se entiende por Sémola el albumen (endospermo y perispermo del grano) triturado más o menos grueso, que se obtiene al pasar los granos de trigo a través de los primeros cilindros de moltura.

2.39.2. Requisitos

- Será elaborada con granos sanos, limpios y secos.
- Será de color blanco o muy ligeramente amarillento (marfil).
- Estará libre de toda sustancia extraña o signo que pueda indicar alteración, contaminación o deterioro.
- Acorde a lo dispuesto en el Decreto 533/001 se exige el cumplimiento de los límites máximos para la toxina deoxinivalenol (DON).

2.39.3. Volumen o Peso Neto

Medida de unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación): bolsa de 1 kilogramo de contenido neto.

2.40. Té Negro y Té Mixto (Ítems 200 al 202)

2.40.1. Definiciones

- Con la denominación de Té se entiende al producto constituido por hojas jóvenes y yemas sanas y limpias de diferentes variedades de *Camellia sinensis* sometidas a fermentación y secado.
- Té mixto: mezcla de hierbas digestivas de sabor agradable.

2.40.2. Requisitos

- El té en saquitos, bolsitas o sobres, obtenido por las hojas y tallos más pequeños, debe responder a las exigencias establecidas para té negro, en lo que es aplicable. Se debe comercializar exclusivamente en envases individuales y el material de éstos debe ser apto para ese uso.
- Los análisis deberán responder a los siguientes parámetros analíticos:



Parámetros	Requisitos
Tallos y pecíolos rojizos casi desprovistos de hojas	Máx. 35%
Humedad	Mín. 12 %
Cenizas	Máx. 8%
Cenizas insolubles en HCl al 10%	Máx. 1%
Cafeína	Mín. 1%
Extracto acuoso	Mín. 24%

Los valores de cenizas y cafeína están expresados sobre sustancia seca.

2.40.3. Volumen o Peso Neto

Medida de la unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación): caja de 100 saquitos.

2.41. Vinagre (Ítems 203 al 206)

2.41.1. Definición

Se entiende en forma genérica por Vinagre el producto obtenido por fermentación acética de vino, alcohol, sidra, cerveza, infusiones, maceraciones o cocimientos de frutas frescas azucaradas o de jugos azucarados o por fermentación alcohólica seguida de fermentación acética de azúcares, miel, mostos de cereales y/o cereales malteados.

2.41.2. Requisitos

- De alcohol o manzana.
- Los vinagres indicarán en su rotulación en forma clara la materia prima empleada.
- Se presentará límpido, con sabor y color propios y característicos, sin sedimentos ni anguítulas, vegetaciones criptogámicas o cualquier otra alteración visible.
- Deberá responder a la composición normal de la materia prima empleada en las proporciones que correspondan a su dilución.



- No podrá contener colorantes ni ácidos minerales u orgánicos libres agregados.
- Deberá responder a los parámetros analíticos que para cada tipo de vinagre establece el Decreto N°315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) de acuerdo a la materia prima empleada en la elaboración.

2.41.3. Volumen o Peso Neto

Medida de la unidad de venta admitida (presentación y medida de presentación): envase de 500 mililitros y de 900 a 1.000 mililitros de contenido neto.

3. Notas

3.1. Regirá en forma obligatoria la aplicación de:

- Protocolo de Inspección de Víveres Secos, Enlatados y Levaduras (ARCE).
- Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto N° 315/994 y sus modificaciones.
- MERCOSUR/GMC/RES. Nro. 12/11. Reglamento Técnico MERCOSUR sobre límites máximos de contaminantes inorgánicos en alimentos.
- Codex Alimentarius.

3.2. Los Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura (GMP) y los Procedimientos Estandarizados de Higiene y Desinfección (SSOP) de las plantas elaboradoras o depósitos deberán ser presentados siempre que los compradores o la Administración lo soliciten, en un plazo no mayor a 24 horas.

3.3. Cuando el producto no se ajuste a lo solicitado en estas Especificaciones Técnicas, podrá ser observado o rechazado.

3.4. Todo defecto que haga presumir posible alteración, contaminación agregada, o cualquier otro factor que pueda incidir en su calidad higiénico-sanitaria y en su inocuidad, será evaluado como CRÍTICO y será considerado apartamiento Grave.

3.5. Los criterios que serán utilizados en las inspecciones de control de calidad para evaluar defectos en el producto o sus envases, estarán basados en las siguientes definiciones establecidas en la Norma Unit 472-75, Copant 327-72, para inspección por atributos:



Inspección	<i>Es el proceso que consiste en medir, examinar, ensayar o comparar de algún modo, la unidad en consideración con respecto a los requisitos establecidos.</i>
Inspección por muestreo:	<i>Es el procedimiento de inspección, que consiste en verificar una o más muestras del lote que se recibe, para determinar la calidad del mismo.</i>
Defecto:	<i>Es el no cumplimiento en uno solo o más de los requisitos especificados para una unidad.</i>
Defecto Menor:	<i>Es el defecto que no reduce materialmente la utilidad de la unidad para el fin al cual está destinada, o que produce una desviación de los requisitos establecidos, con pequeño efecto reductor sobre el funcionamiento o uso eficaz de la unidad y que requiere reproceso.</i>
Defecto Mayor:	<i>Es el defecto que, sin ser crítico, tiene la probabilidad de ocasionar una falla o de reducir materialmente la utilidad de la unidad para el fin que se la destina.</i>
Defecto Crítico:	<i>Es el defecto que puede producir condiciones peligrosas o inseguras, para quienes usan o mantienen el producto. Es también el defecto que pueda llegar a impedir el funcionamiento o el normal desempeño de una función importante de un producto, del cual depende la seguridad personal.</i>
Unidad Defectuosa:	<i>Es aquella que tiene uno o más defectos.</i>

- 3.6. Los productos ingresarán sujetos a una reinspección posterior, a instancias de su utilización, la cual ratificará que sus condiciones luego de abierto el envase, sean aptas para el consumo.



4. Requerimientos específicos para los ítems

Nro. Item	Cód. Artículo	Artículo	Unidad	Atributo	Valor del atributo	Unidad de Medida
1	143	ACEITE COMESTIBLE	BOTELLA	Marca	Sin restricciones	----
				Materia Prima	GIRASOL	----
				Medida De Presentación	0,9	L
				Presentación	BOTELLA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
2	143	ACEITE COMESTIBLE	BOTELLA	Marca	Sin restricciones	----
				Materia Prima	GIRASOL	----
				Medida De Presentación	3	L
				Presentación	BOTELLA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
3	143	ACEITE COMESTIBLE	BIDON	Marca	Sin restricciones	----
				Materia Prima	GIRASOL	----
				Medida De Presentación	5	L
				Presentación	BIDON	----
				Resumen	Sin restricciones	----
4	143	ACEITE COMESTIBLE	BOTELLA	Marca	Sin restricciones	----
				Materia Prima	SOJA	----
				Medida De Presentación	0,9	L
				Presentación	BOTELLA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
5	143	ACEITE COMESTIBLE	BIDON	Marca	Sin restricciones	----
				Materia Prima	SOJA	----
				Medida De Presentación	5	L
				Presentación	BIDON	----
				Resumen	Sin restricciones	----
6	143	ACEITE COMESTIBLE	BOTELLA	Marca	Sin restricciones	----
				Materia Prima	MAIZ	----
				Medida De Presentación	0,9	L
				Presentación	BOTELLA	----
				Resumen	Sin restricciones	----



7	143	ACEITE COMESTIBLE	BOTELLA	Marca	Sin restricciones	----
				Materia Prima	SALVADO DE ARROZ	----
				Medida De Presentación	0,9	L
				Presentación	BOTELLA	----
				Refinado	Si	---
Resumen	Sin restricciones	----				
8	143	ACEITE COMESTIBLE	BOTELLA	Marca	Sin restricciones	----
				Materia Prima	SALVADO DE ARROZ	----
				Medida De Presentación	3	L
				Presentación	BOTELLA	----
				Refinado	Si	---
Resumen	Sin restricciones	----				
9	143	ACEITE COMESTIBLE	BIDON	Marca	Sin restricciones	----
				Materia Prima	SALVADO DE ARROZ	----
				Medida De Presentación	10	L
				Presentación	BIDON	----
				Refinado	Si	---
Resumen	Sin restricciones	----				
10	143	ACEITE COMESTIBLE	BOTELLA	Marca	Sin restricciones	----
				Materia Prima	GIRASOL - ALTO OLEICO	----
				Medida De Presentación	0,9	L
				Presentación	BOTELLA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
11	143	ACEITE COMESTIBLE	BIDON	Marca	Sin restricciones	----
				Materia Prima	GIRASOL - ALTO OLEICO	----
				Medida De Presentación	5	L
				Presentación	BIDON	----
				Resumen	Sin restricciones	----
12	143	ACEITE COMESTIBLE	BIDON	Marca	Sin restricciones	----
				Materia Prima	GIRASOL - ALTO OLEICO	----
				Medida De Presentación	10	L



				Presentación	BIDON	----
				Resumen	Sin restricciones	----
13	14434	ACEITUNA	BOLSA	Descarozada	Si	---
				Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Variedad	VERDE	----
14	13968	ADOBO	BOLSA	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	250 a 500	G
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
15	13968	ADOBO	BOLSA	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
16	14014	AJI MOLIDO	BOLSA	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	250 a 500	G
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
17	14014	AJI MOLIDO	BOLSA	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
18	26814	AJO Y PEREJIL DESECADO	BOLSA	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	250 a 500	G
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
19	146	ALMIDON DE MAIZ	BOLSA	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
20	146	ALMIDON DE MAIZ	BOLSA	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	5	KG
				Presentación	BOLSA	----



				Resumen	Sin restricciones	-----
21	14011	ANANA EN ALMIBAR	LATA	Corte	EN RODAJAS	-----
				Marca	Sin restricciones	-----
				Medida De Presentación	500 a 1.000	G
				Presentación	LATA	-----
				Resumen	Sin restricciones	-----
22	14011	ANANA EN ALMIBAR	LATA	Apto Para Diabéticos	Si	---
				Corte	EN RODAJAS	-----
				Marca	Sin restricciones	-----
				Medida De Presentación	500 a 1.000	G
				Presentación	LATA	-----
				Resumen	Sin restricciones	-----
23	145	ARROZ (USO HUMANO)	BOLSA	Marca	Sin restricciones	-----
				Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	BOLSA	-----
				Resumen	Sin restricciones	-----
				Subgrupo	PULIDO	-----
				Tipo De Grano	LARGO ANCHO	-----
24	145	ARROZ (USO HUMANO)	BOLSA	Marca	Sin restricciones	-----
				Medida De Presentación	25	KG
				Presentación	BOLSA	-----
				Resumen	Sin restricciones	-----
				Subgrupo	PULIDO	-----
				Tipo De Grano	LARGO ANCHO	-----
25	145	ARROZ (USO HUMANO)	BOLSA	Marca	Sin restricciones	-----
				Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	BOLSA	-----
				Resumen	Sin restricciones	-----
				Subgrupo	PULIDO	-----
				Tipo De Grano	LARGO FINO	-----
26	145	ARROZ (USO HUMANO)	BOLSA	Marca	Sin restricciones	-----
				Medida De Presentación	25	KG
				Presentación	BOLSA	-----
				Resumen	Sin restricciones	-----



				Subgrupo	PULIDO	----
				Tipo De Grano	LARGO FINO	----
27	145	ARROZ (USO HUMANO)	BOLSA	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Subgrupo	PARBOILED	----
				Tipo De Grano	PULIDO	----
					LARGO ANCHO	----
28	145	ARROZ (USO HUMANO)	BOLSA	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	25	KG
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Subgrupo	PARBOILED	----
				Tipo De Grano	PULIDO	----
					LARGO ANCHO	----
29	145	ARROZ (USO HUMANO)	BOLSA	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Subgrupo	PARBOILED	----
				Tipo De Grano	PULIDO	----
					LARGO FINO	----
30	145	ARROZ (USO HUMANO)	BOLSA	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	25	KG
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Subgrupo	PARBOILED	----
				Tipo De Grano	PULIDO	----
					LARGO FINO	----
31	144	ARVEJA EN CONSERVA	LATA	Abre Fácil	Si/No	---
				Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	280 a 400	G
				Presentación	LATA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Tipo	REHIDRATADA	----



				Abre Fácil	Si/No	---
				Marca	Sin restricciones	----
32	144	ARVEJA EN CONSERVA	LATA	Medida De Presentación	800 a 1.000	G
				Presentación	LATA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Tipo	REHIDRATADA	----
				Abre Fácil	Si/No	---
				Marca	Sin restricciones	----
33	144	ARVEJA EN CONSERVA	LATA	Medida De Presentación	2,5 a 3	KG
				Presentación	LATA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Tipo	REHIDRATADA	----
				Abre Fácil	Si/No	---
				Forma	DESMENUZADO	----
				Marca	Sin restricciones	----
34	3806	ATUN ELABORADO	LATA	Medida De Presentación	150 a 200	G
				Medio De Cobertura	AGUA	----
				Presentación	LATA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Abre Fácil	Si/No	---
				Forma	DESMENUZADO	----
				Marca	Sin restricciones	----
35	3806	ATUN ELABORADO	LATA	Medida De Presentación	1	KG
				Medio De Cobertura	AGUA	----
				Presentación	LATA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Marca	Sin restricciones	----
36	14041	AVENA LAMINADA (USO HUMANO)	BOLSA	Medida De Presentación	750 a 1.000	G
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Tipo	INSTANTANEA	----
				Marca	Sin restricciones	----
37	159	AZUCAR BLANCO	SOBRE	Medida De Presentación	7	G
				Presentación	SOBRE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
38	159		BOLSA	Marca	Sin restricciones	----



		AZUCAR BLANCO		Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
39	159	AZUCAR BLANCO	BOLSA	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	25	KG
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
40	157	CAFE	BOLSA	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación Molido	1	KG
				Presentación	Si	---
				Resumen	BOLSA	----
				Tipo	Sin restricciones	----
					GLASEADO	----
41	157	CAFE	BOLSA	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación Molido	500	G
				Presentación	Si	---
				Resumen	BOLSA	----
				Tipo	Sin restricciones	----
					TORRADO	----
42	157	CAFE	BOLSA	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación Molido	1	KG
				Presentación	Si	---
				Resumen	BOLSA	----
				Tipo	Sin restricciones	----
					TORRADO	----
43	156	CANELA	BOLSA	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación Molida	250 a 500	G
				Presentación	Si	---
				Resumen	BOLSA	----
					Sin restricciones	----
44	14010	CHOCLO DESGRANADO (USO HUMANO)	LATA	Abre Fácil	Si/No	---
				Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	700 a 1.000	G
				Presentación	LATA	----
				Resumen	Sin restricciones	----



				Marca	Sin restricciones	----
45	13981	CIRUELA DESECADA	BOLSA	Medida De Presentación	400 a 700	G
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Tipo	SIN CAROZO	----
46	155	COCOA	BOLSA	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
47	27721	CONDIMENTO VERDE	BOLSA	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	250 a 500	G
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
48	27721	CONDIMENTO VERDE	BOLSA	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
49	179	DULCE DE BATATA	UNIDAD	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	20 a 40	G
				Presentación	INDIVIDUAL	----
				Resumen	Sin restricciones	----
50	179	DULCE DE BATATA	BANDEJA PLASTICA	Apto Para Diabéticos	Si	---
				Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	250	G
				Presentación	BANDEJA PLÁSTICA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
51	179	DULCE DE BATATA	BANDEJA PLASTICA	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	300 a 800	G
				Presentación	BANDEJA PLÁSTICA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
52	179	DULCE DE BATATA	BLOQUE	Marca	Sin restricciones	----
				Material De La Presentación	PLÁSTICO FLEXIBLE	----
				Medida De Presentación	3 a 5	KG



				Presentación	BLOQUE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
53	172	DULCE DE LECHE	UNIDAD	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	20 a 40	G
				Presentación	INDIVIDUAL	----
				Resumen	Sin restricciones	----
54	172	DULCE DE LECHE	ENVASE PLASTICO	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	500	G
				Presentación	ENVASE PLÁSTICO	----
				Resumen	Sin restricciones	----
55	172	DULCE DE LECHE	ENVASE PLASTICO	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	900 a 1.000	G
				Presentación	ENVASE PLÁSTICO	----
				Resumen	Sin restricciones	----
56	172	DULCE DE LECHE	ENVASE PLASTICO	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	3	KG
				Presentación	ENVASE PLÁSTICO	----
				Resumen	Sin restricciones	----
57	172	DULCE DE LECHE	ENVASE PLASTICO	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	5	KG
				Presentación	ENVASE PLÁSTICO	----
				Resumen	Sin restricciones	----
58	172	DULCE DE LECHE	ENVASE PLASTICO	Apto Para Diabéticos	Si	---
				Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	500	G
				Presentación	ENVASE PLÁSTICO	----
				Resumen	Sin restricciones	----
59	180	DULCE DE MEMBRILLO	UNIDAD	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	20 a 40	G
				Presentación	INDIVIDUAL	----
				Resumen	Sin restricciones	----
60	180	DULCE DE MEMBRILLO	BANDEJA PLASTICA	Marca	Sin restricciones	----



				Medida De Presentación	300 a 900	G
				Presentación	BANDEJA PLÁSTICA	-----
				Resumen	Sin restricciones	-----
				Marca	Sin restricciones	-----
61	180	DULCE DE MEMBRILLO	BLOQUE	Material De La Presentación	PLÁSTICO FLEXIBLE	-----
				Medida De Presentación	4	KG
				Presentación	BLOQUE	-----
				Resumen	Sin restricciones	-----
				Apto Para Diabéticos	Si	---
				Marca	Sin restricciones	-----
62	180	DULCE DE MEMBRILLO	ENVASE PLASTICO	Medida De Presentación	250	G
				Presentación	ENVASE PLÁSTICO	-----
				Resumen	Sin restricciones	-----
				Marca	Sin restricciones	-----
63	14027	DULCE DE ZAPALLO	BANDEJA PLASTICA	Medida De Presentación	300 a 600	G
				Presentación	BANDEJA PLÁSTICA	-----
				Resumen	Sin restricciones	-----
				Marca	Sin restricciones	-----
64	14027	DULCE DE ZAPALLO	BLOQUE	Material De La Presentación	PLÁSTICO FLEXIBLE	-----
				Medida De Presentación	3,5 a 4	KG
				Presentación	BLOQUE	-----
				Resumen	Sin restricciones	-----
				Corte	EN MITADES SIN CAROZO	-----
				Marca	Sin restricciones	-----
65	152	DURAZNOS EN ALMIBAR	LATA	Medida De Presentación	800 a 900	G
				Presentación	LATA	-----
				Resumen	Sin restricciones	-----
				Corte	EN MITADES SIN CAROZO	-----
				Marca	Sin restricciones	-----
66	152	DURAZNOS EN ALMIBAR	LATA	Medida De Presentación	3	KG
				Presentación	LATA	-----
				Resumen	Sin restricciones	-----



				Apto Para Diabéticos	Si	---
				Corte	EN MITADES SIN CAROZO	----
67	152	DURAZNOS EN ALMIBAR	LATA	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	800 a 900	G
				Presentación	LATA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Marca	Sin restricciones	----
68	161	ESENCIA DE VAINILLA	BOTELLA	Medida De Presentación	1	L
				Presentación	BOTELLA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Marca	Sin restricciones	----
69	3483	GARBANZO (USO HUMANO)	BOLSA	Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Marca	Sin restricciones	----
70	3483	GARBANZO (USO HUMANO)	BOLSA	Medida De Presentación	25	KG
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Marca	Sin restricciones	----
71	148	HARINA DE MAIZ (USO HUMANO)	BOLSA	Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Tipo	INSTANTÁNEA	----
				Marca	Sin restricciones	----
72	148	HARINA DE MAIZ (USO HUMANO)	BOLSA	Medida De Presentación	5	KG
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Tipo	INSTANTÁNEA	----
				Marca	Sin restricciones	----
73	11857	HARINA DE TRIGO (USO HUMANO)	BOLSA	Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----



				Tipificación	000	----
				Marca	Sin restricciones	----
74	11857	HARINA DE TRIGO (USO HUMANO)	BOLSA	Medida De Presentación	25	KG
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Tipificación	000	----
				Marca	Sin restricciones	----
75	11857	HARINA DE TRIGO (USO HUMANO)	BOLSA	Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Tipificación	0000	----
				Marca	Sin restricciones	----
76	11857	HARINA DE TRIGO (USO HUMANO)	BOLSA	Medida De Presentación	25	KG
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Tipificación	0000	----
				Marca	Sin restricciones	----
77	175	LECHE ENTERA EN POLVO (USO HUMANO)	ENVASE	Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	ENVASE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Tipo	INSTANTÁNEA	----
				Marca	Sin restricciones	----
78	175	LECHE ENTERA EN POLVO (USO HUMANO)	BOLSA	Medida De Presentación	25	KG
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Tipo	INSTANTÁNEA	----
				Marca	Sin restricciones	----
79	175	LECHE ENTERA EN POLVO (USO HUMANO)	CAJA	Medida De Presentación	10	KG
				Presentación	CAJA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Tipo	INSTANTÁNEA FORTIFICADA	----



				Marca	Sin restricciones	----
80	175	LECHE ENTERA EN POLVO (USO HUMANO)	BOLSA	Medida De Presentación	25	KG
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Tipo	INSTANTÁNEA FORTIFICADA	----
				Marca	Sin restricciones	----
81	72420	LECHE LARGA VIDA (USO HUMANO)	ENVASE	Medida De Presentación	1	L
				Presentación	ENVASE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Tipo	ENTERA	----
				En Conserva	No	---
				Marca	Sin restricciones	----
82	147	LENTEJA (USO HUMANO)	BOLSA	Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Tipo	ENTERA	----
				En Conserva	No	---
				Marca	Sin restricciones	----
83	147	LENTEJA (USO HUMANO)	BOLSA	Medida De Presentación	25	KG
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Tipo	ENTERA	----
				Marca	Sin restricciones	----
84	2990	LEVADURA	ENVASE	Medida De Presentación	500	G
				Presentación	ENVASE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Tipo	SECA	----
				Marca	Sin restricciones	----
85	2990	LEVADURA	ENVASE	Medida De Presentación	500	G
				Presentación	ENVASE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Tipo	FRESCA	----
				Marca	Sin restricciones	----
86	181	MERMELADA	UNIDAD	Medida De Presentación	20 a 40	G



				Presentación	INDIVIDUAL	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sabor	DURAZNO	----
87	181	MERMELADA	UNIDAD	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	20 a 40	G
				Presentación	INDIVIDUAL	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sabor	FRUTILLA	----
88	181	MERMELADA	UNIDAD	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	20 a 40	G
				Presentación	INDIVIDUAL	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sabor	ZAPALLO	----
89	181	MERMELADA	ENVASE PLASTICO	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	500	G
				Presentación	ENVASE PLÁSTICO	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sabor	DURAZNO	----
90	181	MERMELADA	ENVASE PLASTICO	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	500	G
				Presentación	ENVASE PLÁSTICO	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sabor	FRUTILLA	----
91	181	MERMELADA	ENVASE PLASTICO	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	500	G
				Presentación	ENVASE PLASTICO	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sabor	ZAPALLO	----
92	181	MERMELADA	ENVASE PLASTICO	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	3 a 4	KG
				Presentación	ENVASE PLASTICO	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sabor	DURAZNO	----
93	181	MERMELADA	ENVASE PLASTICO	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	3 a 4	KG



				Presentación	ENVASE DE PLASTICO	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sabor	FRUTILLA	----
94	181	MERMELADA	ENVASE PLASTICO	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	3 a 4	KG
				Presentación	ENVASE PLASTICO	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sabor	ZAPALLO	----
95	78505	MERMELADA SIN AZUCAR	UNIDAD	Apto Para Diabéticos	Si	---
				Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	20 a 40	G
				Presentación	INDIVIDUAL	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sabor	DURAZNO	----
96	78505	MERMELADA SIN AZUCAR	UNIDAD	Apto Para Diabéticos	Si	---
				Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	20 a 40	G
				Presentación	INDIVIDUAL	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sabor	ZAPALLO	----
97	78505	MERMELADA SIN AZUCAR	UNIDAD	Apto Para Diabéticos	Si	---
				Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	20 a 40	G
				Presentación	INDIVIDUAL	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sabor	FRUTILLA	----
98	78505	MERMELADA SIN AZUCAR	ENVASE PLASTICO	Apto Para Diabéticos	Si	---
				Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	300 a 400	G
				Presentación	ENVASE PLASTICO	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sabor	DURAZNO	----
99	78505	MERMELADA SIN AZUCAR	ENVASE PLASTICO	Apto Para Diabéticos	Si	---
				Marca	Sin restricciones	----



				Medida De Presentación	300 a 400	G
				Presentación	ENVASE PLASTICO	-----
				Resumen	Sin restricciones	-----
				Sabor	HIGO	-----
				Apto Para Diabéticos	Si	---
				Marca	Sin restricciones	-----
100	78505	MERMELADA SIN AZUCAR	ENVASE PLASTICO	Medida De Presentación	300 a 400	G
				Presentación	ENVASE PLASTICO	-----
				Resumen	Sin restricciones	-----
				Sabor	FRUTILLA	-----
				Marca	Sin restricciones	-----
101	167	OREGANO DESECADO	BOLSA	Medida De Presentación	250 a 500	G
				Presentación	BOLSA	-----
				Resumen	Sin restricciones	-----
				Marca	Sin restricciones	-----
102	167	OREGANO DESECADO	BOLSA	Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	BOLSA	-----
				Resumen	Sin restricciones	-----
				Marca	Sin restricciones	-----
103	14022	PAN RALLADO	BOLSA	Medida De Presentación	900 a 1.000	G
				Presentación	BOLSA	-----
				Resumen	Sin restricciones	-----
				Saborizado	No	---
				Sal Agregada	No	---
				Marca	Sin restricciones	-----
104	14022	PAN RALLADO	BOLSA	Medida De Presentación	10	KG
				Presentación	BOLSA	-----
				Resumen	Sin restricciones	-----
				Saborizado	No	---
				Sal Agregada	No	---
				Marca	Sin restricciones	-----
105	99838	PASTA SECA DE TRIGO	PAQUETE	Medida De Presentación	500	G
				Presentación	PAQUETE	-----
				Resumen	Sin restricciones	-----



				Tipo	AL HUEVO PARA PASTA	----
				Tipo De Variedad	MOÑAS	----
				Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	500	G
106	99838	PASTA SECA DE TRIGO	PAQUETE	Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Tipo	AL HUEVO PARA PASTA	----
				Tipo De Variedad	TIRABUZON	----
				Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	500	G
107	99838	PASTA SECA DE TRIGO	PAQUETE	Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Tipo	AL HUEVO PARA PASTA	----
				Tipo De Variedad	SPAGHETTI	----
				Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	5	KG
108	99838	PASTA SECA DE TRIGO	PAQUETE	Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Tipo	AL HUEVO PARA PASTA	----
				Tipo De Variedad	MOÑAS	----
				Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	5	KG
109	99838	PASTA SECA DE TRIGO	PAQUETE	Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Tipo	AL HUEVO PARA PASTA	----
				Tipo De Variedad	TIRABUZON	----
				Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	5	KG
110	99838	PASTA SECA DE TRIGO	PAQUETE	Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Tipo	AL HUEVO PARA PASTA	----
				Tipo De Variedad	SPAGHETTI	----



111	99838	PASTA SECA DE TRIGO	PAQUETE	Marca	Sin restricciones	-----
				Medida De Presentación	500	G
				Presentación	PAQUETE	-----
				Resumen	Sin restricciones	-----
				Tipo	AL HUEVO PARA SOPA	-----
Tipo De Variedad	DEDAL	-----				
112	99838	PASTA SECA DE TRIGO	PAQUETE	Marca	Sin restricciones	-----
				Medida De Presentación	500	G
				Presentación	PAQUETE	-----
				Resumen	Sin restricciones	-----
				Tipo	AL HUEVO PARA SOPA	-----
Tipo De Variedad	LETRAS	-----				
113	99838	PASTA SECA DE TRIGO	PAQUETE	Marca	Sin restricciones	-----
				Medida De Presentación	500	G
				Presentación	PAQUETE	-----
				Resumen	Sin restricciones	-----
				Tipo	AL HUEVO PARA SOPA	-----
Tipo De Variedad	CARACOLES	-----				
114	99838	PASTA SECA DE TRIGO	PAQUETE	Marca	Sin restricciones	-----
				Medida De Presentación	5	KG
				Presentación	PAQUETE	-----
				Resumen	Sin restricciones	-----
				Tipo	AL HUEVO PARA SOPA	-----
Tipo De Variedad	DEDAL	-----				
115	99838	PASTA SECA DE TRIGO	PAQUETE	Marca	Sin restricciones	-----
				Medida De Presentación	5	KG
				Presentación	PAQUETE	-----
				Resumen	Sin restricciones	-----
				Tipo	AL HUEVO PARA SOPA	-----
Tipo De Variedad	LETRAS	-----				
116	99838	PASTA SECA DE TRIGO	PAQUETE	Marca	Sin restricciones	-----
				Medida De Presentación	5	KG
				Presentación	PAQUETE	-----



				Resumen	Sin restricciones	----
				Tipo	AL HUEVO PARA SOPA	----
				Tipo De Variedad	CARACOLES	----
				Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	500	G
117	99838	PASTA SECA DE TRIGO	PAQUETE	Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Tipo	SEMOLADA DE TRIGO DURO PARA PASTA	----
				Tipo De Variedad	MOÑAS	----
				Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	500	G
118	99838	PASTA SECA DE TRIGO	PAQUETE	Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Tipo	SEMOLADA DE TRIGO DURO PARA PASTA	----
				Tipo De Variedad	TIRABUZON	----
				Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	500	G
119	99838	PASTA SECA DE TRIGO	PAQUETE	Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Tipo	SEMOLADA DE TRIGO DURO PARA PASTA	----
				Tipo De Variedad	SPAGHETTI	----
				Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	5	KG
120	99838	PASTA SECA DE TRIGO	PAQUETE	Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Tipo	SEMOLADA DE TRIGO DURO PARA PASTA	----
				Tipo De Variedad	MOÑAS	----
				Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	5	KG
121	99838	PASTA SECA DE TRIGO	PAQUETE	Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----



				Tipo	SEMOLADA DE TRIGO DURO PARA PASTA	----
				Tipo De Variedad	TIRABUZON	----
122	99838	PASTA SECA DE TRIGO	PAQUETE	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	5	KG
				Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Tipo	SEMOLADA DE TRIGO DURO PARA PASTA	----
				Tipo De Variedad	SPAGHETTI	----
123	99838	PASTA SECA DE TRIGO	PAQUETE	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	500	G
				Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Tipo	SEMOLA DE TRIGO DURO PARA SOPA DEDAL	----
				Tipo De Variedad	DEDAL	----
124	99838	PASTA SECA DE TRIGO	PAQUETE	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	5	KG
				Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Tipo	SEMOLA DE TRIGO DURO PARA SOPA DEDAL	----
				Tipo De Variedad	DEDAL	----
125	99838	PASTA SECA DE TRIGO	PAQUETE	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	500	G
				Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Tipo	COMUN PARA PASTA	----
				Tipo De Variedad	MOÑAS	----
126	99838	PASTA SECA DE TRIGO	PAQUETE	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	500	G
				Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Tipo	COMUN PARA PASTA	----



				Tipo De Variedad	TIRABUZON	-----
127	99838	PASTA SECA DE TRIGO	PAQUETE	Marca	Sin restricciones	-----
				Medida De Presentación	500	G
				Presentación	PAQUETE	-----
				Resumen	Sin restricciones	-----
				Tipo	COMUN PARA PASTA	-----
				Tipo De Variedad	SPAGHETTI	-----
128	99838	PASTA SECA DE TRIGO	PAQUETE	Marca	Sin restricciones	-----
				Medida De Presentación	5	KG
				Presentación	PAQUETE	-----
				Resumen	Sin restricciones	-----
				Tipo	COMUN PARA PASTA	-----
				Tipo De Variedad	MOÑAS	-----
129	99838	PASTA SECA DE TRIGO	PAQUETE	Marca	Sin restricciones	-----
				Medida De Presentación	5	KG
				Presentación	PAQUETE	-----
				Resumen	Sin restricciones	-----
				Tipo	COMUN PARA PASTA	-----
				Tipo De Variedad	TIRABUZON	-----
130	99838	PASTA SECA DE TRIGO	PAQUETE	Marca	Sin restricciones	-----
				Medida De Presentación	5	KG
				Presentación	PAQUETE	-----
				Resumen	Sin restricciones	-----
				Tipo	COMUN PARA PASTA	-----
				Tipo De Variedad	SPAGHETTI	-----
131	99838	PASTA SECA DE TRIGO	PAQUETE	Marca	Sin restricciones	-----
				Medida De Presentación	500	G
				Presentación	PAQUETE	-----
				Resumen	Sin restricciones	-----
				Tipo	COMUN PARA PASTA	-----
				Tipo De Variedad	DEDAL	-----
132	99838	PASTA SECA DE TRIGO	PAQUETE	Marca	Sin restricciones	-----



				Medida De Presentación	500	G
				Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Tipo	COMUN PARA SOPA	----
				Tipo De Variedad	LETRAS	----
				Marca	Sin restricciones	----
133	99838	PASTA SECA DE TRIGO	PAQUETE	Medida De Presentación	500	G
				Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Tipo	COMUN PARA SOPA	----
				Tipo De Variedad	CARACOLES	----
				Marca	Sin restricciones	----
134	99838	PASTA SECA DE TRIGO	PAQUETE	Medida De Presentación	5	KG
				Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Tipo	COMUN PARA SOPA	----
				Tipo De Variedad	DEDAL	----
				Marca	Sin restricciones	----
135	99838	PASTA SECA DE TRIGO	PAQUETE	Medida De Presentación	5	KG
				Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Tipo	COMUN PARA SOPA	----
				Tipo De Variedad	LETRAS	----
				Marca	Sin restricciones	----
136	99838	PASTA SECA DE TRIGO	PAQUETE	Medida De Presentación	5	KG
				Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Tipo	COMUN PARA SOPA	----
				Tipo De Variedad	CARACOLES	----
				Corte	EN MITADES SIN SEMILLAS	----
137	14430	PERA EN ALMIBAR	LATA	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	800 a 1.000	G
				Presentación	LATA	----
				Resumen	Sin restricciones	----



138	14430	PERA EN ALMIBAR	LATA	Apto Para Diabéticos Corte	Si	---
				Marca	EN MITADES SIN SEMILLAS	----
				Medida De Presentación	Sin restricciones	----
				Presentación	800 a 1.000	G
				Resumen	LATA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
139	13977	PIMENTON	BOLSA	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	250 a 500	G
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
140	13977	PIMENTON	BOLSA	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
141	3935	PIMIENTA	BOLSA	Color	BLANCA	----
				Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	250 a 500	G
				Molida	Si	---
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
142	3935	PIMIENTA	BOLSA	Color	BLANCA	----
				Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	1	KG
				Molida	Si	---
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
143	166	POLVO DE HORNEAR	BOLSA	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
144	169	POLVO PARA PREPARAR POSTRE	PAQUETE	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----



				Sabor	CARAMELO	----
				Marca	Sin restricciones	----
145	169	POLVO PARA PREPARAR POSTRE	PAQUETE	Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sabor	VAINILLA	----
				Marca	Sin restricciones	----
146	169	POLVO PARA PREPARAR POSTRE	PAQUETE	Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sabor	DULCE DE LECHE	----
				Marca	Sin restricciones	----
147	169	POLVO PARA PREPARAR POSTRE	PAQUETE	Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sabor	FRUTILLA	----
				Marca	Sin restricciones	----
148	169	POLVO PARA PREPARAR POSTRE	PAQUETE	Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sabor	CHOCOLATE	----
				Apto Para Diabéticos	Si	---
149	29817	POLVO PARA PREPARAR POSTRE DIETETICO	PAQUETE	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sabor	CARAMELO	----
				Apto Para Diabéticos	Si	---
150	29817	POLVO PARA PREPARAR POSTRE DIETETICO	PAQUETE	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	1	KG



				Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sabor	VAINILLA	----
				Apto Para Diabéticos	Si	---
151	29817	POLVO PARA PREPARAR POSTRE DIETETICO	PAQUETE	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sabor	DULCE DE LECHE	----
				Apto Para Diabéticos	Si	---
152	29817	POLVO PARA PREPARAR POSTRE DIETETICO	PAQUETE	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sabor	FRUTILLA	----
				Apto Para Diabéticos	Si	---
153	29817	POLVO PARA PREPARAR POSTRE DIETETICO	PAQUETE	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sabor	CHOCOLATE	----
154	150	POLVO PARA FLAN	PAQUETE	Cantidad De Porciones	8	UNIDADES
				Marca	Sin restricciones	----
				Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sabor	VAINILLA	----
155	150	POLVO PARA FLAN	PAQUETE	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sabor	VAINILLA	----
156	150	POLVO PARA FLAN	PAQUETE	Apto Para Diabéticos	Si	---
				Marca	Sin restricciones	----



				Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	PAQUETE	-----
				Resumen	Sin restricciones	-----
				Sabor	VAINILLA	-----
157	150	POLVO PARA FLAN	PAQUETE	Apto Para Diabéticos	Si	---
				Cantidad De Porciones	8	UNIDADES
				Marca	Sin restricciones	-----
				Presentación	PAQUETE	-----
				Resumen	Sin restricciones	-----
				Sabor	VAINILLA	-----
158	149	POLVO PARA PREPARAR GELATINA	PAQUETE	Cantidad De Porciones	8	UNIDADES
				Marca	Sin restricciones	-----
				Presentación	PAQUETE	-----
				Resumen	Sin restricciones	-----
				Sabor	CEREZA	-----
159	149	POLVO PARA PREPARAR GELATINA	PAQUETE	Cantidad De Porciones	8	UNIDADES
				Marca	Sin restricciones	-----
				Presentación	PAQUETE	-----
				Resumen	Sin restricciones	-----
				Sabor	FRUTILLA	-----
160	149	POLVO PARA PREPARAR GELATINA	PAQUETE	Cantidad De Porciones	8	UNIDADES
				Marca	Sin restricciones	-----
				Presentación	PAQUETE	-----
				Resumen	Sin restricciones	-----
				Sabor	MANZANA	-----
161	149	POLVO PARA PREPARAR GELATINA	PAQUETE	Cantidad De Porciones	8	UNIDADES
				Marca	Sin restricciones	-----
				Presentación	PAQUETE	-----
				Resumen	Sin restricciones	-----
				Sabor	DURAZNO	-----
162	149	POLVO PARA PREPARAR GELATINA	PAQUETE	Marca	Sin restricciones	-----
				Medida De Presentación	1	KG



				Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sabor	CEREZA	----
				Marca	Sin restricciones	----
163	149	POLVO PARA PREPARAR GELATINA	PAQUETE	Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sabor	FRUTILLA	----
				Marca	Sin restricciones	----
164	149	POLVO PARA PREPARAR GELATINA	PAQUETE	Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sabor	MANZANA	----
				Marca	Sin restricciones	----
165	149	POLVO PARA PREPARAR GELATINA	PAQUETE	Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sabor	DURAZNO	----
				Apto Para Diabéticos	Si	---
166	16056	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DIETETICA	PAQUETE	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sabor	CEREZA	----
				Apto Para Diabéticos	Si	---
167	16056	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DIETETICA	PAQUETE	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sabor	FRUTILLA	----



				Apto Para Diabéticos	Si	---
168	16056	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DIETETICA	PAQUETE	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sabor	MANZANA	----
				Apto Para Diabéticos	Si	---
169	16056	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DIETETICA	PAQUETE	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sabor	DURAZNO	----
				Apto Para Diabéticos	Si	---
170	16056	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DIETETICA	PAQUETE	Cantidad De Porciones	8	UNIDADES
				Marca	Sin restricciones	----
				Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sabor	CEREZA	----
				Apto Para Diabéticos	Si	---
171	16056	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DIETETICA	PAQUETE	Cantidad De Porciones	8	UNIDADES
				Marca	Sin restricciones	----
				Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sabor	FRUTILLA	----
				Apto Para Diabéticos	Si	---
172	16056	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DIETETICA	PAQUETE	Cantidad De Porciones	8	UNIDADES
				Marca	Sin restricciones	----
				Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----



				Sabor	MANZANA	----
				Apto Para Diabéticos	Si	---
173	16056	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DIETETICA	PAQUETE	Cantidad De Porciones	8	UNIDADES
				Marca	Sin restricciones	----
				Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sabor	DURAZNO	----
				Marca	Sin restricciones	----
174	13979	POLVO PARA PREPARAR HELADO	PAQUETE	Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sabor	CHOCOLATE	----
				Marca	Sin restricciones	----
175	13979	POLVO PARA PREPARAR HELADO	PAQUETE	Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sabor	FRUTILLA	----
				Marca	Sin restricciones	----
176	13979	POLVO PARA PREPARAR HELADO	PAQUETE	Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sabor	VAINILLA	----
				Marca	Sin restricciones	----
177	13979	POLVO PARA PREPARAR HELADO	PAQUETE	Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sabor	DULCE DE LECHE	----
				Apto Para Diabéticos	Si	---
178	13980	POLVO PARA PREPARAR HELADO DIETETICO	PAQUETE	Marca	Sin restricciones	----



				Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sabor	CHOCOLATE	----
				Apto Para Diabéticos	Si	---
179	13980	POLVO PARA PREPARAR HELADO DIETETICO	PAQUETE	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sabor	FRUTILLA	----
				Apto Para Diabéticos	Si	---
180	13980	POLVO PARA PREPARAR HELADO DIETETICO	PAQUETE	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sabor	VAINILLA	----
				Apto Para Diabéticos	Si	---
181	13980	POLVO PARA PREPARAR HELADO DIETETICO	PAQUETE	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	PAQUETE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sabor	DULCE DE LECHE	----
				Marca	Sin restricciones	----
182	913	POROTO	BOLSA	Medida De Presentación	500	G
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Variedad	FRUTILLA	----
				Marca	Sin restricciones	----
183	913	POROTO	BOLSA	Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Variedad	FRUTILLA	----
184	913	POROTO	BOLSA	Marca	Sin restricciones	----



				Medida De Presentación	25	KG
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Variedad	FRUTILLA	----
185	913	POROTO	BOLSA	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	500	G
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Variedad	MANTECA	----
186	913	POROTO	BOLSA	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Variedad	MANTECA	----
187	913	POROTO	BOLSA	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	25	KG
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Variedad	MANTECA	----
188	165	PULPA DE TOMATE	ENVASE	Concentrada	Si	---
				Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	900 a 1.100	G
				Presentación	ENVASE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Tipo De Envase	RIGIDO O SEMIRIGIDO	----
189	165	PULPA DE TOMATE	ENVASE	Concentrada	Si	---
				Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	900 a 1.100	G
				Presentación	ENVASE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Tipo De Envase	FLEXIBLE	----
190	165	PULPA DE TOMATE	ENVASE	Concentrada	Si	---
				Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	900 a 1.100	G
				Presentación	ENVASE	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Sin Sal	Si	---



				Tipo De Envase	RIGIDO O SEMIRIGIDO	-----
191	65548	PURE DE PAPAS INSTANTANEO	BOLSA	Marca	Sin restricciones	-----
				Medida De Presentación	1	KG
				Resumen	BOLSA	-----
				Resumen	Sin restricciones	-----
192	65548	PURE DE PAPAS INSTANTANEO	BOLSA	Marca	Sin restricciones	-----
				Medida De Presentación	5	KG
				Resumen	BOLSA	-----
				Resumen	Sin restricciones	-----
193	164	SAL FINA	SOBRE	Marca	Sin restricciones	-----
				Medida De Presentación	1	G
				Resumen	SOBRE	-----
				Tipo	Sin restricciones	-----
				Tipo	YODADA	-----
194	164	SAL FINA	SOBRE	Marca	Sin restricciones	-----
				Medida De Presentación	1	G
				Resumen	SOBRE	-----
				Tipo	Sin restricciones	-----
				Tipo	YODO-FLUORADA	-----
195	164	SAL FINA	BOLSA	Marca	Sin restricciones	-----
				Medida De Presentación	500	G
				Resumen	BOLSA	-----
				Tipo	Sin restricciones	-----
				Tipo	YODADA	-----
196	164	SAL FINA	BOLSA	Marca	Sin restricciones	-----
				Medida De Presentación	500	G
				Resumen	BOLSA	-----
				Tipo	Sin restricciones	-----
				Tipo	YODO-FLUORADA	-----
197	163	SAL GRUESA	BOLSA	Marca	Sin restricciones	-----
				Medida De Presentación	500	G
				Resumen	BOLSA	-----
				Tipo	Sin restricciones	-----
				Tipo	YODADA	-----
198	163	SAL GRUESA	BOLSA	Marca	Sin restricciones	-----



				Medida De Presentación	500	G
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Tipo	YODO-FLUORADA	----
199	29369	SEMOLA DE TRIGO	BOLSA	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
200	162	TE DE HOJA	BOLSA	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	1	KG
				Presentación	BOLSA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Variedad	NEGRO	----
201	13976	TE EN SAQUITOS	CAJA	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	100	UNIDAD
				Presentación	CAJA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Variedad	NEGRO	----
202	13976	TE EN SAQUITOS	CAJA	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	100	UNIDAD
				Presentación	CAJA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Variedad	MIXTO	----
203	160	VINAGRE	BOTELLA	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	500	ML
				Presentación	BOTELLA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Variedad	ALCOHOL	----
204	160	VINAGRE	BOTELLA	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	900 a 1.000	ML
				Presentación	BOTELLA	----
				Resumen	Sin restricciones	----
				Variedad	ALCOHOL	----
205	160	VINAGRE	BOTELLA	Marca	Sin restricciones	----
				Medida De Presentación	500	ML
				Presentación	BOTELLA	----
				Resumen	Sin restricciones	----



				Variedad	MANZANA	-----
				Marca	Sin restricciones	-----
				Medida De Presentación	900 a 1.000	ML
206	160	VINAGRE	BOTELLA	Presentación	BOTELLA	-----
				Resumen	Sin restricciones	-----
				Variedad	MANZANA	-----

(*) Los atributos **Marca y Resumen** son Requeridos por lo cual obligatoriamente deberán ser ingresados por el proveedor al cotizar. La información allí ingresada será visualizada en la Tienda Virtual.



PARTE III – ANEXOS

Anexo I - Formulario de identificación del Oferente

Convenio Marco N°

Nombre del proveedor⁴: _____

Cédula de identidad / Identificación Fiscal Extranjera/ RUT: _____

El/Los que suscribe/n _____ (*nombre de quien firme*

y tenga poderes suficientes para representar a la empresa oferente acreditados en

RUPE) en representación de _____ (*nombre de la*

Empresa oferente) declara/n bajo juramento que la oferta ingresada en línea a través

del sitio web de compras (www.comprasestatales.gub.uy) vincula a la empresa en

todos sus términos y que acepta/n sin condiciones las disposiciones del Pliego de

Condiciones Particulares del Convenio Marco N° 02/2023, 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 DE FIRMAS: _____ - _____

⁴ En caso de intención de Consorcio, todas las empresas que lo integrarán deberán identificarse en este formulario, suscribiéndolo



Anexo II– Declaración Jurada de GMP y SSOP

Convenio Marco N°

Nombre del proveedor ⁵: _____

Cédula de identidad / Identificación Fiscal Extranjera/ RUT: _____

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 empresa _____ cuenta con Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura (GMP) y Procedimientos Estandarizados de Higiene y Desinfección (SSOP) y que los mismos serán entregados a los organismos compradores o la Administración en caso de ser solicitado.

FIRMA/S: _____

ACLARACIÓN DE FIRMAS: _____

TIMBRE

⁵ En caso de intención de Consorcio, todas las empresas que lo integrarán deberán identificarse en este formulario, suscribiéndolo.



Anexo III – Recomendaciones sobre la oferta en línea

Sr. Proveedor:

A los efectos de poder realizar sus ofertas en línea en tiempo y forma aconsejamos tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Estar registrado en RUPE es un requisito excluyente para poder ofertar en línea. Si no lo está, recomendamos realizar el procedimiento de inscripción lo antes posible y como primer paso. Para más información de RUPE ver el siguiente [link](#) o comunicarse al (+598) 2604 5360 de lunes a domingo de 8:00 a 21:00 hs.
- Debe tener contraseña para ingresar al sistema de ofertas en línea. Si no la posee, recomendamos obtenerla tan pronto decida participar en este proceso.

ATENCIÓN: la contraseña de acceso al sistema de oferta en línea no es la misma contraseña de acceso al RUPE. Se obtiene directamente del sistema y se recibe en el correo electrónico registrado en RUPE. **Recomendamos leer el Manual y ver el video explicativo sobre el ingreso de ofertas en línea en el [sitio web](#) de la ARCE.**

- Al ingresar la oferta económica en línea, deberá especificar el precio, moneda, impuesto, cantidad a ofertar y otra serie de atributos por cada ítem cotizado (Presentación, color, etc.). Recomendamos analizar los ítems para los que va a ingresar cotización, para tener la certeza de contar con todos los datos disponibles.
- En caso que sea necesario podrá ingresar información de carácter complementario, la que deberá ajustarse tanto al tamaño máximo por archivo (100 Mb) como a las extensiones habilitadas: txt, rtf, pdf, doc, docx, xls, xlsx, odt, ods, zip, rar y 7z. Tener en cuenta que en caso de haber discrepancia entre la oferta económica cargada en la línea de cotización del sitio web de Compras y Contrataciones Estatales, y la documentación cargada como archivo adjunto en dicho sitio, valdrá lo establecido en la línea de cotización.

Si usted desea cotizar algún impuesto que no se encuentra disponible en el sistema, deberá comunicarse con la sección Catálogo de ARCE al correo electrónico catalogo@arce.gub.uy para solicitar la inclusión y/o asesorarse



acerca de la forma de proceder al respecto.

- Recomendamos preparar los documentos que conformarán la oferta con tiempo. Es de suma importancia que separe la parte confidencial de la no confidencial. Tenga en cuenta que una clasificación incorrecta en este aspecto, podría implicar la descalificación de la oferta.
- Ingresar su cotización lo antes posible para tener la seguridad de que todo funcionó correctamente. De hacerlo a último momento pueden ocurrir imprevistos, como fallos en la conexión a Internet, caída de servidores, sistemas lentos por la gran cantidad de personas accediendo a lo mismo, etc., que no se podrán solucionar instantáneamente.
- Tener presente que en caso de producirse problemas de funcionamiento en el sistema que impidan el ingreso de las ofertas al mismo durante las 24 horas corridas previas a la apertura, éste reprogramará una nueva fecha de apertura a fin de asegurar el plazo requerido para dicho ingreso⁶. Esta nueva fecha será publicada en el sitio web de Compras y Contrataciones Estatales.

De no haber sido posible el ingreso de la oferta en el plazo establecido en la convocatoria debido a problemas de funcionamiento del sistema, el proveedor podrá presentar el reclamo con la debida probanza ante la ARCE a efectos de su análisis. En caso de constatarse la existencia de un problema que efectivamente imposibilitó el ingreso de ofertas, el organismo contratante procederá a la anulación del procedimiento de acuerdo a lo dispuesto en el tercer inciso del artículo 13 del Decreto N° 142/018 y conforme al artículo 68 del TOCAF.

- Hasta la hora señalada para la apertura usted podrá ver, modificar y hasta eliminar su oferta.

A la hora establecida para la apertura usted ya no podrá modificar ni eliminar los datos y documentos ingresados al sistema. La oferta económica y los documentos no confidenciales quedarán disponibles para la Administración, el Tribunal de Cuentas y los restantes oferentes. Los documentos confidenciales solo quedarán disponibles para la Administración y el Tribunal

⁶ Salvo el caso dispuesto en el artículo 14 del Decreto N° 142/018 referido a “*interrupciones debidas a cortes programados y/o de pequeña duración ocurridos fuera del horario de 09:00 a 17:00 horas de los días hábiles*”



de Cuentas.

- Por dudas o consultas sobre la oferta en línea, podrá comunicarse con Atención a proveedores de ARCE al (+598) 2604 5360 de lunes a domingos 8 a 21 hs, o a través del correo conveniosmarco@arce.gub.uy.



Anexo IV. Constancia de Observación/Rechazo

CONSTANCIA DE OBSERVACIÓN / RECHAZO

ORGANISMO COMPRADOR:

Lugar y fecha:	OBSERVACIÓN	O. de C. N°:
	RECHAZO	

Producto.....
 suministrado por el proveedor, adjudicatario del Convenio
 Marco N°02/2023. Víveres Secos, Enlatados y Levaduras, por no encontrarse dentro de los
 parámetros allí establecidos.

MOTIVO

.....

Firma por el organismo comprador	Firma por la empresa
Contrafirma	Contrafirma C.I:



Anexo V. Planilla de Recepción de Víveres

Proveedor: N° de Remito: Fecha: Hora:	Vehículo		Observaciones:			
	Mat.:					
		Hab.:				
Nombre del producto	Volumen o Peso Neto	Marca	Características Organolépticas	Nro. de Registro	Envase Primario	Envase Secundario
Producto: Aceptado <input type="checkbox"/>						
Producto: Rechazado <input type="checkbox"/>						
Firma del organismo comprador:			Firma por el proveedor:			
Aclaración:			Aclaración: CI.			