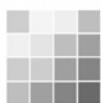




BICENTENARIO
URUGUAY
1811-2011



uca

Unidad Centralizada de Adquisiciones
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay
Ministerio de Economía y Finanzas

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Llamado N° 22/2011 **Compra de Frutas, Hortalizas y Huevos**

DOCUMENTO B: Cláusulas Específicas

Unidad Centralizada de Adquisiciones

Av. Del Libertador 1409 6to.piso

Tabla de Contenido

1	OBJETO.....	4
2	ACTO DE APERTURA.....	5
3	ACTUALIZACIÓN DE PRECIOS.....	5
4	CERTIFICACION DE CALIDAD	5
5	COSTO DEL SERVICIO DE CERTIFICACION DE CALIDAD	6
6	VERIFICACIÓN DE LA MERCADERÍA	6
	6.1 CONTROL DE CALIDAD POR PARTE DE LA COMISIÓN ADMINISTRADORA DEL MERCADO MODELO	6
	6.2 CONDICIONES DE ENTREGA Y VERIFICACIÓN DE LAS MERCADERÍAS	6
	6.3 SISTEMA DE EVALUACIÓN DE PROVEEDORES.....	7
	6.4 SUMINISTRO DE INFORMACIÓN A LA UCA.....	8
7	CLÁUSULAS ESPECIALES	8
	7.1 ADJUDICACIÓN PARA UN ÍTEM ESPECÍFICO DE UN LLAMADO POSTERIOR	8
	7.2 REQUISITO ADICIONAL PARA LOS OFERENTES DE FRUTAS, HORTALIZAS Y HUEVOS	8
	7.3 PROPUESTA ECONÓMICA	8
8	ANEXOS	9
	ANEXO I.....	9
	CONDICIONES TECNICAS.....	10
	DEFINICIÓN HORTALIZAS	10
	ANEXO II	38
	CANTIDAD DE KILOS/DOCENAS/CAJONES POR ZONAS	38
	ANEXO III.....	43
	DESCRIPCIÓN DE LAS ZONAS A PROVEER, CON ESTIMACIÓN DE PUNTOS DE ENTREGA	43
	ANEXO IV	45



República Oriental del Uruguay
Ministerio de Economía y Finanzas

FRECUENCIAS ESTIMADAS DE ENTREGAS POR ORGANISMO	45
ANEXO V.....	49
PROTOCOLO DE INSPECCIÓN CAMM – UCA (PROCEDIMIENTO)	49

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

DOCUMENTO B: Cláusulas Específicas

El presente documento se considera parte integrante del Pliego de Condiciones Particulares de la Unidad Centralizada de Adquisiciones, el que está integrado de la siguiente manera:

- Documento B: Cláusulas Específicas
- Documento A: Cláusulas Genéricas

El Documento A: Cláusulas Genéricas, se encuentra publicado en:

http://uca.mef.gub.uy/portal/web/guest/llamados_alimentos_2011

Forma parte del presente Pliego, el Convenio suscrito con la Comisión Administradora del Mercado Modelo (C.A.M.M.) con fecha 03 de junio de 2008, cuyo objeto es proporcionar un **Servicio de Certificación de la Calidad** de las Frutas y Hortalizas que los proveedores de la UCA suministran a los Organismos usuarios, así como el Protocolo de Inspección C.A.M.M. – U.C.A. (Procedimiento) (<http://www.mef.gub.uy/ucaa/convenios.php>)

1 OBJETO

Adquisición de VIVERES FRESCOS (frutas, hortalizas y huevos), por el período estimado de un semestre a partir de la fecha de la adjudicación, según las demandas iniciales estimadas de los Organismos, de acuerdo a la información que se detalla en los siguientes cuadros:

1. Condiciones Técnicas (Anexo I).
2. Cantidad de kilos/docenas/cajones por zonas (Anexo II).
3. Descripción de las zonas a Proveer, con estimación de puntos de entrega (Anexo III).
4. Frecuencias estimadas de entregas por Organismo (Anexo IV).

5. Protocolo de Inspección C.A.M.M. – U.C.A. (Procedimiento) (Anexo V).

Respecto de las frutas y hortalizas, se propenderá a la compra de productos de estación, es decir, de aquellas variedades que estén siendo comercializadas en el Mercado Modelo a la hora de efectuar los respectivos pedidos.

Por tratarse de alimentos perecederos, estacionales y sujetos a factores climáticos, podrá realizarse la sustitución de esos productos por similares, tanto a petición de los Organismos como a propuesta de los proveedores, en virtud de las causales antes indicadas, quedando la propuesta de los proveedores sujeta a la aprobación de los Organismos.

La oferta deberá realizarse por la totalidad de lo demandado en cada zona.

2 ACTO DE APERTURA

Lugar:

Unidad Centralizada de Adquisiciones, Sala de Reuniones.

Av. Del Libertador 1409, piso 6º, Montevideo.

Fecha y hora:

Miércoles 16 de noviembre, hora 14:00.

3 ACTUALIZACIÓN DE PRECIOS

Los precios se mantendrán en la variación que tengan en los boletines DIGEGRACAMM; el porcentaje de descuento o sobreprecio se mantendrá durante todo el contrato y se aplicará sobre los sucesivos boletines los **días jueves de cada semana**.

4 CERTIFICACION DE CALIDAD

La Comisión Administradora del Mercado Modelo, proporcionará un **Servicio de Certificación de la Calidad** de las Frutas y Hortalizas que los proveedores de la UCA suministran a los Organismos usuarios, a los efectos de verificar su correspondencia con las calidades licitadas en los respectivos Llamados de la UCA, en el marco del Convenio suscrito con fecha 03 de junio de 2008.

Este Servicio de Certificación constará de la consecuente verificación de la mercadería a proveer por el proveedor y la colocación en lugar visible de un "Sello

de Calidad CAMM-UCA", de acuerdo al Protocolo de Inspección C.A.M.M. – U.C.A. (Procedimiento) que se anexa y forma parte del presente Convenio.

La CAMM como parte del "Servicio de Certificación de Calidad" que le brinda a la UCA, deberá realizar en forma sorpresiva a cada proveedor en el Punto de Entrega, al menos un Control de las condiciones de la mercadería por éste entregada, a efectos de verificar su total concordancia con la mercadería Certificada con el Sello de Calidad CAMM-UCA, de acuerdo a lo estipulado en el Protocolo de Inspección C.A.M.M. – U.C.A. (Procedimiento).

5 COSTO DEL SERVICIO DE CERTIFICACION DE CALIDAD

El costo del "Servicio de Certificación de Calidad" será de un 2% del valor adjudicado por la UCA en los respectivos Llamados y sus ampliaciones, será de cargo del proveedor y su pago será realizado en dos pagos, un 50% al contado previo al inicio de la ejecución de los respectivos contratos y un 50% a los 60 días.

La acreditación de haber efectivizado dichos pagos, se realizará ante la UCA en la forma que determine la Comisión Administradora del Mercado Modelo (CAMM), y teniendo en cuenta que el primer 50% se justificará en forma conjunta con la presentación de la Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato, so pena de dejar sin efecto la adjudicación o ampliación.

6 VERIFICACIÓN DE LA MERCADERÍA

6.1 Control de calidad por parte de la Comisión Administradora del Mercado Modelo

La mercadería deberá ser entregada en las condiciones higiénico-sanitarias requeridas en las Condiciones Técnicas, según dispone el Convenio suscrito con la C.A.M.M. referido en el presente Pliego.

El CONTROL DE CALIDAD que se realizará en el marco del mismo, se realizará exclusivamente para las frutas y hortalizas y se materializará con la colocación de un "SELLO DE CALIDAD" en lugar visible de acuerdo con el Protocolo de Inspección C.A.M.M. – U.C.A. (Procedimiento) referido.

6.2 Condiciones de entrega y Verificación de las mercaderías

La mercadería será recibida por receptor autorizado, quien deberá controlar que los lotes de mercadería entregados tengan el "Sello de Calidad CAMM-UCA", (que se realizará exclusivamente para frutas y hortalizas), y que el lote se acompañe en

todos los casos con la vía correspondiente del ACTA DE INSPECCION DE CALIDAD emitida por el Inspector del CAMM que debe quedar en poder del Organismo (tercer vía).

Solamente se recibirán los lotes de frutas y hortalizas que lleven el “Sello de Calidad CAMM-UCA” y cuya vida útil exceda el período de consumo previsto.

El receptor del Organismo primero revisará en general el lote entregado, verificará los sellos de Calidad, recibirá la tercera vía del Acta de Inspección. En ella, en el lugar “Observaciones Receptor (Organismo)”, estampará sus observaciones particulares si correspondiere. Esta vía del formulario se transformará en registro de las observaciones o los rechazos que le merezcan al Organismo inherentes a esta etapa de la entrega de la mercadería y deberá firmarse por el receptor y el proveedor o transportista.

El Organismo receptor, con motivos fundados, puede rechazar el producto que a su juicio se estime en mal estado o que no se ajuste a lo pactado.

No serán aceptados los productos con defectos críticos que impidan su consumo. Estos productos con defectos críticos, deberán ser repuestos en el plazo de 24 horas o en la próxima entrega, según sea solicitado por el Organismo.

Los Organismos cuentan con un plazo máximo de 48 horas con posterioridad a la recepción para reclamar la reposición de los productos cuyos defectos críticos no hayan sido detectados en la misma, los que deberán reponerse según sea solicitado por el Organismo.

La recepción de huevos frescos deberá ajustarse a lo dispuesto por el Manual de “Recepción de Huevos Cáscara”, el que se encuentra publicado en el sitio http://uca.mef.gub.uy/portal/web/guest/manuales_referencia_organismos, el que incluye un Acta específico para la recepción.

6.3 Sistema de Evaluación de Proveedores

Al recibir la mercadería, los Organismos aplicarán un “Sistema de Evaluación de Proveedores” que generará antecedentes, los que deberán ser tenidos en cuenta en la instancia de análisis de los incumplimientos denunciados y eventual aplicación de sanciones a los proveedores.

Este sistema se basa en las evaluaciones de desempeño que los receptores realizarán al recibir cada una de las entregas y quedará plasmado en las actas correspondientes.

En oportunidad de cada entrega del pedido realizado, se generará una calificación referida a los siguientes factores, que el receptor debe detallar en el acta correspondiente: 1) Puntualidad, 2) Sustitución de mercadería ante rechazos y 3) Ajuste de la entrega al pedido realizado.

La escala a utilizar es de un rango de 1 a 5, (1: muy insatisfactorio, 2: insatisfactorio, 3: neutro, 4: satisfactorio, 5: muy satisfactorio).

6.4 Suministro de Información a la UCA

Los Organismos remitirán a esta Unidad, en forma mensual, un informe que contenga el promedio de calificaciones por proveedor.

Dichos informes deberán ser remitidos con la firma del jerarca responsable, a los efectos de validar el cumplimiento de los términos del “Sistema de Evaluación de Proveedores”.

7 CLÁUSULAS ESPECIALES

7.1 Adjudicación para un ítem específico de un Llamado posterior

La adjudicación de un Llamado Específico para determinados ítems posterior a la adjudicación objeto del presente Pliego, dejará sin efecto la adjudicación realizada en este Llamado, de los referidos ítems, por el período de vigencia del Llamado Específico.

7.2 Requisito adicional para los oferentes de Frutas, Hortalizas y Huevos

Las empresas oferentes deberán contar con un mínimo de **un año** de actividad en el mercado interno, lo que deberán justificar fehacientemente. Dicho requisito opera como condición previa para su calificación técnica.

7.3 Propuesta económica

La propuesta económica que presente cada oferente en el Formulario de Presentación de Oferta Económica, se realizará sobre la base del promedio simple de los precios mínimos y máximos de las frutas, hortalizas y huevos frescos del boletín DIGEGRA-CAMM **de fecha 13 de octubre de 2011**.

Los productos que no tengan cotización inicial en el mencionado boletín para frutas, hortalizas y huevos, serán incluidos sin precio en la cotización inicial y en las siguientes que sean realizadas durante la etapa de negociación económica.

Al momento en que se realicen pedidos de dichos productos, a los efectos del cálculo del precio a pagar, se aplicará el mismo porcentaje de descuento o sobreprecio fijado en la resolución de adjudicación, sobre el precio vigente en dicho momento en los boletines citados.

A todos los efectos, la oferta económica en cada una de las instancias de la negociación, inclusive en la instancia de la adjudicación, será el importe que resulte



Unidad Centralizada de Adquisiciones
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay
Ministerio de Economía y Finanzas

de la aplicación del porcentaje de descuento o sobreprecio sobre los precios de los boletines DIGEGRA-CAMM de fechas antes definidas.

Se entenderá que el porcentaje ofertado determinante del precio final de adjudicación, incluye los fletes e impuestos correspondientes y es el mismo para la totalidad de ítems licitados.

8 ANEXOS

ANEXO I

CONDICIONES TECNICAS

Tanto la calidad como las características de los productos licitados deberán ajustarse estrictamente a lo establecido en estas Condiciones Técnicas, teniendo especial consideración de los requisitos específicos solicitados por los distintos Organismos.

DEFINICIÓN HORTALIZAS

Parte comestible de los vegetales que en estado fresco, sin desecar al aire, sin extracción de componentes esenciales, se utilizan directamente para el consumo humano, con excepción de los frutos procedentes de árboles frutales (no se incluyen las semillas secas).

DEFINICIÓN DE FRUTAS

Frutas de plantas plurianuales, de consumo directo, sabor dulce o agri dulce. Son el producto de la fecundación de los vegetales en el que están contenidas las semillas.

RECEPCIÓN

CONDICIONES GENERALES: HORTALIZAS Y FRUTAS

Se considerarán aptas para el consumo cuando cumplan con las siguientes exigencias:

- Ser sanas y frescas, para consumo o utilización más o menos inmediata.
- Estar limpias, exentas de cuerpos extraños adheridos a su superficie, libre de enfermedades, decoloraciones, lesiones, insectos, parásitos, hongos, partes marchitas, y de la mayor cantidad posible de tierra.
- Presentar estado de madurez apropiado para el consumo y eventual almacenamiento (si lo indicara el Departamento de Alimentación); poseer las características de sabor, aroma, forma y textura que le son propios.
- No estar dañados por lesión de origen físico que afecte su apariencia.

- La cantidad residual de plaguicidas y fertilizantes no excederá el límite máximo fijado por las autoridades competentes.
- La mercadería deberá presentar uniformidad en cuanto a sus características (tamaño, grado de madurez, etc.). El calibre/peso deberá estar acorde a las condiciones técnicas.
- El proveedor debe mantener sus depósitos y/o cámaras en buenas condiciones higiénicas y libres de plagas. Deberá realizar cada dos meses, como máximo, el control integral de plagas y presentar el correspondiente certificado que acredite su ejecución por una empresa habilitada para dicho fin.
- Los productos deben ser trasladados en vehículos que cumplan las siguientes condiciones:
 - ⇒ Habilitados para transporte de alimentos por la Intendencia Municipal de Montevideo.
 - ⇒ Isotérmicos.
 - ⇒ En caso de no ser isotérmicos se aceptarán vehículos techados a fin de proteger al producto de las condiciones climáticas y ventilados para permitir la libre circulación del aire.

Certificaciones:

Habilitación Bromatológica de los Comercios de Frutas y Hortalizas Frescas, de acuerdo a lo establecido por el Protocolo Higiénico Sanitario de Operadores, conforme a la Resolución N° 5082/02 de fecha 30 de diciembre del 2002 de la Intendencia Municipal de Montevideo.

Entregas:

- El Organismo receptor, en caso de detectar producto cuyas características incumplan con las condiciones técnicas descriptas en este Anexo, puede rechazar el producto que a su juicio se estime en mal estado o que no se ajuste a lo pactado.
- No serán aceptados los productos con defectos críticos que impidan su consumo. Estos productos con defectos críticos, deberán ser repuestos en el plazo de 24 horas o en la próxima entrega, según sea solicitado por el Organismo.
- Asimismo, el Organismo cuenta con un plazo máximo de 48 horas, para reclamar la reposición de los productos cuyos defectos críticos no hayan sido

detectados en la entrega, los que deberán reponerse según sea solicitado por el Organismo.

- **Las instituciones, podrán de manera unilateral modificar las especificaciones (variedad, calibre, categoría de calidad, origen, etc.) de acuerdo a sus necesidades, siempre que estas modificaciones sean informadas a la Unidad de Inspección de la C.A.M.M. Estas modificaciones deberán ser reiteradas en cada pedido, de no ser reiterada se vuelve automáticamente a las especificaciones originales detalladas en el presente documento. En cuanto a las modificaciones, éstas sólo podrán ser realizadas cambiando a productos con especificaciones de menores precios con respecto a las especificaciones originales (detalladas en el presente documento) y utilizando referencias de especificaciones que estén incluidas en el listado de precios Digegra – C.A.M.M. del día inmediatamente anterior al cambio. Las especificaciones modificadas para considerarse válidas, serán informadas al inspector a través de la orden de compras, recibida por fax o email, procedente de la institución y debidamente autorizado por el ordenador del gasto.**
- Es de responsabilidad de las instituciones prever un mecanismo que asegure que en las excepciones se paguen por el valor de lo efectivamente entregado.
- En los casos en que se compra categoría II, (20 % de defectos críticos y 40% de totales) sólo se aceptarán aquellas partidas que corresponden a esta categoría por los defectos leves (hasta 40%), aplicándole a los defectos críticos la tolerancia de categoría I (hasta 10 %) excepto las podredumbres que presentarán tolerancia cero. También en estos casos se aceptarán las partidas que correspondan a categoría II por mezcla de calibres, con hasta 3 rangos de calibre consecutivos en un mismo envase.

⇒ En relación a otras condiciones no establecidas en este documento, se tomarán en cuenta las exigencias nacionales y regionales establecidas en el Decreto 315/994 "Reglamento Bromatológico Nacional" y sus modificaciones.

⇒ Se establecerá un sistema de evaluación de proveedores en base a la frecuencia de excepciones verificadas en las inspecciones.

Referencias de Tipificación de las instituciones

Para el presente Llamado a compra se han establecido dos tipos de instituciones: A y B.

A: Dirección Nacional de Cárceles, Penitenciarías y Centros de Recuperación. Ministerio de Defensa Nacional – Todas las Subdivisiones del Ejército (Servicio de Intendencias del Ejército, Comando General del Ejército, Batallones, etc.). Ministerio del Interior – Todas las dependencias del mismo (Escuela Nacional de Policía, Caminera, Técnica, Coraceros, etc.) excepto la Dirección Nacional de Sanidad Policial, Ministerio de Defensa Nacional – Comando General de la Armada.

B: Instituciones de Salud (Hospital Español, C.H. Pereira Rossell, Pasteur, H.C.G.L. Piñeyro del Campo, Hospital Maciel, Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas, Dirección Nacional de Sanidad Policial etc.) y Comedores Universitarios U de la R.

CONDICIONES PARTICULARES: HORTALIZAS

ACELGA (Beta vulgaris var. Cicla)

Código UCA: 21A

1. Especificaciones:

Las hojas deben ser turgentes, enteras, limpias, de color verde brillante, nunca amarillas ni decoloradas, sin signos de heladas ni quemaduras de sol, sin tallos florales. La penca debe ser blanca y tierna.

2. Calidad:

Categoría II	▪ A
Categoría I	▪ B

3. Calibre:

Calibre Mediano	▪ A, B
-----------------	--------

4. Otros requisitos:

Envase	▪ Retornable de plástico B
	▪ Bolsa de nylon con perforaciones A.

AJO (*Allium sativum*)

Código UCA: 22A

1. Especificaciones:

Cabezas firmes y maduras con la piel seca, quebradiza y sin divisiones. Dientes de tamaño uniforme, turgentes y libres de brotes. Exenta de podredumbre, daños por plagas o daños físicos.

Debe indicarse en todo momento el país de origen del producto.

2. Calidad: Categoría I

3. Calibre:

Calibre Grande N° 5	▪ A, B
---------------------	--------

4. Otros requisitos:

A, B	Presentación: ristras de 100 a 140 cabezas o envase de cartón, madera o plástico, retornables o descartable o bolsa de rejilla
------	--

ALBAHACA (*Ocimum basilicum*)

Código UCA: 83A

1. Especificaciones:

Atados o bolsas de hojas frescas, de color verde intenso, sin hojas marchitas o decoloradas.

2. Calidad: Categoría I

3. Calibre: Mediano

4. Otros requisitos:

Envase	plástico, retornables o descartable o bolsa de nylon
--------	--

APIO (*Apium graveolens*)

Código UCA: 23A

1. Especificaciones:

Atados frescos, de color verde intenso, o plantas frescas de color verde claro, en ambos casos sin hojas marchitas o decoloradas.

2. Calidad: Categoría I

3. Calibre: Mediano

4. Otros requisitos:

Deberá especificarse si se trata de apio de hoja o planta por tratarse de productos diferentes.

Envase	de cartón, madera o plástico, retornables o descartable o bolsa de nylon
--------	--

BERENJENA (*Solanum melongena* L)

Código UCA: 67A

1. Especificaciones:

Tipo: Con forma ovalada o alargada y color violeta a negro.

2. Calidad: Categoría I

3. Calibre: Mediano

4. Otros requisitos:

Envase	Envase de madera o plástico retornable o descartable
--------	--

BERRO (*Nasturtium officinale*)

Código UCA: 84A

1. Especificaciones:

Los atados deben mostrar hojas y tallos turgentes, enteras, limpias, de color verde brillante, nunca amarillas ni decoloradas, sin zonas de tejido necrosado, ni signos de quemaduras, sin presencia de insectos.

2. Calidad: Categoría I

3. Calibre: Mediano

4. Otros requisitos:

Envases	cajones de madera o plástico retornable o descartable
---------	---

BONIATO (*Ipomea batata*)

Código UCA: 25A

1. Especificaciones:

Raíces en buen estado de conservación, cáscara de color característico a la variedad, sin manchas ni puntos, pulpa amarilla o naranja, de cosecha reciente, libre de terrones, raíces secundarias o brotes. Sin signos de deshidratación (marchites o flacidez) o alteraciones internas (acorchado, ahuecado). Variedades: Arapey (piel roja y pulpa crema), Beauregard, Carumbé (piel cobriza y pulpa naranja).

Debe indicarse en todo momento el país de origen del producto.

2. Calidad:

Categoría II	A
Categoría I	B

3. Calibre: grande A, B

4. Otros requisitos:

Envases	Envase de madera o plástico retornable o descartable
---------	--

BROCOLI (*Bassica oleracea*)

Código UCA: 71A

1. Especificaciones:

Inflorescencias de aspecto sano y enteras, limpias, compactas, sus flores de color verde oscuro, tallo más claro, sin manchas. Limpio, sin hojas. No se recibirán plantas sin otro procesamiento que el descrito.

2. Calidad: Categoría I

3. Calibre: Mediano

4. Otros requisitos:

Envase	Cajones de plásticos limpios y adecuadamente colocados
--------	--

CEBOLLAS (*Allium cepa*)

Código UCA: 26A

1. Especificaciones:

Firmes, con la piel seca, sana, frágil y limpia, libre de brotes, cortaduras o rajaduras. Sin tallo grueso y libres de crecimiento floral. Las hojas deberán estar recortadas al ras.

Tipo blancas.

Debe indicarse en todo momento el país de origen del producto.

2. Calidad:

Categoría II	A
Categoría I	B

3. Calibre:

Calibre Grande	A, B
----------------	------

4. Otros requisitos:

Envases	Descartable de plastillera o cajones de madera o plástico retornable o descartable
---------	--

CHAUCHAS (*Phaseolus vulgaris*)

Código UCA: 27A

1. Especificaciones:

Vaina sana, entera, limpia, color verde, fruto en estado inmaduro, libre de manchas, de coloraciones y lesiones. Variedad o tipo: alubia, híbrida o bomboneta.

2. Calidad: Categoría I

3. Calibre: Grande A, B

4. Otros requisitos:

Envases	cajones de madera o plástico retornable o descartable
---------	---

CHOCLOS (*Zea mays*)

Código UCA: 28A

1. Especificaciones:

Fresco, sano, grano lechoso, turgente, no secos ni arrugados, bien granados. Chala verde. Al presionar los granos estos no deben ser blandos.

Debe indicarse en todo momento el país de origen del producto.

2. Calidad: Categoría I

3. Calibre: Mediano

4. Otros requisitos:

Deberá especificarse si se trata de choclo dulce o choclo común.

Envases	de madera o plástico, retornables o descartable o bolsa de rejilla
---------	--

COLIFLOR (*Brassica oleracea* var. *Botrytis*)

Código UCA: 70A

1. Especificaciones:

Inflorescencias enteras y con aspecto sano, limpias, compactas, de grano apretado, color blanco marfil, sin manchas, sin hojas.

2. Calidad: Categoría I

3. Calibre: Mediano

4. Otros requisitos:

Envase	Cajones de plásticos limpios y adecuadamente colocados
--------	--

ESPINACA (*Spinacea oleracea*)

Código UCA: 29A

1. Especificaciones:

Las hojas deben ser turgentes, enteras, limpias, de color verde brillante, nunca amarillas ni decoloradas, sin signos de quemaduras, sin presencia de insectos.

2. Calidad: Categoría I

3. Calibre: Mediano

4. Otros requisitos:

Envases	cajones de madera o plástico retornable o descartable
---------	---

JENGIBRE (*Zingiber officinale*)

Código UCA:89A

1. Especificaciones:

Rizomas frescos, enteros, sanos, limpios, de aspecto fresco, turgente, sin daños físicos.

2. Calidad: Categoría I

3. Calibre: Mediano

LECHUGA (*Lactuca sativa*)

Códigos UCA: 31A, 31B

1. Especificaciones:

Tipos comerciales: mantecosa y crespá.

Frescas, enteras, sanas, limpias, de aspecto fresco, turgente, raíces cortadas al ras, con pocas hojas abiertas, forma y color característico de la variedad, sin señales de quemaduras por el sol, heladas u otros daños físicos. No excesivamente húmedas.

2. Calidad: Categoría I

3. Calibre:

Calibre Grande	Cajón conteniendo 12 unidades de 350 a 500 gr por unidad.
----------------	---

4. Otros requisitos:

Envases	Cajones de madera o plástico retornable o descartable
---------	---

MORRÓN (*Capsicum spp.*)

Código UCA: 35A, 35B

1. Especificaciones:

Frutos duros, sin arrugas, de color rojo y verde brillante, sano, limpios, con pedúnculo, pericarpio sano, grueso y limpio, piel firme y brillantes, sin partes decoloradas, blandas o arrugadas.

2. Calidad: Categoría I

3. Calibre: Mediano

4. Otros requisitos:

Deberá especificarse si se trata de morrón rojo o verde.

Envases	Cajones de madera o plástico retornable o descartable
---------	---

NABOS (Brassica rapa L)

Código UCA: 36A

1. Especificaciones:

La raíz debe estar blanca, firme, limpia, lisa, libre de lignificaciones.

2. Calidad: Categoría II

3. Calibre: Calibre Mediano

4. Otros requisitos:

Deberá entregarse el producto sin hojas

Envases	Cajones de madera o plástico retornable o descartable
---------	---

PAPA (Solanum tuberosum)

Código UCA: 72A

1. Especificaciones:

Lavada, cepillada o procesada de forma tal que no presente tierra adherida a la piel. Tubérculo en buen estado de conservación, pulpa firme, libre de terrones, brotes, protuberancias o grietas, color característico de la variedad, sin coloración verdosa. Libre de alteraciones internas. Exenta de podredumbres internas o externas. Variedad: blanca o rosada.

Debe indicarse en todo momento el país de origen del producto.

2. Calidad:

Categoría II	A
Categoría I	B

3. Calibre:

Calibre Grande	A, B
----------------	------

4. Otros requisitos:

Envases	bolsas de plastillera o cajones de madera o plástico retornable o descartable
---------	---

PEPINO (*Cucumis sativus* L.)

Código UCA: 81A

1. Especificaciones:

Fruto alargado de color verde intenso y brillante, con o sin espinas.

2. Calidad: Categoría I

3. Calibre: Mediano

4. Otros requisitos:

Envase	Envase de madera o plástico retornable o descartable
--------	--

PEREJIL (*Petroselinum sativum*)

Código UCA: 40A

1. Especificaciones:

Tallos y hojas frescas, sanas, limpias, de color verde intenso. Sin hojas marchitas, ni amarillentas o decoloradas. Sin signos de deshidratación.

2. Calidad: Categoría I

3. Calibre: Mediano

4. Otros requisitos:

Envases	Bolsa de nylon o cajones de madera o plástico retornable o descartable
---------	--

PUERROS (*Allium porrum*)

Código UCA: 41A

1. Especificaciones:

Bulbo blanco, fresco, limpio y firme. Tallo firme de color verde oscuro, sin hojas marchitas decoloradas y blancas. Puerros con hojas cortadas a una tercera parte del ápice, libres de tallos floríferos. Sin signos de deshidratación o quemado.

2. Calidad: Categoría I

3. Calibre: Mediano

4. Otros requisitos:

Envases	Bolsa de nylon o cajones de madera o plástico retornable o descartable
---------	--

RABANITO (*Raphanus sativus* L.)

Código UCA: 93A

1. Especificaciones:

La raíz debe estar firme, limpia, lisa, libre de lignificaciones.

2. Calidad: Categoría I

3. Calibre: Mediano

4. Otros requisitos: cada atado con peso de 500 g.

Deberá entregarse el producto sin hojas.

Envases	Cajones de plástico retornable o descartable
---------	--

REMOLACHA (*Beta vulgaris*)

Código UCA: 42A

1. Especificaciones:

Raíz sana, sin grietas, entera, fresca, limpia, pulpa firme, color oscuro bordo, sin hojas, tallo bordo y turgente, sin terrones y sin daños externos y de tamaño uniforme. Variedad: de consumo.

2. Calidad:

Categoría I: B

Categoría II: A

3. Calibre:

Calibre Mediano	A, B
-----------------	------

4. Otros requisitos:

Deberá entregarse el producto sin hojas

Envases	Cajones de madera o plástico retornable o descartable
---------	---

REPOLLO (Brassica oleracea var. Capitata)

Código UCA: 43A, 43B

1. Especificaciones:

Variedad: blanco, morado, liso o crespo. Sano, fresco, limpio y tierno. Cabeza compacta, sin hojas abiertas (liso).

2. Calidad: Categoría I

3. Calibre: Mediano

4. Otros requisitos:

Envases	Cajones de madera o plástico retornable o descartable o Bolsas de nylon
---------	---

TOMATE (*Lycopersicon esculentum*)

Código UCA: 61A

1. Especificaciones:

Fruto entero, sano, firme al tacto, color rosado o rojo, no muy maduros, libre de florones o costillados. Sin puntos oscuros sobre la superficie, sin magulladuras ni deformaciones blandas debido a malas manipulaciones, sin grietas ni golpes profundos, sin moho. Variedad: americano, perita, larga vida.

2. Calidad: Categoría I

3. Calibre: Mediano

4. Otros requisitos:

Envases	Cajones de madera o plástico retornable o descartable
---------	---

ZANAHORIAS (*Daucus carota*)

Código UCA: 45A

1. Especificaciones:

Raíz entera, firme, lisa, color naranja, sin crecimientos secundarios libre de corazón leñoso, sin hojas. Sin coloración verde o púrpura en el cuello. No abiertas ni lignificadas.

Debe indicarse en todo momento el país de origen del producto.

2. Calidad:

Categoría II	A
Categoría I	B

3. Calibre:

Calibre Extragrande	A
Calibre Grande	B

4. Otros requisitos:

Envases	Cajones de madera o plástico retornable o descartable o Bolsas de nylon
---------	---

ZAPALLITOS (Cucurbita máxima)

Código UCA: 46A

1. Especificaciones:

Fruto inmaduro, fresco, sano, tierno, cáscara fina, lisa y color verde brillante sin manchas,

Tipo comercial: redondo.

2. Calidad:

Categoría II	A
Categoría I	B

3. Calibre:

Calibre Grande	A
Calibre Mediano	B

4. Otros requisitos:

Envases	Cajones de madera o plástico retornable o descartable
---------	---

ZAPALLO (Cucurbita pepo, Cucurbita máximas x cucurbita moschata)

Código UCA: 47A, 47B, 47C

1. Especificaciones:

Maduración adecuada, cáscara firme sin marcas, color verde oscuro, pulpa amarilla intensa.

Debe indicarse en todo momento el país de origen del producto.

2. Calidad:

Kabutiá, Criollo o Calabacín

Categoría II	A
Categoría I	B

3. Calibre:

Kabutiá

Calibre Grande	A, B
----------------	------

Criollo

Calibre Mediano	A, B
-----------------	------

Calabacín

Calibre Grande	A, B
----------------	------

4. Otros requisitos:

Envases	bolsas de plastillera o cajones de madera o plástico retornable o descartable
---------	---

CONDICIONES PARTICULARES: FRUTAS

ANANÁ (Ananas comosus)

Código UCA: 80A

1. Especificaciones:

Fruto firme, fresco, limpio, cáscara lisa, entera para que mantenga al fruto cubierto, libres de machucamiento o manchas pardas.

2. Calidad:

Categoría I	A, B
-------------	------

3. Calibre

Calibre Mediano	A, B
-----------------	------

4. Otros requisitos:

Envases	de cartón, madera o plástico, retornables o no
---------	--

BANANAS (Musa spp.)

Código UCA: 24A

1. Especificaciones:

Fruto firme, fresco, limpio, cáscara lisa, de color amarillo, entera para que mantenga al fruto cubierto. Unidades en "manos" o "pencas", libres de machucamiento.

Debe indicarse en todo momento el país de origen del producto.

2. Calidad:

Categoría II	A
--------------	---

Categoría I	B
-------------	---

3. Calibre

Calibre Mediano	A, B
-----------------	------

4. Otros requisitos:

Envases	de cartón, madera o plástico, retornables o no
---------	--

CIRUELA (*Prunus domestica* L.)

Código UCA: 85A

1. Especificaciones:

Fruto firme, limpio, sin manchas, heridas y sin machucamientos.

Debe indicarse en todo momento el país de origen del producto y la variedad.

2. Calidad: Categoría I

3. Calibre: Mediano

4. Otros requisitos:

Envases	de cartón, madera o plástico, retornables o no
---------	--

DURAZNOS (*Prunus persica*)

Código UCA: 52A

1. Especificaciones:

Fruto firme, limpio, sin manchas, peciolo adherido al fruto, sin machucamientos.

2. Calidad: Categoría I

3. Calibre:

Calibre Mediano	A, B
-----------------	------

4. Otros requisitos:

Envases	de cartón, madera o plástico, retornables o no
---------	--

FRUTILLA (*Fragaria sp.*)

Código UCA: 73A

1. Especificaciones:

Fruto entero, sano, firme al tacto, color rojo brillante. Sin zonas oscuras sobre la superficie, sin magulladuras ni deformaciones, sin grietas ni daños o heridas profundos, sin moho.

2. Calidad: Categoría I

3. Calibre: Grande

4. Otros requisitos:

Envases	de cartón, madera o plástico, retornables o no
---------	--

KIWI (*Actinidia chinensis Planch.*)

Código UCA: 74A

1. Especificaciones:

Fruto entero, sano, firme al tacto, no muy maduros. Sin zonas oscuras sobre la superficie, sin magulladuras ni deformaciones, sin daños, heridas o lesiones abiertas, sin moho. Variedad: Bruno y Hayward.

Debe indicarse en todo momento el país de origen del producto.

2. Calidad: Categoría I

3. Calibre: Mediano

4. Otros requisitos:

Envases	de cartón, madera o plástico, retornables o no
---------	--

LIMONES (Citrus limon)

Código UCA: 32A

1. Especificaciones:

Cáscara firme y fina, color amarillo, bien formado, pulpa firme y jugosa.

2. Calidad:

Categoría II	A
Categoría I	B

3. Calibre:

Calibre Mediano	A, B
-----------------	------

4. Otros requisitos:

Envases	de cartón, madera o plástico, retornables o no
---------	--

MANDARINAS (Citrus reticulata)

Código UCA: 33A

1. Especificaciones:

Fruto firme, jugoso, de cáscara fina, color anaranjado, sin hojas, sin cera, sin colorantes. Sin tallos ni hojas. Variedades: Satsuma, Común, Clemenvilla, Murcott, Ellendale, Avana, Montenegrina, Bergamota, otras.

Debe indicarse en todo momento la variedad.

2. Calidad:

Categoría II	A
Categoría I	B

3. Calibre:

Calibre Mediano	A, B
-----------------	------

4. Otros requisitos:

Envases	de cartón, madera o plástico, retornables o no
---------	--

MANZANAS (Malus domestica)

Código UCA: 34A, 34B

1. Especificaciones:

Fruto firme, limpio, sin manchas, madurez adecuada, sin puntos ni magulladuras, color y sabor característico de la variedad.

Debe indicarse en todo momento el país de origen del producto y la variedad.

2. Calidad:

Categoría II	B(1), A
Categoría I	B(2)

B(1): Manzana para proceso, por ejemplo compota

B(2): Manzana para consumo fresco como postre

3. Calibre:

Calibre Mediano	A, B
-----------------	------

4. Otros requisitos:

Envases	de cartón, madera o plástico, retornables o no
---------	--

MELÓN (Cucumis melo)

Código UCA: 64A

1. Especificaciones:

Fruto entero, sano, firme al tacto. Sin zonas oscuras sobre la superficie, sin deformaciones ni grietas, sin daños, heridas o lesiones abiertas, sin moho u otros signos de podredumbre. Tipo reticulado o "escrito".

Debe indicarse en todo momento el país de origen del producto.

2. Calidad: Categoría I

3. Calibre: Mediano

4. Otros requisitos:

Envases	de cartón, madera o plástico, retornables o no
---------	--

NARANJAS (Citrus sinensis)

Código UCA: 37A

1. Especificaciones:

Fruto firme, bien formado, cáscara brillante y fina, entera, sin cera ni colorantes, color anaranjado, pulpa jugosa.

2. Calidad:

Categoría II	A
Categoría I	B

3. Calibre:

Calibre Mediano	A, B
-----------------	------

4. Otros requisitos:

Envases	de cartón, madera o plástico, retornables o no
---------	--

PELÓN o NECTARINO (*Prunus persica* var. *nectarina*)

Código UCA: 75A

1. Especificaciones:

Fruto firme, limpio, sin manchas, pecíolo adherido al fruto, sin machucamientos.

2. Calidad: Categoría I

3. Calibre: Mediano

4. Otros requisitos:

Envases	de cartón, madera o plástico, retornables o no
---------	--

PERAS (*Pyrus communis*)

Código UCA: 39A

1. Especificaciones:

Fruto firme, pulpa jugosa, limpio, piel entera, lisa, pecíolo adherido al fruto, sin imperfecciones ni magulladuras, sin manchas.

Debe indicarse en todo momento el país de origen del producto y la variedad.

2. Calidad: Categoría I

3. Calibre:

Calibre Mediano	A, B
-----------------	------

4. Otros requisitos:

Envases	de cartón, madera o plástico, retornables o no
---------	--

SANDIA (*Citrillus vulgaris*)

Código UCA: 60A

1. Especificaciones:

Cáscara firme, color verde oscuro o veteado de blanco, pulpa color rosa intenso, jugosa sin machucamientos de forma ovalada o redonda.

2. Calidad: Categoría I

3. Calibre: Mediano

4. Otros requisitos:

Envases	madera o plástico, retornables o no
---------	-------------------------------------

UVAS (*Vitis vinifera*)

Código UCA: 63A

1. Especificaciones:

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

Debe indicarse en todo momento el país de origen del producto y la variedad.

2. Calidad: Categoría I

3. Calibre: Mediano

4. Otros requisitos:

Envases	de cartón, madera o plástico, retornables o no
---------	--

NOTA: De acuerdo a lo dispuesto en la cláusula tercera, literal d, del Convenio suscrito el 3 de junio del corriente entre la UCA y la CAMM, la CAMM efectuará a su cargo, al menos un muestreo mensual de frutas y hortalizas entregadas, con la finalidad de realizar un Análisis de Residuos de Plaguicidas.

HUEVOS

Origen

Los huevos deben proceder de granjas avícolas habilitadas por la División de Sanidad Animal y de establecimientos de acopio y empaque habilitados por la División Industria Animal del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, que cuenten con un programa sanitario de prevención y control de Salmonella. Deben ser aptos para consumo humano.

Los oferentes acompañarán sus ofertas con fotocopias de la resolución de habilitación de la/s granja/s y del establecimiento de acopio expedidas por las Divisiones Sanidad Animal e Industria Animal, del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

También deberán acompañar sus ofertas con un documento expedido por el Médico Veterinario responsable de la granja, detallando el programa de control de Salmonella. En dicho documento deberá figurar el número de registro del veterinario en el Departamento de Campañas Sanitarias de la División Industria Animal del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

El transporte de los productos, directamente desde el establecimiento de empaque, deberá realizarse en vehículos habilitados por la Intendencia Municipal correspondiente. Su carné de habilitación podrá ser solicitado durante las entregas.

Opciones de compra

Sólo se aceptarán huevos de gallina **frescos** (especie aviar: *Gallus domesticus*), de Calidad A, mantenidos y transportados a una temperatura ambiente de 8 a 15°C.

Disposiciones:

- ♦ La cáscara será fuerte, homogénea, limpia y sin roturas y/o astilladuras.
- ♦ Por examen abierto deberán estar exentos de olor, sabor o color extraños. La yema será de color uniforme, del amarillo al anaranjado rojizo, bien centrada, esférica y turgente, debiendo conservarse entera, convexa, sin desarrollo del disco germinal. Su clara será firme, transparente, sin enturbiamiento y homogénea, el escalón de separación entre los distintos tipos de clara será neto.

- ♦ No se admitirá el lavado exterior de la cáscara, solamente se aceptará una limpieza en seco sin dañar la cutícula.
- ♦ Serán de tamaño homogéneo, el peso por unidad estará comprendido entre 47 y 54 g. es decir, las denominaciones de tamaño **mediano** y **grande**. Se admitirá como máximo un 10% de huevos correspondientes al tamaño siguiente inferior.
- ♦ No se aceptarán productos que presentes indicios de presencia de roedores u otras plagas, restos de insectos o cualquier contaminante que pudiera afectar su condición sanitaria.

Presentación

Se aceptará su presentación según tres modalidades:

1. Sobre separadores (maples) de primer uso, recubiertos por una lámina de polietileno.
2. Ubicados en maples de primer uso, colocados en hileras dentro de cajas de cartón (envase secundario), también de primer uso, en buenas condiciones de higiene.
3. Depositados sobre envases no retornables, de plástico rígido, elaborados con material que brinde cuerpo y resistencia al envase.

Identificación

La rotulación deberá expresar el nombre y dirección de la avícola granja, el N° de habilitación otorgado por la División Sanidad Animal del MGAP, la fecha de producción, el N° de registro de la etiqueta y la calidad comercial correspondiente (calidad "A" y tamaño).

NOTA:

1. Regirá en forma obligatoria la aplicación del Instructivo "Recepción de Huevo Cáscara", elaborado en forma conjunta por la D.N.S.FF.AA, la UCAA y DGSG.
2. Para las compras de la D.N.S.FF.AA., ese Organismo podrá auditar las granjas avícolas y los establecimientos de acopio si lo estima pertinente.
3. Cuando el producto no se ajusta a lo solicitado en las Condiciones Técnicas del Pliego de Compra, podrá ser observado o rechazado.
4. Tanto si es observado como si es rechazado, se labrará un "Acta de observación o rechazo" en duplicado, donde se explicará claramente el motivo. Esta acta deberá ser firmada por el receptor y el responsable de la entrega en el

momento de la recepción del producto, quien conservará copia, que oficiará como documento de aviso a la empresa proveedora. Dicha Acta está incluida en el Instructivo "Recepción de Huevo Cáscara".

5. Se establecerán días y horas para la recepción de la mercadería, las que deberán ser cumplidas por el proveedor.

6. Con relación a otras condiciones no establecidas en estas Condiciones Técnicas, se tomarán en cuenta las exigencias establecidas en el Reglamento Bromatológico Nacional y sus Modificaciones (Decreto 315/994).

7. Toda cláusula imprecisa, ambigua o contradictoria se interpretará en el sentido más favorable a la UCA.

ANEXO II

CANTIDAD DE KILOS/DOCENAS/CAJONES POR ZONAS

Zona	Producto	Total
Zona 1	Acelga	14.282
	Ajo	890
	Albahaca	59
	Ananá	62
	Apio	112
	Banana	75.215
	Berenjena	4.075
	Berro	30
	Boniato	57.048
	Brócoli	664
	Calabacín	3.756
	Cebolla	60.924
	Chaucha	2.005
	Choclo	804
	Ciruela	2.421
	Coliflor	300
	Durazno	23.128
	Espinaca	1.349
	Frutilla	420

	Huevos	45.795
	Kiwi	36
	Lechuga	3.008
	Limón	6.175
	Mandarina	7.604
	Manzana	104.097
	Melón	4.718
	Morrón	
	Amarillo	120
	Morrón Rojo	11.685
	Morrón Verde	9.598
	Nabo	451
	Naranja	65.772
	Papa	290.327
	Pelón	580
	Pepino	665
	Pera	26.271
	Perejil	970
	Puerro	468
	Rabanito	12
	Remolacha	1.476
	Repollo	417
	Sandía	5.830
	Tomate	28.646
	Uva	2.586
	Zanahoria	87.908
	Zapallito	54.554
	Zapallo Criollo	30.740
	Zapallo	
	Kabutiá	73.230
Total Zona 1		1.111.280
Zona 2	Acelga	21.021
	Ajo	260
	Albahaca	12
	Apio	6
	Banana	49.745
	Berenjena	60
	Berro	6
	Boniato	31.600
	Brócoli	30
	Calabacín	480
	Cebolla	17.299
	Chaucha	500

	Choclo	58
	Ciruela	90
	Coliflor	30
	Durazno	960
	Frutilla	210
	Huevos	9.131
	Kiwi	150
	Lechuga	1.142
	Limón	320
	Mandarina	7.400
	Manzana	44.385
	Melón	400
	Morrón	
	Amarrillo	180
	Morrón Rojo	5.781
	Morrón Verde	1.930
	Nabo	46
	Naranja	10.280
	Papa	119.166
	Pepino	60
	Pera	900
	Perejil	146
	Puerro	98
	Rabanito	20
	Remolacha	443
	Repollo	39
	Sandía	200
	Tomate	13.511
	Uva	200
	Zanahoria	28.686
	Zapallito	12.542
	Zapallo	
	Kabutiá	19.610
Total Zona 2		399.132
Zona 3	Acelga	25.649
	Ajo	202
	Banana	48.299
	Boniato	30.628
	Calabacín	240
	Cebolla	12.357
	Durazno	700
	Huevos	13.182
	Lechuga	1.350

	Limón	498
	Mandarina	1.090
	Manzana	48.809
	Morrón Rojo	5.597
	Morrón Verde	504
	Naranja	2.410
	Papa	139.088
	Pera	2.400
	Perejil	804
	Puerro	56
	Remolacha	422
	Repollo	81
	Sandía	475
	Tomate	15.080
	Uva	400
	Zanahoria	25.589
	Zapallito	10.616
	Zapallo	
	Kabutiá	15.832
Total Zona 3		402.356
Zona 4	Acelga	11.229
	Ajo	86
	Banana	22.617
	Boniato	14.298
	Cebolla	5.530
	Durazno	300
	Huevos	5.332
	Lechuga	695
	Limón	240
	Mandarina	640
	Manzana	22.737
	Morrón Rojo	2.932
	Morrón Verde	600
	Naranja	1.020
	Papa	60.827
	Pera	1.280
	Perejil	34
	Puerro	27
	Remolacha	171
	Repollo	30
	Sandía	400
	Tomate	7.571
	Zanahoria	12.768

	Zapallito	5.724
	Zapallo	
	Kabutiá	6.577
Total Zona 4		183.664
Zona 5	Acelga	7.471
	Ajo	43
	Banana	11.373
	Boniato	6.814
	Cebolla	2.290
	Huevos	2.539
	Lechuga	362
	Manzana	11.373
	Morrón Rojo	1.326
	Papa	28.446
	Perejil	17
	Puerro	5
	Remolacha	115
	Tomate	3.953
	Zanahoria	6.291
	Zapallito	3.076
	Zapallo	
	Kabutiá	3.592
Total Zona 5		89.085
Zona 6	Ajo	258
	Ananá	900
	Apio	4
	Banana	15.928
	Berenjena	60
	Boniato	57.840
	Calabacín	860
	Cebolla	67.528
	Choclo	48
	Durazno	2.400
	Frutilla	60
	Huevos	5.160
	Lechuga	214
	Limón	240
	Mandarina	1.400
	Manzana	17.730
	Morrón Rojo	1.020
	Morrón Verde	5.416
	Nabo	14
	Naranja	16.228

	Papa	171.114
	Pepino	60
	Pera	1.800
	Perejil	218
	Puerro	90
	Remolacha	34
	Repollo	18
	Sandía	360
	Tomate	3.600
	Uva	40
	Zanahoria	65.308
	Zapallito	1.800
	Zapallo	
	Kabutiá	59.400
Total Zona 6		497.150
Total general		2.682.667

ANEXO III

DESCRIPCIÓN DE LAS ZONAS A PROVEER, CON ESTIMACIÓN DE PUNTOS DE ENTREGA

Zona	Dirección del Punto de Entrega
Zona 1	Andes 1613
	Av. 8 de Octubre 3050
	Av. 8 de Octubre 3255
	Av. Italia s/n casi las Heras
	Bvar. Artigas 1550, Dpto.. Nutrición
	Bvar. Artigas Nº1488. (CALEN)
	Bvar. Batlle y Ordóñez 3574
	Cabildo 1997
	Eduardo Víctor Haedo 2020
	Garibaldi 1729
	Garibaldi 2313
	Gerardo Grasso Nº 2619(Cocina Per. Sub)
	Guarani y 25 de Mayo
	J. Antonio Navarro 3087 esq Manuel Quintrela
	Juan Antonio Rodriguez 1072
	Larravide 74

	Larravide N° 2351 (Depto. Alimentación)
	Las Heras 2085
	Maldonado 1219
	Mercedes 993
	Mercedes S/N entre Minas y Magallanes, Dirección Nacional de Bomberos Cocina Personal Subalterno, Minas 1219
	Paraguay 1241
	Rambla 25 de Agosto S/N
	Rambla 25 de Agosto S/N Muelle fluvial Hangar A
	San Martín 2676
	Uruguay 885 esquina Convención
Zona 2	Bvar. Aparicio Saravia 3250
	Camino Dionisio S/N entre Av. Punta Rieles y Chacarita de los Padres
	Camino Maldonado 5117, Esq. Roma
	Camino Maldonado 5952
	Camino Maldonado 7110 Km. 14
	Camino Maldonado 7208
	Camino Paso del Andalúz 4724
	Camino Paso del Mendoza 5801
	Domingo Arena 4399
	Jose Belloni 3888
Zona 3	Av. Agraciada 3451
	Av. Burgues 4099
	Av. De las Instrucciones 1925
	Av. De las Instrucciones 1933
	Camino Castro 290
	Carlos María de Pena 5101 esq. Coronillas
	Chimborazo 3602
	Chimborazo 3842
	Continuación DELLAZOPPA S/N
	Delmira Agustini 1082 esq. Leon Riveiro
	Gral. Flores 3920
	Gral. Flores 3950
	Pta. de Lobos S/N
	Santín Carlos Rossi y La Boyada
	Vicente Basagoiti 4076 esq. Emilio Romero
Zona 4	Camino Carrasco 1995 Km. 18
	Camino Carrasco Km. 17.500
	Leandro Gómez 4320

	Leandro Gomez 4348
	Leandro Gomez 4418
	Leandro Gomez 4600
	Leandro Gomez 4603
	Rambla Tomas Berreta S/N
	Ruta 34 Km. 41.500 Piedra del Toro
Zona 5	Ruta 6 Km. 22.500
	Ruta 85 Km. 3.500
Zona 6	Basilio Muñoz S/N Ruta 1 KM 20
	Camino Fauquet 6358
	Camino Melilla 6227
	Carlos A. Lopez 8549 y Av. Garzon
	Tolentino Gonzalez esq. Batlle y Ordoñez

ANEXO IV

FRECUENCIAS ESTIMADAS DE ENTREGAS POR ORGANISMO

Inciso	Nombre de inciso	Unidad Ejecutora	Nombre de la Unidad Ejecutora	Tipo de Producto	Frecuencia de las entregas
3	Ministerio de Defensa Nacional	1	Dirección General de Secretaría de Estado	Frutas y hortalizas	1 vez por semana
					3 veces por semana
				Huevos	1 vez por semana
					3 veces por semana
		4	Comando General del Ejército	Frutas y hortalizas	3 veces por semana
				Huevos	3 veces por semana
		18	Comando General de la Armada	Frutas y hortalizas	1 vez por semana
				Huevos	1 vez por semana

4	Ministerio del Interior	33	Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas	Frutas y hortalizas	3 veces por semana
				Huevos	1 vez por semana
		35	Servicios de Retiros y Pensiones de las Fuerzas Armadas	Frutas y hortalizas	2 veces por semana
				Huevos	2 veces por semana
		1	Secretaría del Ministerio del Interior	Frutas y hortalizas	1 vez por semana
					Mensual
				Huevos	1 vez por semana
		6	Jefatura de Policía de Canelones	Frutas y hortalizas	1 vez por semana
		23	Dirección Nacional de Policía Caminera	Frutas y hortalizas	1 vez por semana
				Huevos	1 vez por semana
		24	Dirección Nacional de Bomberos	Frutas y hortalizas	1 vez por semana
				Huevos	1 vez por semana
		26	Instituto Nacional de Rehabilitación	Frutas y hortalizas	1 vez por semana
		28	Dirección Nacional de Policía Técnica	Frutas y hortalizas	1 vez por semana
				Huevos	1 vez por semana
		29	Escuela Nacional de Policía	Frutas y hortalizas	1 vez por semana
				Huevos	1 vez por semana
		30	Dirección Nacional de	Frutas y hortalizas	3 veces por semana

			Sanidad Policial	Huevos	3 veces por semana
		33	Guardia Republicana	Frutas y hortalizas	1 vez por semana
					2 veces por semana
					3 veces por semana
				Huevos	2 veces por semana
26	Universidad de la República	1	Oficinas Centrales y Escuelas Dependientes de Rectorado	Frutas y hortalizas	2 veces por semana
				Huevos	2 veces por semana
29	Administración de Servicios de Salud del Estado	4	Centro Hospitalario Pereira Rossell	Frutas y hortalizas	3 veces por semana
				Huevos	3 veces por semana
		5	Hospital Maciel	Frutas y hortalizas	3 veces por semana
				Huevos	1 vez por semana
		6	Hospital Pasteur	Frutas y hortalizas	2 veces por semana
				Huevos	1 vez por semana
		9	Servicio Nacional de Ortopedia y Traumatología	Frutas y hortalizas	1 vez por semana
					2 veces por semana
				Huevos	1 vez por semana
		10	Instituto Nal. De Reumatología Prof. Dr. Moisés Mizraji	Frutas y hortalizas	2 veces por semana
				Huevos	2 veces por semana
		12	Hospital Dr. Gustavo Saint	Frutas y hortalizas	3 veces por semana

			Bois	Huevos	3 veces por semana
		63	Hospital Hogar Luis Piñeiro del Campo	Frutas y hortalizas	3 veces por semana
				Huevos	3 veces por semana
		76	Hospital Español	Frutas y hortalizas	1 vez por semana
					2 veces por semana
				Huevos	1 vez por semana
		78	Centro de Información y Referencia Nacional de Drogas	Huevos	Mensual
		86	Dirección Sistema de Atención Integral Personas Privadas de Libertad	Frutas y hortalizas	3 veces por semana

Nota: El que figure más de una frecuencia de entrega para un mismo Organismo, obedece a que la misma puede variar en función de los distintos tipos de frutas y hortalizas o puntos de entrega.

ANEXO V

PROTOCOLO DE INSPECCIÓN CAMM – UCA (PROCEDIMIENTO)

1. Introducción

El presente protocolo de inspección sistematiza el trabajo que se realizará para la verificación de la calidad de las partidas de frutas y hortalizas entregadas o a ser entregadas en los diferentes destinos institucionales de UCA. Dicha inspección se llevará a cabo en el marco del convenio de la UCA con la CAMM de fecha 3 de junio de 2008. La elaboración del presente documento ha sido fruto de la opinión y del trabajo colectivo de los técnicos de ambas instituciones.

2. Objetivo General

Mejorar la gestión de compras de las frutas y hortalizas realizadas a través de los Llamados de la UCA para los Organismos Usuarios del Sistema Centralizado de Adquisiciones mediante la implementación de un **sistema de control de calidad** de estos productos, previo a su entrega, a los efectos de su total adecuación a los términos de referencia consagrados en los respectivos Pliegos de Condiciones Particulares.

3. Objetivo específico

Establecer los criterios generales que se utilizarán durante el proceso de verificaciones de la calidad de la mercadería comprendida dentro del convenio UCA - C.A.M.M.

4. Definición de términos

- 4.1. Inspector: Funcionario designado por la C.A.M.M. a los efectos de realizar los controles de calidad de frutas y hortalizas con la potestad y la autoridad para aceptar o rechazar en forma parcial o total un pedido y/o lote.
- 4.2. Proveedor: la o las empresas adjudicatarias de Llamados de la UCA para realizar la provisión de los vegetales frescos.
- 4.3. Lote: el conjunto de envases con frutas y hortalizas con un mismo DESTINO INSTITUCIONAL, una vez apartado, individualizado e identificado por parte del proveedor.
- 4.4. Control o verificación de calidad Sistema de Control de Calidad: Proceso de verificación del cumplimiento por parte del pedido (utilizando la técnica de muestreo) con las condiciones establecidas por UCA en las especificaciones técnicas de calidad.

- 4.5. Muestreo: procedimiento de selección de una parte del pedido para la realización de verificación de calidad a partir del cual se evaluará la calidad del pedido completo.
- 4.6. Pedido: el conjunto de lotes de vegetales frescos destinado a ser entregado a los diferentes destinos institucionales de la UCA.
- 4.7. Acta de inspección: documento que elaborará por triplicado el inspector en cada inspección, donde quedará constancia del resultado de la inspección, una de las copias es para el proveedor, otra es para el Organismo y la tercera para la C.A.M.M..
- 4.8. Remito: documento elaborado por el proveedor donde se detalla la composición del pedido entregado.
- 4.9. Especificaciones técnicas de calidad: Descripción detallada de las características particulares de variedad o tipo, calibre, categoría de calidad, etc, que deben cumplir los vegetales frescos a ser entregados a las instituciones, especificadas en el Pliego de Condiciones Particulares del Llamado respectivo y que los Proveedores de no cumplir con las mismas podrán ser sancionados. Se trata de un documento escrito, en lenguaje claro e inequívoco donde se detallen las características definidas, incluyendo preferencias en cuanto a calibre, porcentaje de defectos, variedades, períodos en relación a las safras, entre otras.

5. Metodología de trabajo

5.1 Inspección en el caso de vegetales frescos se llevará a cabo en el local del proveedor (local tanto dentro como fuera del Mercado Modelo), en horario acordado con el mismo, previo a la distribución del producto (el proveedor estará en conocimiento que debe disponer de por lo menos dos horas entre el momento en que el producto está pronto y la hora de largada de los vehículos de reparto, para la realización de la inspección).

5.1.1 Inspección de rutina en el caso de vegetales frescos:

5.1.1.1 El inspector realizará una observación visual de la totalidad del conjunto de lotes que componen el pedido, identificando los productos que presenten problemas evidentes o claras diferencias con las especificaciones de compra, o que por alguna razón puedan generar sospecha de problemas.

5.1.1.2 No detectado problema alguno, se procederá inspeccionar el 100 por ciento de los lotes.

5.1.1.3 Se realizará una inspección exhaustiva de aquellos productos que el inspector identificó en la primera observación como posiblemente problemáticos o dudosos.

5.1.1.4 Cumple: Una vez verificado por parte del inspector el cumplimiento con las condiciones de compra establecidas por la UCA, se procederá a sellar con un sello autoadhesivo con los logos de UCA y C.A.M.M. con el texto "calidad controlada Mercado Modelo", y la fecha de la inspección a los envases. La colocación de estos debe realizarse a todo el lote. El sello se colocará sobre el producto o los envases que lo contienen, en casos excepcionales en que el sellado del 100 por ciento de los envases del producto en cuestión sea dificultoso y/o demore en demasía la tarea y la hora de largada de los pedidos, el inspector podrá colocar en los envases de más fácil acceso el número de sellos correspondientes al número total de envases del producto o en el remito colocará un sello firmado, especificando el número de unidades de producto a que corresponde.

5.1.1.5 No cumple: En caso de no cumplimiento con las condiciones del Pliego de Condiciones Particulares, el inspector no sellará el producto.

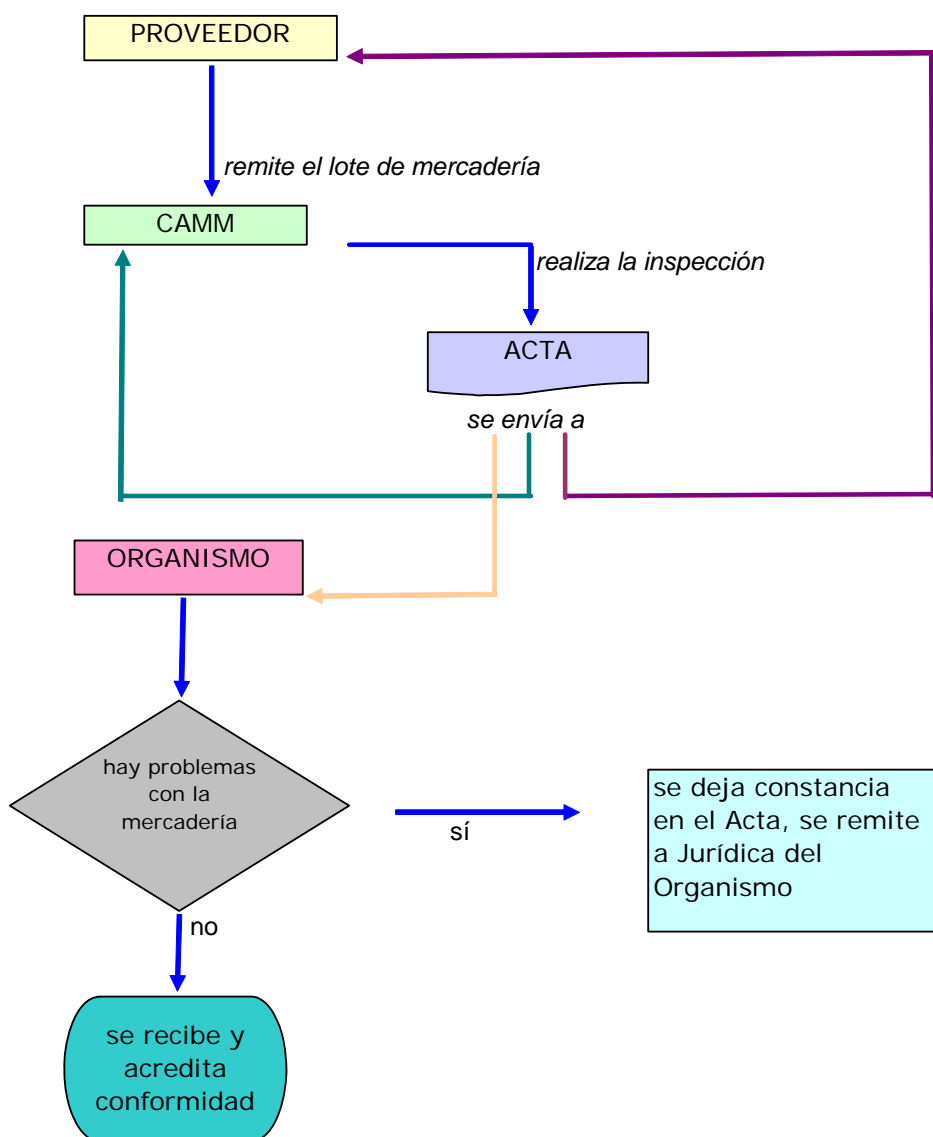
5.2 El inspector podrá, detallando claramente en el acta de inspección las razones, utilizar un método de muestreo diferente al de rutina, en caso de que en base a su experiencia como experto, lo entienda necesario.

- 6. Acta de inspección:** se realizará por triplicado, para cada lote, en cada inspección una vez finalizada la misma. El inspector solicitará al proveedor ó a quien lo represente que firme el acta de inspección.
- 7. Condiciones especiales:** en caso de verificarse una no conformidad con las condiciones establecidas por la UCA podrá ser aceptada la partida por parte del inspector de considerar este que las justificaciones expuestas por el proveedor poseen sustento real (por ejemplo falta de oferta del producto con las características solicitadas). En este caso el inspector deberá dejar constancia en actas de la excepción y justificar técnicamente dicha decisión. Deberá quedar claramente asentada la categoría por la cual la UCA pagará.
- 8. Procedimiento inspectivo:**
 - ♦ Apersonarse en el local del adjudicatario de la licitación. (Local dentro o fuera del Mercado Modelo)
 - ♦ Identificarse como inspector de calidad del Mercado Modelo (deberá implementarse carné a esos efectos).
 - ♦ Se solicitará la presencia de operador propietario o en su defecto la persona a cargo a cualquier título, presente en el local durante la inspección para acompañar al técnico

durante la misma, dejando constancia en Acta del nombre, documento de identidad y cargo que ocupa en la firma comercial.

- ♦ Primer instancia una recorrida general observando la totalidad del lote.
 - ♦ Segunda instancia aplicación de protocolo previsto más arriba en este documento, de manera particular y profundizando la inspección acorde a criterios técnicos.
 - ♦ Observar el local del punto de vista higiénico-sanitario, su operativa, personal, higiene general, acondicionamiento general, etc.
 - ♦ Finalizada la inspección, se procederá al labrado del acta, pudiendo ocurrir:
1. Fiel cumplimiento a lo pactado en el Pliego de Condiciones Particulares del Llamado a compra, por ende se deja la constancia de S/P (sin particularidades) o el concepto que el técnico estime conveniente, se sellan con adhesivo UCA-CAMM, (los pedidos fueron sellados durante la inspección a medida que se corroboraba su aptitud), y documentación en orden. No genera demérito alguno, se acepta en su totalidad.
 2. En caso de incumplimiento de las especificaciones técnicas de calidad, por parte de uno o más productos dentro de los lotes del pedido, notificado el proveedor, deberá ser restituido por otra partida del producto en cuestión en condiciones de cumplimiento, se dejará constancia en actas, pero no generará deméritos. A menos que el inspector detecte intencionalidad e incidencia sistemática de este tipo de situaciones en cuyo caso se notificará por escrito al proveedor, registrando dicha notificación como antecedente negativo.
 3. Es importante dejar constancia, que siempre que los incumplimientos sean de fuerza mayor y se exhiba el registro correspondiente en el Acta por parte de la inspección, no generará demérito alguno, Ej: sustitución de categoría de calidad por no existir o ser insuficiente en la comercialización del MM, por razones climáticas u otras. Sustitución o anulación de pedido por alguna cláusula gatillo referente a precio o cotización, cuando se dispara el precio del morrón verde por ejemplo. El técnico podrá autorizarlo dejando la constancia correspondiente, sin ser demérito para el operador.
 4. Incumplimiento parcial de cualquier tipo, siempre que sea el local operativo dentro de las instalaciones del Mercado Modelo, se solicita la rápida sustitución de la mercadería ajustándose a la calidad pactada. Se deberá dejar constancia en Acta de la observación, y si no hay causa justificada por el inspector actuante, será demérito para la firma comercial.
 5. Incumplimiento parcial de cualquier tipo, pero con el local fuera del MM, o en la recepción del punto de entrega u otra eventual situación no prevista pero fuera del MM, se rechazará e impedirá el ingreso de esa mercadería, y si no hay causa justificada por el inspector actuante, será demérito para la firma comercial.
 6. Cualquier incumplimiento por razones de higiene, no solo mala calidad del producto sino mercadería en mal estado, podrá generar un demérito grave.
 7. En el caso de muestras obligatorias con resultados No Reglamentarios de análisis de residuo de plaguicidas, se procederá a notificar por escrito al proveedor. En caso de reiterarse las muestras No Reglamentarias se suspenderá, multará ó lo que UCA estime pertinente respecto al proveedor.

8. El impedimento pasivo o activo a la inspección generará un demérito grave.
9. Las malas condiciones del local y/o operativa que pueda poner en riesgo la condición de higiene y/o calidad de las frutas y hortalizas frescas, dejando constancia en Acta, generará demérito en caso de no corregirse en los plazos pactados.



Procedimiento a seguir por el Receptor del Organismo:

El receptor del Organismo primero revisará en general el lote entregado, verificará los sellos de Calidad, recibirá la tercera vía del Acta de Inspección y en ella estampará sus observaciones particulares si correspondiere. Por lo tanto esta vía se transformará en el Formulario para registrar las OBSERVACIONES o los RECHAZOS que le merezcan al Organismo inherentes a esta etapa de la entrega de la mercadería.

De oponer observaciones o rechazo respecto a las condiciones técnicas de las mercaderías entregadas, el Organismo deberá comenzar el proceso administrativo interno que le es propio, teniendo especial recaudo en el estricto cumplimiento de los Manuales de Recepción adoptados por la UCA y los Usuarios cuando estos existan, y del cumplimiento de las demás etapas que podríamos resumir en las siguientes:

Etapas básicas en la interna de los Organismos

- Acta de denuncia por parte del receptor del producto
- Vista a la empresa a los efectos de los descargos correspondientes
- Informes técnicos de los profesionales competentes (ej. químicos o veterinarios, etc.)
- Pase de dicho expediente a los efectos del o los dictámenes jurídicos
- Vista del expediente a la empresa a los efectos de realizar sus descargos (art.4 del Decreto No.342/99)
- Si hay descargos relevantes se reenvía para su estudio jurídico.
- Solicitud de la dirección de la Unidad Ejecutora respecto a la voluntad y mérito de sancionar al proveedor y
- Pase a la UCA a los efectos de la aplicación del artículo 120 de la Ley N° 17.930 (facultad sancionatoria)

La UCA **solo intervendrá** luego de que los Organismos usuarios entiendan que es preciso continuar con los procedimientos establecidos para aplicar alguna medida sancionatoria cumpliendo entonces con las etapas que podríamos resumir en las



Unidad Centralizada de Adquisiciones
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay
Ministerio de Economía y Finanzas

siguientes:

Etapas en la interna de la UCA

- Recepción del expediente por mesa de entrada del MEF y su remisión a la UCA.
- Estudio de los antecedentes remitidos por los Organismos, con agregación de los antecedentes de la Empresa Proveedora.
- Redacción del Proyecto de Resolución si correspondiere y pase al Departamento de Asesoría Jurídica del MEF.
- Dictado de la Resolución de la UCA aplicando la decisión adoptada y su comunicación