



**uca**

Unidad Centralizada de Adquisiciones  
Ministerio de Economía y Finanzas

# PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Llamado N° 20/2008

COMPRA DE VIVERES FRESCOS

Frutas, hortalizas y huevos

---

**Unidad Centralizada de Adquisiciones**

**Colonia 1013 6to.piso**

---

## Tabla de Contenido

<b>1</b>	<b>MARCO NORMATIVO.....</b>	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>OBJETO DEL LLAMADO.....</b>	<b>5</b>
2.1	CONDICIONES ESPECÍFICAS .....	5
2.2	CONDICIONES TÉCNICAS.....	6
<b>3</b>	<b>ACTO DE APERTURA.....</b>	<b>6</b>
<b>4</b>	<b>CONDICIONES GENERALES DEL LLAMADO.....</b>	<b>6</b>
4.1	CÓMPUTO DE LOS PLAZOS.....	6
4.2	COMUNICACIONES.....	6
4.3	ACLARACIONES SOBRE EL PLIEGO.....	7
4.4	NOTIFICACIONES .....	7
4.5	VALORACIÓN DE LA INFORMACIÓN PRESENTADA.....	7
4.6	CLÁUSULAS ABUSIVAS .....	7
4.7	VARIOS .....	8
<b>5</b>	<b>FORMA Y CONTENIDO DE LAS OFERTAS .....</b>	<b>8</b>
5.1	PRESENTACIÓN.....	9
5.2	OFERTA TÉCNICA .....	9
5.3	OFERTA ECONÓMICA .....	10
<b>6</b>	<b>PLAZO DE MANTENIMIENTO DE LAS OFERTAS.....</b>	<b>11</b>
<b>7</b>	<b>CERTIFICACION DE CALIDAD .....</b>	<b>11</b>
<b>8</b>	<b>COSTO DEL SERVICIO DE CERTIFICACION DE CALIDAD.....</b>	<b>12</b>
<b>9</b>	<b>DOCUMENTACION ADICIONAL A PRESENTAR CON LAS OFERTAS.....</b>	<b>12</b>
9.1	REFERENTE A LAS EMPRESAS OFERENTES: .....	12
9.2	REQUISITOS PARA EMPRESAS EXTRANJERAS .....	13
9.3	REFERENTE A LOS PRODUCTOS OFERTADOS: .....	13
<b>10</b>	<b>GARANTÍAS.....</b>	<b>14</b>
10.1	PRESENTACIÓN DE GARANTÍAS DE MANTENIMIENTO DE OFERTA Y DE FIEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATO .....	14
10.2	DEVOLUCIÓN Y EJECUCIÓN DE LAS GARANTÍAS .....	16
<b>11</b>	<b>FACTORES DE EVALUACIÓN .....</b>	<b>17</b>
<b>12</b>	<b>ADJUDICACIÓN.....</b>	<b>18</b>
<b>13</b>	<b>FORMA DE ENTREGA DE LA MERCADERÍA.....</b>	<b>19</b>
13.1	CONTROL DE CALIDAD POR PARTE DE LA COMISIÓN ADMINISTRADORA DEL MERCADO MODELO .....	19
13.2	LUGARES DE ENTREGA Y FRECUENCIAS .....	19
13.3	CONDICIONES DE ENTREGA Y VERIFICACIÓN DE LAS MERCADERÍAS .....	19
<b>14</b>	<b>ACTUALIZACIÓN DE PRECIOS .....</b>	<b>21</b>
<b>15</b>	<b>PRESENTACIÓN DE LAS FACTURAS .....</b>	<b>21</b>

<b>16 PAGOS .....</b>	<b>21</b>
<b>17 MORA .....</b>	<b>21</b>
<b>18 INCUMPLIMIENTOS .....</b>	<b>22</b>
18.1 VERIFICACIÓN Y CALIFICACIÓN.....	22
18.2 SANCIÓN .....	22
18.3 MULTAS .....	22
18.4 OTRAS CONSECUENCIAS .....	22
<b>19 CAUSALES DE RESCISIÓN .....</b>	<b>23</b>
<b>20 DOMICILIOS .....</b>	<b>23</b>
<b>21 EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD.....</b>	<b>23</b>
<b>ANEXO I.....</b>	<b>25</b>
<b>22 CONDICIONES TECNICAS.....</b>	<b>25</b>
<b>DEFINICIÓN HORTALIZAS .....</b>	<b>25</b>
<b>ANEXO II .....</b>	<b>53</b>
<b>23 CANTIDAD DE KILOS/DOCENAS/CAJONES POR ZONAS .....</b>	<b>53</b>
<b>ANEXO III.....</b>	<b>63</b>
<b>24 DESCRIPCIÓN DE LAS ZONAS A PROVEER.....</b>	<b>63</b>
<b>ANEXO IV .....</b>	<b>65</b>
<b>25 KILOS POR ORGANISMOS CON FRECUENCIAS Y HORARIOS .....</b>	<b>65</b>
<b>ANEXO V.....</b>	<b>67</b>
<b>26 PROTOCOLO DE INSPECCIÓN CAMM – UCA (PROCEDIMIENTO) .....</b>	<b>67</b>

---

## PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

---

### 1 MARCO NORMATIVO

El presente Pliego de Condiciones Particulares regirá para el Llamado a compra de Frutas, Hortalizas y Huevos convocado por la Unidad Centralizada de Adquisiciones (UCA), creada por el artículo 163 de la Ley N° 18.172 de fecha 31 de agosto de 2007, vigente a partir del 1 de enero de 2008, incorporando las Unidades Centralizadas de Adquisiciones de Medicamentos y Afines del Estado (UCAMAE) y de Adquisición de Alimentos (UCAA), a partir de su publicación en el sitio web [www.mef.gub.uy](http://www.mef.gub.uy), en el sector Unidades de Compras.

El procedimiento especial de compras vigente para alimentos y servicios alimentarios (Decreto N° 129/003 de fecha 8 de abril de 2003) faculta a abrir espacios reservados y simultáneos de negociación con los oferentes precalificados, así como admite convocar proveedores con posterioridad a la apertura, a fin de obtener mejores cotizaciones a las recibidas, luego de cumplir con los requisitos exigidos en los pliegos y precalificar técnicamente.

En el procedimiento especial citado, las resoluciones de adjudicación son actos administrativos por los cuales se expresa la voluntad de comprar alimentos por hasta las cantidades que en ella se establecen (Artículo 120 del Decreto N° 500/991).

Por Resolución UCAA de fecha 09 de noviembre de 2005, los Organismos Usuarios se comprometen a realizar los Documentos de Afectación del Crédito correspondientes al 60% (sesenta por ciento) de cada uno de los ítems solicitados, a los solos efectos de asegurar a los potenciales proveedores esa cantidad como mínimo de la venta.

Los adjudicatarios cumplirán su compromiso conforme a las comunicaciones que reciban de la UCA, en la medida que esta Unidad Centralizada verifica el cumplimiento por parte de los Organismos adquirentes, del registro de las etapas del gasto en el Sistema Integrado de Información Financiera (SIIF).

No podrán realizarse entregas de mercaderías por parte de los adjudicatarios, en forma anticipada a las comunicaciones de la UCA a que se hace referencia en el párrafo anterior. En caso de efectuarse, las mismas serán consideradas como no realizadas.

Forma parte del presente Pliego el Convenio suscrito con la Comisión Administradora del Mercado Modelo (C.A.M.M.) con fecha 03 de junio del corriente año, 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>)

## 2 OBJETO DEL LLAMADO

**Adquisición de VIVERES FRESCOS (frutas y hortalizas frescas y huevos), por el período estimado de un cuatrimestre a partir de la fecha de la adjudicación, según las siguientes demandas iniciales estimadas:**

<b>Frutas y hortalizas :</b>	1.441.230 kilos/docenas/cajones
<b>Huevos:</b>	72.204 docenas

**las que corresponden a las demandadas iniciales de los Organismos, según la información que se detalla en los siguientes cuadros:**

1. Cantidad de kilos/docenas/cajones por zonas (Anexo II)
2. Zonas a Proveer (Anexo III)
3. Organismos por Zonas con frecuencias y horarios (Anexo IV)
4. Protocolo de Inspección C.A.M.M. – U.C.A. (Procedimiento) (Anexo V)

**El objeto de esta compra es cubrir las necesidades de los Organismos referidas a frutas y hortalizas de estación, es decir, de aquellas variedades que estén siendo comercializadas en el Mercado Modelo a la hora de efectuar los respectivos pedidos.**

**La cantidades arriba indicadas refieren a las necesidades planificadas por los Organismos usuarios. 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 unidad mínima de oferta es la demanda por zona, las que están identificadas en el Anexo III.**

### 2.1 Condiciones específicas

Las cantidades por tipo y variedad son indicativas de la preferencia inicial de los Organismos, sin perjuicio de que puedan variar al momento de la adjudicación o durante la ejecución del contrato, sin superar la cantidad máxima prevista.

La cantidad máxima demandada podrá ampliarse hasta aproximadamente en un 30%, sin perjuicio de la facultad establecida en el artículo 63 del TOCAF 1996, para cubrir mayores demandas de Organismos que planificaron su demanda inicial o para incorporar nuevos Organismos.

## 2.2 Condiciones técnicas

**La calidad y las características de los productos licitados deberán ajustarse estrictamente a lo establecido en las Condiciones Técnicas que figuran en el Anexo I del presente Pliego, teniendo especial consideración de los requisitos específicos solicitados por los distintos Organismos.**

La información para la evaluación técnica será obtenida de las ofertas, pudiéndose, en caso de dudas, solicitarse datos accesorios, quedando su costo a cargo del oferente.

## 3 ACTO DE APERTURA

Se realizará en la sede de la Unidad Centralizada de Adquisiciones, Sala de Reuniones, Colonia 1013, piso 6, el día **24 de julio de 2008, a la hora 14:00**, cualquiera sea el número de propuestas recibidas.

Del acto de apertura se labrará acta circunstanciada, en la cual podrán incluirse las manifestaciones que los oferentes o sus representantes deseen exponer.

Una vez seleccionados los oferentes cuya Oferta Técnica fuera precalificada, se procederá a la apertura en segunda instancia del sobre conteniendo la Oferta Económico –financiera de éstos.

## 4 CONDICIONES GENERALES DEL LLAMADO

Además de las condiciones contenidas en este Pliego, que definen aquellas disposiciones expresamente permitidas por el Pliego Único de Bases y Condiciones Generales para los contratos de suministros y las normas nacionales en vigencia, rigen las indicadas en las comunicaciones y circulares que la Unidad Centralizada curse informando sobre aclaraciones y modificaciones al Pliego.

Las firmas adjudicatarias deberá adoptar las medidas que considere necesarias a los efectos de cumplir con la entrega de los suministros en el plazo y la forma estipulada.

### 4.1 Cómputo de los Plazos

Todos los plazos serán computados en días hábiles, salvo disposición en contrario.

### 4.2 Comunicaciones

Toda aclaración sobre pliegos, solicitud de prórroga o comunicación de los interesados con relación al procedimiento, así como presentación de las ofertas, deberá dirigirse a la Unidad Centralizada de Adquisiciones mediante nota firmada por el representante autorizado.

A los efectos de observar los principios referidos a la transparencia, publicidad e igualdad de los oferentes, la UCA utilizará el sitio Web para dar publicidad a todo acto de procedimiento.

La publicación del Llamado, las instancias de negociación económica, la publicación de todos los aspectos referidos a la Calificación Técnica, así como las resoluciones que dicte la UCA, se realizarán en la Web, en el sitio [www.mef.gub.uy](http://www.mef.gub.uy) en el ítem Unidades Centralizadas y se reputarán conocidos a todos los efectos legales.

#### 4.3 Aclaraciones sobre el Pliego

Las aclaraciones referentes al Pliego deberán realizarse vía correo electrónico a la dirección [ucaainfo@mef.gub.uy](mailto:ucaainfo@mef.gub.uy) o fax, a los números 908.78.31 o 908 39 35, hasta la hora 14 del día hábil inmediato anterior a la fecha de apertura.

Las mismas serán contestadas al oferente que realizó la consulta, debiendo publicarse ésta, junto con su respuesta, en el sitio [www.mef.gub.uy](http://www.mef.gub.uy), en forma previa al Acto de Apertura de cada Llamado.

#### 4.4 Notificaciones

Las notificaciones se practicarán en el domicilio que fuera declarado por el oferente o adjudicatario en su oferta, por medio de telegrama colacionado con aviso de entrega, carta certificada con aviso de retorno, telex, fax, o cualquier otro medio idóneo que proporcione certeza en cuanto a la efectiva realización de la diligencia y su fecha. Cualquier modificación no comunicada formalmente a la UCA, exime a ésta de responsabilidad alguna.

Las respuestas de los oferentes y/o adjudicatarios a las notificaciones realizadas por la UCA se recibirán dentro de los 3 (tres) días contados desde el siguiente al de su comunicación. Vencido dicho plazo, se les tendrá por notificado en forma ficta y no valdrá una notificación posterior. Ello, sin perjuicio de lo establecido respecto a la notificación de la resolución de adjudicación (ver Causales de Rescisión).

Las notificaciones que soliciten la conformidad de los adjudicatarios a los efectos de la ampliación prevista en el artículo 63 del TocaF, deberán ser contestadas dentro de los 3 (tres) días hábiles contados desde el siguiente al de la notificación. La falta de respuesta del adjudicatario será interpretada como desistimiento y habilitará a la Administración a continuar con los procedimientos prescindiendo de la empresa omisa.

#### 4.5 Valoración de la información presentada

Todos los datos indicados por el proponente referidos a los elementos contenidos en su oferta, serán de obligatorio cumplimiento en caso de que resulte contratante. Si se verifica que no responden estrictamente a lo establecido en la propuesta, la Unidad Centralizada de Adquisiciones podrá rechazarlos de plano, rescindiendo el contrato sin que ello de lugar a reclamación alguna.

#### 4.6 Cláusulas Abusivas

Serán desestimadas las propuestas cuando contengan cláusulas abusivas.

Es abusiva, por su contenido o su forma, toda cláusula contenida en la oferta, que determine obligaciones en perjuicio de la Administración, así como toda aquella que viole la obligación de actuar de buena fe.

Son consideradas cláusulas abusivas, sin perjuicio de otras, las siguientes:

- Las que exoneren o limiten la responsabilidad del proveedor por vicios de cualquier naturaleza de los productos o servicios.
- Las que impliquen la renuncia de los derechos de la UCA.
- Las que autoricen al proveedor a modificar los términos de este Pliego.
- La cláusula resolutoria pactada exclusivamente a favor del proveedor.
- Las que contengan cualquier precepto que imponga la carga de la prueba en perjuicio de la UCA.
- Las que establezcan que el silencio de la UCA se tendrá por aceptación de cualquier modificación, restricción o ampliación de lo expresamente pactado en el presente Pliego.

#### 4.7 Varios

Si el adjudicatario, persona física, falleciera o se incapacitara, la UCA podrá rescindir el Contrato y los sucesores o representantes legales del contratista no tendrán derecho a indemnización alguna.

La documentación que acredite estar al día en el pago de toda clase de obligaciones tributarias con la Dirección General Impositiva y el Banco de Previsión Social, se exigirá en el momento de procederse a los pagos a la empresa adjudicataria, sin perjuicio de poder exigírsele en cualquier etapa del procedimiento. Esta última exigencia podrá ser aplicable al certificado expedido por el Banco de Seguros del Estado, al amparo de las disposiciones establecidas en la Ley 16.074.

En caso de tener que realizarse una o varias ampliaciones de un Llamado - con el fin de evitar el desabastecimiento - la UCA se reserva el derecho de seleccionar las ofertas presentadas por las empresas adjudicatarias, teniendo en cuenta las cantidades, productos y la distribución a realizar, con independencia de la adjudicación original, manteniendo el criterio de adjudicar a los mejores precios.

Toda cláusula imprecisa, ambigua o contradictoria estipulada por el oferente - a criterio de la Unidad Centralizada de Adquisiciones- se interpretará en el sentido más favorable a ésta.

**NOTA: a los efectos de la presentación de ofertas para este Llamado, no se admitirán aquellas que sean presentadas por firmas consorciadas.**

## 5 FORMA Y CONTENIDO DE LAS OFERTAS

Las mismas podrán ser presentadas por el "oferente", que cumpla:

- 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.



## 5.1 Presentación

Las Ofertas (Técnica y Económica) deberán presentarse por separado en sobres cerrados, en dos formatos:

- Impreso, en el formulario suministrado por la UCA a esos efectos.
- Respaldado en disquete o Cd (solo exigible para la oferta económica)

La versión impresa deberá estar firmada por el oferente o su representante y será considerada válida en caso de haber discrepancias con la información contenida en el disquete o CD.

## 5.2 Oferta Técnica

Incluirá detalles y especificaciones técnicas del producto, cantidades a proveer, origen y demás requisitos del Llamado.

La misma deberá presentarse en forma obligatoria en el Formulario de Presentación de Oferta Técnica suministrado por la UCA al publicar el Llamado.

### Formulario de Presentación de Oferta técnica.doc

En este formulario se deberá completar la siguiente información:

1. Información básica del proveedor.
2. Referencia de suministro a la **totalidad** de entidades del Estado en el último año (período junio 2007-junio 2008) o a empresas del sector privado, identificando: Organismo/empresa, N° de Licitación (de corresponder), persona de contacto, teléfono/mail. Dicha información tendrá carácter de declaración jurada.
3. Enumeración sumaria de la infraestructura operativa, a saber: flota de transporte, personal, sede de oficinas, depósitos, así como toda otra información al respecto que estime del caso o que le sea requerida posteriormente.

En dicho documento deberá incluirse la información de cada uno de los ítems ofertados, la que deberá guardar correlación con la oferta económica presentada, a saber:

- Nombre de los productos
- Variedad
- Origen

### Cláusulas especiales

La oferta deberá contener en forma expresa la indicación de que:

- Se conoce y acepta el contenido y alcance del Pliego que rige el Llamado que se convoca.

- Los locales y el transporte a utilizar deberá contar con la Habilitación Bromatológica correspondiente, lo cual podrá ser pasible de verificación.
- No se aceptará el transporte de frutas y hortalizas expuestas a la intemperie.
- Se acepta, en carácter arbitral, el dictamen del profesional que el Organismo regulador competente en la materia designe (MGAP, MSP, IMM, INAC, etc.), en caso que se suscitaren diferencias en la ejecución del contrato.

### 5.3 Oferta Económica

El sobre conteniendo la Oferta Económica deberá incluir:

- El Formulario de Presentación de Oferta Económica suministrado por la UCA al publicar el Llamado,
- La constancia emitida por la UCA de haber dado cumplimiento a la garantía de mantenimiento de oferta.

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 mínimo y máximo de las frutas y hortalizas del boletín DIGEGRA-CAMM **de fecha 26 de junio de 2008** y del promedio simple de los precios de los huevos frescos del boletín **de fecha 30 de junio de 2008**.

Para determinar la cotización efectuada por cada oferente, se tomará en cuenta el descuento o sobreprecio expresado en porcentaje (%) que cada uno proponga y que deberá efectuar en forma global sobre los precios de los boletines cuyas fechas están indicadas en el párrafo anterior. El porcentaje de descuento o sobreprecio resultante, se aplicará hasta la finalización del contrato, sobre los precios incluidos en los boletines DIGEGRA-CAMM emitidos los días jueves.

Los productos que no tengan cotización inicial en los boletines de fechas 26 de junio de 2008 (para frutas y hortalizas) y de fecha 30 de junio de 2008 (para huevos frescos), serán incluidos sin precio en la cotización inicial y siguientes que sean realizadas durante la negociación económica del Llamado.

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 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.

Si en la propuesta no se manifiesta específicamente la condición de precios firmes, se considerará que los mismos estarán sujetos al ajuste estipulado en el Pliego.

La oferta incluirá la entrega de los productos en el lugar de destino, incluyendo en el precio final el costo del transporte.

La UCA se reserva el derecho de rechazar una propuesta:

- a) en las situaciones de concusión, cohecho, soborno, fraude, abuso de funciones, tráfico de influencias, tratar de influir en los funcionarios intervinientes en el proceso de licitación para obtener una decisión favorable, sin perjuicio de las denuncias penales correspondientes.
- b) por falta de información suficiente.

En este último caso (literal b) podrá solicitar la información complementaria necesaria a fin de emitir un juicio fundado y evitar el rechazo de la propuesta.

## 6 PLAZO DE MANTENIMIENTO DE LAS OFERTAS

El plazo de mantenimiento de la oferta es de treinta días hábiles calendario, contados a partir de la fecha de la apertura de las ofertas.

Al vencimiento del plazo establecido precedentemente y si la Administración no se hubiese expedido, se prorrogará dicho plazo por treinta días, en iguales términos, salvo que la empresa manifieste por escrito su interés de no mantener la oferta presentada, dentro de las cuarenta y ocho horas siguientes al comienzo de la prórroga.

## 7 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 este 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).

## 8 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, 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.

## 9 DOCUMENTACION ADICIONAL A PRESENTAR CON LAS OFERTAS

### 9.1 Referente a las empresas oferentes:

Deberán exhibir original y entregar fotocopia de:

- Certificado notarial que acredite la constitución, representación y vigencia de la sociedad comercial que comparece.

#### **Excepciones:**

- para las empresas unipersonales, no se exigirá certificado notarial salvo que se designe un representante distinto al de su titular.
- para las empresas que hayan registrado su poder ante la UCA, no se exigirá la presentación del poder para comparecer.
- Para el caso que comparezca un mandatario, Poder o Carta poder con fotocopia autenticada, vigentes al día de la apertura. Para el caso de que dichos Poderes no hubieren sido otorgados expresamente para ese acto, deberá agregarse al documento a presentar una certificación notarial que acredite su vigencia a la fecha de la apertura.
- Las personas jurídicas deberán exhibir y dejar fotocopia de la declaratoria otorgada de acuerdo a la Ley N° 17.904, la que deberá estar debidamente inscrita en el Registro de Personas Jurídicas, Sección Comercio. Esta obligación es aplicable incluso a las empresas que hayan registrado sus poderes ante la UCA.
- Constancia de inscripción en el Registro General de proveedores del Estado (TGN).
- Certificado del B.S.E. acreditando la inscripción por accidentes de trabajo y estar al día con el mismo (artículo 61 de la Ley N° 16.074).

- Certificado de Habilitación Bromatológica del Local/Deposito
- Credenciales Cívicas con constancia de voto de la persona interviniente, titulares o representantes de empresas, industrias, o casas de comercio de acuerdo a lo previsto en el Artículo 10, Capítulo II de la Ley N° 16.017 de 13 de enero de 1989, si correspondiere.
- En caso de hacer uso de las preferencias otorgadas por las Leyes N° 13.032 (Protección de la Industria Nacional) y N° 18.946 (Protección de la Pequeña y Mediana Empresa), la empresa deberá manifestarlo en forma expresa por escrito e incluirlo en el sobre de la Oferta Técnica. En el primer caso se debe adjuntar Certificado de Origen de la Cámara de Industrias del Uruguay y en el segundo Certificado emitido por la Dirección Nacional de la Pequeña y Mediana Empresa y Certificado de Origen de la Cámara de Industrias del Uruguay.
- Certificado de inscripción en el registro de Empresas extranjeras en caso de que corresponda.

## 9.2 Requisitos para Empresas Extranjeras

Las firmas extranjeras que no se encuentren instaladas en territorio uruguayo y tengan interés en un procedimiento de contratación de la UCA, deberán constituir domicilio en el departamento de Montevideo previo al Acto de Apertura, así como también cumplir con todos los requisitos legales que acrediten el correcto funcionamiento de la misma en su país de origen y la inscripción en el Registro de Representantes de Empresas Extranjeras cuando corresponda.

En caso de que actúen por medio de representantes, los mismos, además de cumplir con las normas legales en vigencia, quedan sujetos solidariamente a las mismas obligaciones que sus representadas.

### **Registro de Deudores Alimentarios**

Se advierte a las empresas participantes de la presente licitación, que en el caso de ser adjudicatarias, se les solicitará que presenten el certificado del Registro Nacional de Actos Personales, Sección Interdicciones, de acuerdo a lo previsto en el artículo 6 de la Ley N° 17.957 de 4 de abril de 2006.

## 9.3 Referente a los productos ofertados:

- Habilitaciones reglamentarias para comercializar los productos ofertados.
- Habilitaciones especiales si correspondiere (deberá presentarse un original y fotocopia).

## 10 GARANTÍAS

### 10.1 Presentación de Garantías de Mantenimiento de Oferta y de Fiel Cumplimiento de Contrato

Para el caso que el valor total de la oferta supere el tope de la Licitación Abreviada (artículo 33 del TOCAF), el oferente deberá constituir garantía de Mantenimiento de la Oferta, de acuerdo a lo establecido en el punto 10 (diez) del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales, en los términos y condiciones establecidos en el artículo 55 del TOCAF, por un mínimo del 1% del valor total de la oferta.

De presentarse ofertas alternativas o variantes, esta garantía deberá constituirse de manera de contemplar la propuesta de mayor importe.

La falta de presentación de esta garantía, será causal de rechazo de la propuesta.

La garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato deberá ser constituida por el o los adjudicatarios de un Llamado dentro de los 6 (seis) días hábiles posteriores a la notificación, por parte de la UCA, del importe a ser depositado por cada uno del/los adjudicatario/s, equivalente al cinco por ciento (5%) del monto de la contratación, entendiéndose éste como un valor ficto.

Dicho cálculo ficto emerge de lo resuelto por la Unidad Centralizada de Adquisiciones de Alimentos (UCAA) con fecha 15 de diciembre de 2004.

Transcurrido dicho plazo, la falta de constitución de esta garantía en tiempo y forma hará caducar los derechos del adjudicatario, pudiendo la Administración ejecutar la garantía de Mantenimiento de Oferta, iniciar las acciones que pudieran corresponder contra el adjudicatario, por los daños y perjuicios que cause su incumplimiento, tomar como antecedente negativo en futuras compras este hecho y reconsiderar el estudio del Llamado con exclusión del oferente adjudicado en primera instancia.

**La garantía a presentar deberá cubrir todo el periodo del Llamado, en caso de determinar la UCA la necesidad de extender o ampliar el mismo podrá solicitar la correspondiente ampliación de garantía que cubra el nuevo plazo.**

Las garantías se constituirán a la orden de Unidad Centralizada de Adquisiciones y podrán consistir en:

- **Efectivo, letras de cambio, transferencias bancarias.**

En el caso de que la garantía sea constituida en una de estas modalidades, se efectuará mediante depósito bancario realizado con anterioridad a la fecha de apertura, en las cuentas del Banco de la República Oriental del Uruguay N<sup>os</sup>:

✓ 188 000703/4 para los depósitos en moneda nacional

- ✓ 188 000748/0 para los depósitos en dólares

Siendo presentado el original del depósito bancario o el documento correspondiente, en la UCA, la que emitirá el recibo correspondiente.

Las Letras de Cambio deberán emitirse a la orden del MEF y pagaderas a la vista.

La devolución del importe de dichas garantías se realizará, cuando corresponda, con cheque emitido por el Ministerio de Economía y Finanzas.

- **Aval o garantía de un banco** establecido en la República Oriental del Uruguay, o de un Banco extranjero aceptable por la Administración. En este último caso, deberá constituirse a través de un banco corresponsal de la institución elegida en el Uruguay, de conocida trayectoria en el país, para facilitar la eventual ejecución.

Las mismas tendrán que tener vigencia por todo el período operativo del Llamado.

- **Póliza de Seguro de fianza** emitida por una empresa aseguradora, un fiador nacional aceptable para la Administración.
- **Valores públicos** (Bonos del Tesoro de la República Oriental del Uruguay, Letras de Tesorería, Certificados del Banco República Oriental del Uruguay). A efectos de determinar el valor de la garantía en valores públicos, serán considerados por su valor nominal, excepto que la UCA considere que éste es sustancialmente superior a su valor de mercado. Para el caso de ejecución se procederá de conformidad a los artículos 2.308 y 2.309 del Código Civil.

No se admitirán garantías personales de especie alguna.

El documento justificativo de la constitución de garantías deberá contener el número de Llamado a Compra, cuando corresponda.

La administración y los contratos originados por éstas, deberán contener cláusulas que establezcan que no será necesario trámite alguno o discusión para hacer efectivo su cobro.

La garantía deberá ser depositada por el oferente. Deberán ser emitidas con cláusulas que contemplen su vigencia hasta el cumplimiento total de las obligaciones contractuales que ampara.

Se podrá integrar la garantía en más de una de las modalidades indicadas siempre que todas ellas sean constituidas a nombre de la Unidad Centralizada de Adquisiciones y que cubran la cantidad exigida en cada relación contractual.

La Administración se reserva el derecho de aceptar o rechazar, a su exclusivo juicio, los documentos que constituyan garantías.

Cuando la Administración deba proceder al cobro de las garantías, el importe será el que resulte del valor de las mismas en pesos, dólares, tipo de unidad en que se hubiere constituido.

A todos los efectos, la entrega y la devolución de los documentos que avalen las garantías se harán efectivos en la Oficina de la UCA sita en calle Colonia 1013 piso 6, en el horario de lunes a viernes, de 10 a 14 horas.

**En particular, las garantías de mantenimiento de oferta deberán ser presentadas por los oferentes hasta una hora antes del momento de la apertura del Llamado respectivo, si las mismas se presentan ese día, teniendo en cuenta el horario de recepción de la UCA mencionado anteriormente.**

## 10.2 Devolución y Ejecución de las Garantías

### Devolución de Garantías:

La devolución de las garantías se realizará de oficio o se solicitará mediante nota dirigida a la Unidad Centralizada de Adquisiciones, en los casos que corresponda según este Pliego.

La garantía de Mantenimiento de Oferta se devolverá cuando la resolución de adjudicación se haya notificado y haya quedado firme, cuando se haya dispuesto dejar sin efecto el procedimiento, una vez rechazadas todas las propuestas presentadas o luego de vencido el plazo de vigencia de la oferta. A los adjudicatarios, les será devuelta una vez constituida la garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato.

La Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato será devuelta una vez cumplidas totalmente las obligaciones contraídas por parte del proveedor, lo que se verificará una vez que los Organismos comprendidos en la compra informaren la inexistencia de reclamaciones al mismo.

Al disponerse la devolución de las garantías, se deducirán previamente las cantidades a que haya lugar, ya sea por daños y perjuicios o multas, de acuerdo con las responsabilidades en que pudiera haber incurrido el oferente, adjudicatario o contratista, según el caso.

De las resoluciones que dispongan la rescisión de los contratos o el cobro de multas a deducirse de las garantías, se dará vista previa al o los interesados, siendo posteriormente notificada la empresa aseguradora o la institución que corresponda, las que deberán disponer el pago correspondiente.

La UCA podrá archivar las garantías de Mantenimiento de Oferta y de Fiel Cumplimiento de Contrato de aquellos oferentes y adjudicatarios que no retiren las mismas en el plazo determinado por la Unidad de Compras, aplicándose tanto para las garantías que se encuentren vencidas como para las que estén vigentes.



El adjudicatario no podrá reclamar a la UCA por ningún concepto por el archivo de dichas garantías.

#### Ejecución de Garantías:

La garantía de Mantenimiento de Oferta podrá ser ejecutada:

- cuando el oferente desista de su oferta durante su período de mantenimiento.
- cuando el adjudicatario no constituya en tiempo y forma la garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- cuando el adjudicatario se niegue o no concurra a firmar el contrato, el que se perfecciona con la notificación del acto de adjudicación.

A fin de asegurar la ejecución de las garantías, la Administración debe comunicar cada incumplimiento del oferente, adjudicatario o contratista al asegurador, a través de comunicaciones y/o resoluciones que aplican sanciones o rescinden el contrato, según las condiciones establecidas en las pólizas de seguros, en los artículos 634 a 692 del Código de Comercio y en el artículo 6° del Decreto N° 342/999 de 26 de octubre de 1999, el cual establece la obligación a los Organismos públicos de ingresar en el SIIF las sanciones de cualquier índole que se impongan a los proveedores, dentro de los 10 días de dictada la Resolución respectiva.

La garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato podrá ser ejecutada en caso que el o los adjudicatarios no den cumplimiento a las obligaciones contractuales y se devolverá de oficio o a petición del interesado, una vez concluido el Llamado.

## 11 FACTORES DE EVALUACIÓN

La Unidad Centralizada se reserva el derecho de adoptar un criterio general de comparación, que permita considerar, a vía de ejemplo, y sin que ello se considere taxativo: calidad, diferencia en los plazos de entrega, incidencia en los plazos de ajuste, mayor economía por rendimiento, vida útil, antecedentes comerciales y de proveedor estatal del oferente, etc.

A los efectos de la calificación técnica de cada oferente, se tendrán en cuenta los siguientes factores:

- a. cumplimiento de la empresa con la presentación de los documentos y requisitos solicitados en el presente Pliego.
- b. no registrar sanciones administrativas vigentes, de acuerdo a lo dispuesto por el Decreto N° 342/999 de 26 de octubre de 1999.

Adicionalmente, la información que se solicite a los Organismos receptores, una vez abiertas las ofertas técnicas, a los efectos de brindar las referencias de los oferentes. Esta información será suministrada por los Organismos en base a un formulario para la evaluación del desempeño de los proveedores que proporcionará la UCA.

## 12 ADJUDICACIÓN

El criterio de selección de las ofertas técnicas precalificadas será exclusivamente económico. A tales efectos, la Unidad Centralizada se reserva el derecho de obtener cotizaciones mejores a las propuestas económico-financieras recibidas, convocando a proveedores que no se hayan presentado en el acto de apertura, aún en el caso que el Llamado hubiera resultado desierto, los que deberán cumplir con los requisitos exigidos en el Pliego y precalificar técnicamente, previo a ser considerada su oferta.

La Unidad Centralizada de Adquisiciones queda facultada para abrir instancias de negociación del precio ofertado, reservadas y simultáneas con los oferentes precalificados y con los proveedores convocados con posterioridad, numeral 5° del artículo 2° del Decreto N° 129/003, labrándose acta circunstanciada de todas las instancias por Escribano Público.

Finalizada dicha etapa, se dará vista de las actuaciones cumplidas a la totalidad de los oferentes técnicamente calificados, invitándolos a ofrecer mejora de sus ofertas en un plazo de 24 horas. La Unidad Centralizada resolverá, en función del resultado de las negociaciones.

La UCA evaluará el resultado de la oferta global por zona.

La resolución de adjudicación de la Unidad Centralizada de Adquisiciones deberá indicar el o los adjudicatarios de las distintas zonas y las cantidades máximas adjudicadas en pesos uruguayos.

En caso de igualdad de ofertas en la instancia de la adjudicación, la misma se resolverá por montos iguales.

En caso de presentarse dos ofertas del mismo ítem, al mismo precio por unidad de medida, uno con precio fijo y el otro con precio variable (sujeto a la paramétrica prevista), la UCA resolverá la adjudicación por la oferta que cotizó el precio fijo.

### Segunda mejor oferta

En todos los casos que lo considere conveniente, la UCA podrá designar la segunda mejor oferta recibida en cada zona, con el objeto de que ese oferente pueda resultar adjudicatario en caso de incumplimiento del originalmente seleccionado como adjudicatario.

La determinación de quien o quienes configuran las segundas mejores ofertas se realizará en la resolución de adjudicación original; su constitución como

adjudicatarios se efectivizará por resolución expresa y por el plazo que en la misma se disponga.

La sola condición de segunda mejor oferta no confiere al oferente derecho alguno.

Estas firmas seleccionadas como segundas mejores ofertas en cada zona, de resultar adjudicatarias por incumplimientos del primer seleccionado, deberán constituir la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato que se les indique, en la proporción que le corresponda hasta la finalización del contrato, dentro de los tres días hábiles de notificados así como pagar el costo del Servicio de Certificación de Calidad.

## 13 FORMA DE ENTREGA DE LA MERCADERÍA

### 13.1 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 la cláusula 1 “Marco Normativo” del 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.

### 13.2 Lugares de entrega y Frecuencias

Cada entrega deberá realizarse de acuerdo a las cantidades determinadas, en el o los lugares indicados y en la fecha estipulada en cada orden de pedido, a partir de la notificación al proveedor por parte de la UCA una vez que se ha realizado la verificación de la emisión de los Documentos del SIIF (Afectación, Compromiso y Constancia de Afectación de Crédito) por parte de los distintos Organismos.

Una vez establecidos por los Organismos los locales de entrega y sus respectivos horarios de recepción, se podrá variar los mismos, así como las cantidades a entregar, debiendo comunicar a la empresa adjudicataria dichos extremos en forma fehaciente, siempre que la sustitución del lugar de entrega sea en la misma zona.

El número de locales de entrega, eventualmente podrán incrementarse o modificarse teniendo en cuenta el cierre o mudanzas de los diferentes servicios.

En tales casos, se le proporcionará al adjudicatario la información correspondiente respecto a la variación de locales y direcciones de los mismos, con un preaviso de 72 horas.

Son de cuenta del adjudicatario los riesgos de la cosa hasta su entrega efectiva.

### 13.3 Condiciones de entrega y Verificación de las mercaderías

La mercadería deberá ser entregada en el lugar y sitio convenido con el Organismo solicitante, luego de recibir la orden de compra correspondiente, en el lugar y día

que se indique, en un todo de acuerdo a las condiciones establecidas al momento de la adjudicación, según la oferta respectiva y los requerimientos de este Pliego.

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.

Las entregas deberán responder a los pedidos concretos de los Organismos y no exceder nunca del 10% de lo solicitado. En el caso de que se excediera dicho límite los Organismos no están obligados a pagar el excedente entregado.

**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.**

**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 ser pasible de las sanciones estipuladas en el presente Pliego.**

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://www.mef.gub.uy/ucaa/manuales\\_ref.php](http://www.mef.gub.uy/ucaa/manuales_ref.php), el que incluye un Acta específico para la recepción.

## 14 ACTUALIZACIÓN DE PRECIOS

Los precios se mantendrán en la variación que tengan en los boletines DIGEGRA-CAMM; el porcentaje de descuento o sobreprecio se mantendrá durante todo el contrato y se aplicará sobre los sucesivos boletines emitidos.

## 15 PRESENTACIÓN DE LAS FACTURAS

Las facturas se presentarán en su original, en las respectivas contadurías de los Organismos de destino de las adquisiciones, debiendo estar al día con las obligaciones tributarias a las que estuviere obligado el adjudicatario.

Dichas Facturas deberán estar referenciadas al número de Llamado de la UCA, indicando el número de remito al que corresponde.

## 16 PAGOS

Los oferentes deberán tener en cuenta al momento de la cotización el siguiente cronograma de pagos determinado por la UCA:

- ✓ Si la factura se entrega en el periodo comprendido entre el día 26 (del mes A) y el día 10 (del mes B) -> El pago se realiza el último día hábil del mes de ese periodo (mes B)
- ✓ Si la factura se entrega entre el día 11 y el día 25 -> El pago se realiza el día 15 del mes siguiente

### Notas:

1. El pago de las obligaciones emergentes de las compras, es responsabilidad de cada Organismo.
2. El compromiso de pago antes referido se encontrará sujeto a la remisión de la siguiente documentación por parte del proveedor, en tiempo y forma:
  - ✓ las facturas correspondientes a los bienes entregados, en las Contadurías u Oficinas respectivas de los Organismos adquierentes
  - ✓ el listado de las facturas entregadas a los distintos Organismos adquirentes, referidas en a), según el período que se indica en el cuadro anterior. El mismo será remitido a la UCA y en el formato que ésta disponga, vía correo electrónico.

## 17 MORA

La mora se producirá de pleno derecho, sin necesidad de intimación judicial o extrajudicial alguna, por el solo vencimiento de los términos y/o por la realización u

omisión de cualquier acto o hecho que se traduzca en hacer o no hacer algo contrario a lo estipulado.

## 18 INCUMPLIMIENTOS

### 18.1 Verificación y calificación

El no cumplimiento o la demora en el cumplimiento de cualquiera de las obligaciones contraídas por los proponentes o adjudicatarios, podrá dar mérito a la aplicación de diversas medidas sancionatorias.

Los incumplimientos pueden clasificarse en leves, de mediana entidad y graves.

### 18.2 Sanción

En función de la gravedad de los incumplimientos, podrán aplicarse las siguientes sanciones:

- I) Advertencia
- II) Multas
- III) Suspensión por un período, el que se determinará en cada caso.
- IV) Eliminación de la empresa como Proveedora del Estado.

### 18.3 Multas

La UCA aplicará por incumplimiento de los plazos contractuales y condiciones estipuladas, una multa equivalente al cinco por ciento (5%), por cada día de retraso, calculada sobre el valor actualizado del suministro a la fecha que debía ser realizado.

Excedido en un plazo razonable a criterio de la UCA, ésta podrá declarar rescindido el contrato, con la consiguiente pérdida de la garantía.

Las multas se harán efectivas, en primer término sobre las facturas en que corresponda aplicarlas, y luego si hubiere lugar sobre el depósito de garantía de 5% (cinco por ciento) a que se hace referencia en el punto: garantía de fiel cumplimiento de contrato del presente Pliego.

En caso de no existir el depósito de garantía o si éste no fuera suficiente para cubrir la penalidad impuesta, ésta se hará efectiva sobre el precio a pagar del contrato correspondiente sin perjuicio de las garantías generales de derecho que ésta podrá hacer efectivas si lo creyera conveniente.

### 18.4 Otras consecuencias

Si el/los adjudicatario/s no cumplieren con el servicio en general, con las entregas en forma puntual y/o con las cantidades estipuladas, en la forma que en este Pliego se establece; la Unidad Centralizada de Adquisiciones, luego de la correspondiente notificación al incumplidor y sin perjuicio de hacerse efectivas las responsabilidades

a que hubiere lugar, queda facultada a proceder como se establece en la Cláusula 11, Capítulo de segunda mejor oferta.

Todo ello, sin perjuicio de la aplicación del derecho que se acuerda, que producidos 2 (dos) incumplimientos cualquiera fuese su entidad, pueda rescindirse el contrato y reclamarse daños y perjuicios si los hubiere.

## 19 CAUSALES DE RESCISIÓN

La Administración podrá declarar rescindido el contrato, en los siguientes casos, que se enumeran a título enunciativo:

- Declaración de quiebra, concurso, liquidación o solicitud de concordato.
- Descuento de multas en hasta tres facturas.
- Incumplimiento en la entrega de los productos o suministros o su sustitución por el adecuado, en un plazo máximo total de 24 horas.
- Mutuo acuerdo.
- La no comparecencia del oferente a notificarse de la resolución que adjudica el Llamado dentro del plazo de 3 (tres) días contados desde el siguiente al de la comunicación de la resolución.
- La no constitución de la garantía dentro de los 6 (seis) días contados desde el siguiente a la notificación de la resolución.
- La no entrega de la mercadería en el plazo de 3 (tres) días contados desde el siguiente al de la notificación de la entrega de pedido (numeral 2 de la Resolución de adjudicación).
- La constatación de que los productos ofrecidos y/o entregados no reúnen las condiciones o calidades técnicas exigidas en el Llamado.

Las causales enunciadas precedentemente, con excepción del mutuo acuerdo, podrán dar lugar al cobro de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato.

## 20 DOMICILIOS

La UCA fija su domicilio en Colonia 1013, Piso 6.

Se tendrá como domicilio del oferente el constituido por éste en su oferta.

## 21 EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD

La Unidad Centralizada de Adquisiciones podrá desistir del Llamado en cualquier etapa de su realización o podrá desestimar todas las ofertas. Ninguna de estas decisiones generará derecho alguno de los participantes a reclamar por gastos, honorarios o indemnizaciones por daños y perjuicios.

---

**ACLARACIÓN:** En todo lo que no se oponga al presente Pliego y al Decreto N° 129/003 de fecha 8 de abril de 2003, registrá en forma complementaria el Pliego General de Condiciones dispuesto por Decreto N° 53/993 de 28 de enero de 1993.

---



---

## ANEXO I

---

### 22 CONDICIONES TECNICAS

#### 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 de cosecha reciente, 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 estarán 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 descritas 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.

⇒ 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.

## 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dirección Nacional de Cárceles, Penitenciarias y Centros de Recuperación</li> </ul>
Categoría I	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resto de Organismos</li> </ul>

#### 3. Calibre:

Calibre Grande	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dirección Nacional de Cárceles, Penitenciaria y Centros de Recuperación</li> <li>Dirección Nacional de Sanidad Policial</li> </ul>
Calibre Mediano	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resto de Organismos</li> </ul>

#### 4. Otros requisitos:

Hospital Maciel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Atado de 1 ½ kg.</li> <li>Penca de largo no menor a 10</li> <li>Envase: bolsa de nylon de 2 a 5 kg.</li> </ul>
C.H. Pereira Rossell	<ul style="list-style-type: none"> <li>Envase de plástico retornable</li> </ul>
Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Envase: bolsa de nylon de 10 kg.</li> <li>Presentación: atado de peso superior a 900 grs.</li> <li>Penca: pequeña 10 cm. de largo</li> </ul>
H.C.G. L. Piñeyro del Campo	<ul style="list-style-type: none"> <li>Atado de peso superior a 900 grs.</li> </ul>
Comando General del Ejército	El producto será entregado acondicionado en envases adecuados, de cartón, madera o plástico, retornables o no y que permitan protección apropiada durante el almacenamiento
Hospital Español	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presentación: atado de peso superior a 900 grs.</li> <li>Envase retornable de madera / plástico</li> <li>Penca: no más de 10 cm</li> </ul>

## 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.

2. Calidad: Categoría I

### 3. Calibre:

Calibre Grande N° 5 (de 40 a 50 mm de diámetro)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comedores Universitarios (UDELAR)</li> </ul>
Calibre Grande N° 6 (de 50 a 55 mm de diámetro)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas</li> </ul>
Calibre Mediano (de 33 a 40 mm de diámetro)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resto de Organismos</li> </ul>

### 4. Otros requisitos:

Hospital Español	Presentación: ristras de 100 a 140 cabezas
Hospital Maciel	Envase: bolsa de rejilla
Comando General del Ejército	El producto será entregado acondicionado en envases adecuados, de cartón, madera o plástico, retornables o no y que permitan protección apropiada durante el almacenamiento
C.H. Pereira Rossell	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tamaño de la unidad: 33-40 mm de diámetro</li> <li>Cajones de plástico</li> </ul>
Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas	Envase de plastillera de rejilla grande (nylon)
Resto de Organismos	Envase de plastillera de rejilla grande (nylon)

## APIO (*Apium graveolens*)

Código UCA: 23A

### 1. Especificaciones:

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

2. Calidad: Categoría I

3. Calibre: Grande

#### **4. Otros requisitos:**

Hospital Español	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Presentación: Atados de peso igual o superior a 800 grs.</li> <li>▪ Envase retornable de madera o plástico</li> </ul>
Hospital Maciel	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Envase: bolsa de nylon</li> </ul>
Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Atados de peso igual o superior 1 kg.</li> <li>▪ Longitud entre 25 y 40 cms.</li> <li>▪ Envase: bolsa de nylon</li> </ul>
Comando General del Ejército	El producto será entregado acondicionado en envases adecuados, de cartón, madera o plástico, retornables o no y que permitan protección apropiada durante el almacenamiento
Resto de Organismos	Envase: bolsa de nylon

### **BERENJENA (*Solanum melongena* L)**

**Código UCA: 67A**

#### **1. Especificaciones:**

Tipo: Con forma ovalada o alargada y color violeta.

**2. Calidad:** Categoría I

**3. Calibre:** Mediano

#### **4. Otros requisitos:**

Presentación	Peso entre 200 y 320 grs.
Longitud	Entre 140 y 230 mm.
Envase	Envase de madera retornable

### **BONIATO (*Ipomea batata*)**

**Código UCA: 25A**

#### **1. Especificaciones:**

Raíz 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). Variedad: Arapey, Bouregard

#### **2. Calidad:**

Categoría II	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dirección Nacional de Cárceles, Penitenciarias y Centros de Recuperación</li> </ul>
Categoría I	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resto de Organismos</li> </ul>

**3. Calibre:** Mediano

**4. Otros requisitos:**

C.H. Pereira Rossell	Cajones de plástico
Comando General del Ejército	El producto será entregado acondicionado en envases adecuados, de cartón, madera o plástico, retornables o no y que permitan protección apropiada durante el almacenamiento
Hospital Maciel	Envase: bolsa de rejilla de 5 kg.
Hospital Español	Envase de madera descartable
Resto de Organismos	Envase de madera descartable

## **BROCOLI (Bassica oleracea)**

**Código UCA: 71A**

**1. Especificaciones:**

Inflorescencias de aspecto sano y enteras, limpias, compactas, sus flores de color verde oscuro, tallo mas claro, sin manchas. Limpio, sin hojas. No se recepcionarán 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. Variedad blanca.

**2. Calidad:**

Categoría II	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dirección Nacional de Cárceles, Penitenciarias y Centros de Recuperación</li> </ul>
Categoría I	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resto de Organismos</li> </ul>

### **3. Calibre:**

Calibre Grande	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hospital Español</li> <li>Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas</li> </ul>
Calibre Mediano	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resto de Organismos</li> </ul>

### **4. Otros requisitos:**

Hospital Maciel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Envase: Bolsa de rejilla de 5 kg.</li> <li>Peso por unidad: 150 a 200 grs.</li> </ul>
Comando General del Ejército	El producto será entregado acondicionado en envases adecuados, de cartón, madera o plástico, retornables o no y que permitan protección apropiada durante el almacenamiento.
C.H. Pereira Rossell	<ul style="list-style-type: none"> <li>Envase descartable de plastillera contenido neto 20 y 25 grs.</li> <li>Tamaño de la unidad de 100 a 150 grs.</li> </ul>
Hospital Español	Envase retornable de madera
Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Envase retornable de plástico</li> <li>Peso: 180 a 260 grs.</li> </ul>
Resto de Organismos	Envase retornable de plástico

## **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:** Mediano

### **4. Otros requisitos:**

Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Envase retornable de plástico</li> <li>Largo de la vaina: 10 a 17 cm.</li> <li>Variedad o tipo: híbrida chata</li> </ul>
Hospital Maciel	Chata o alubia, largo menor a 15 cms.

Resto de Organismos

Envase retornable de plástico

## 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.

**2. Calidad:** Categoría I

**3. Calibre:** Mediano

### 4. Otros requisitos:

Presentación	Envases retornables de plástico
Escuela Nacional de Policía	Dulce

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

**Código UCA: 70A**

### 1. Especificaciones:

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

**2. Calidad:** Categoría I

**3. Calibre:** Mediano

### 4. Otros requisitos:

No se recepcionarán plantas sin otro procesamiento que el descrito, en cajones plásticos, perfectamente 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



## LECHUGA (*Lactuca sativa*)

**Códigos UCA: 31A, 31B**

### 1. Especificaciones:

Tipos comerciales: mantecosa y crespa.

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hospital Español</li> <li>Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas</li> <li>Dirección Nacional de Sanidad Policial</li> </ul>
Calibre Mediano	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resto de Organismos</li> </ul>

### 4. Otros requisitos:

Hospital Maciel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peso plantas de 250 a 350 grs.</li> <li>Envase retornable</li> </ul>
Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peso de plantas de 350 a 500 grs.</li> <li>Envases retornables de plástico</li> </ul>
Hospital Español	<ul style="list-style-type: none"> <li>Envases retornables de plástico</li> <li>Peso de plantas de 350 a 500 grs.</li> </ul>
C.H. Pereira Rossell	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peso de plantas 250 a 350 grs.</li> <li>Envase: cajones de plástico o descartables, perfectamente limpios y adecuadamente colocadas (hojas hacia abajo)</li> </ul>
Comando General del Ejército	<ul style="list-style-type: none"> <li>El producto será entregado acondicionado en envases adecuados, de cartón, madera o plástico, retornables o no y que permitan protección apropiada durante el almacenamiento.</li> <li>Peso de plantas 250 a 350 grs.</li> </ul>
Resto de Organismos	Envases retornables de plástico

## 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:**

Calibre Grande	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hospital Español</li> <li>Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas</li> <li>Escuela Nacional de Policía.</li> </ul>
Calibre Mediano	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resto de Organismos</li> </ul>

**4. Otros requisitos:**

Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Envases retornables de plástico</li> </ul>
Hospital Español	<ul style="list-style-type: none"> <li>Envase retornable de plástico</li> </ul>
C.H. Pereira Rossell	Bolsa de nylon calada Peso: 120 a 280 grs.
Comando General del Ejército	El producto será entregado acondicionado en envases adecuados, de cartón, madera o plástico, retornables o no y que permitan protección apropiada durante el almacenamiento.
Resto de Organismos	Envases retornables de plástico

**NABOS (Brassica rapa L)**

**Código UCA: 36A**

**1. Especificaciones:**

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

**2. Calidad:** Categoría I

**3. Calibre:**

Calibre Grande	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas</li> </ul>
Calibre Mediano	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resto de Organismos</li> </ul>

#### **4. Otros requisitos:**

Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sin hojas</li> <li>Peso de cada raíz igual o superior a 100 grs.</li> <li>Envases retornables de plástico</li> </ul>
Hospital Español	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peso aproximado 1000 grs.</li> <li>Envases retornables de plástico</li> </ul>
H.C.G.L. Piñeyro del Campo	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peso atado: 800 a 1200 grs.</li> </ul>
C.H. Pereira Rossell	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sin hojas</li> <li>Peso de cada unidad: 80-100 grs.</li> <li>Bolsa de nylon transparente</li> <li>Se recepcionará sin otro procesamiento, que el lavado inicial pos recolección.</li> </ul>
Resto de Organismos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Envases retornables de plástico</li> </ul>

### **PAPA (Solanum tuberosum)**

**Código UCA: 72A**

#### **1. Especificaciones:**

Lavada. 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 (corazón negro o verdeado). Variedad: blanca o rosada

#### **2. Calidad:**

Categoría II	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dirección Nacional de Cárceles, Penitenciarías y Centros de Recuperación</li> </ul>
Categoría I	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resto de Organismos</li> </ul>

#### **3. Calibre:**

Calibre Mediano	<ul style="list-style-type: none"> <li>Escuela Nacional de Policía</li> <li>Hospital Piñeyro del Campo</li> </ul>
Calibre Grande	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resto de Organismos</li> </ul>

#### **4. Otros requisitos:**

Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Envases de plastillera de rejilla grande (nylon )</li> <li>▪ Peso: igual o superior a 150 grs.</li> </ul>
Hospital Español	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bolsa de plastillera conteniendo 25 kg.</li> </ul>
Hospital Maciel	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Envase: bolsa de rejilla de 25 kg.</li> </ul>
Comando General del Ejército	El producto será entregado acondicionado en envases adecuados, de cartón, madera o plástico, retornables o no y que permitan protección apropiada durante el almacenamiento.
Resto de Organismos	Envases de plastillera de rejilla grande (nylon)

## **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:**

Calibre Grande	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hospital Maciel</li> <li>▪ Dirección Nacional de Sanidad Policial</li> </ul>
Calibre Chico	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Comando General del Ejército</li> </ul>
Calibre Mediano	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Resto de Organismos</li> </ul>

### **4. Otros requisitos:**

Hospital Maciel	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Envase: Bolsa de nylon</li> <li>▪ Presentación: atado o bolsa de 1 kg.</li> <li>▪ Tallo menor a 10 cms.</li> </ul>
C.H. Pereira Rossell	<p>Bolsa de nylon</p> <p>Peso de cada atado: 600 a 900 grs.</p>
Comando General del Ejército	El producto será entregado acondicionado en envases adecuados, de cartón, madera o plástico, retornables o no y que permitan protección apropiada durante el almacenamiento.
Resto de Organismo	Bolsa de Nylon

## 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:

Calibre Grande	▪ Hospital Maciel
Calibre Mediano	▪ Resto de Organismos

### 4. Otros requisitos:

Hospital Español	▪ Envase: Cajones conteniendo ½ docena de atados
Hospital Maciel	▪ Envase: Bolsa de nylon ▪ Presentación: atado o bolsa de 1 kg. ▪ Peso de la unidad entre 140 y 180 grs.
Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas	▪ Tallo de 10 cm de largo ▪ Peso igual o superior a 150 grs. ▪ Envases retornables de plástico
C.H. Pereira Rossell	▪ Bolsas de nylon transparente
Comando General del Ejército	▪ El producto será entregado acondicionado en envases adecuados, de cartón, madera o plástico, retornables o no y que permitan protección apropiada durante el almacenamiento. ▪ Tamaño promedio: 140 – 180 g/unidad
Resto de Organismos	▪ Envases retornables de plástico

## 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

**3. Calibre:**

Calibre Grande	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas</li> <li>Dirección Nacional de Sanidad Policial</li> </ul>
Calibre Mediano	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resto de Organismos</li> </ul>

**4. Otros requisitos:**

Hospital Español	<ul style="list-style-type: none"> <li>Envase: Cajones conteniendo ½ docena de atados</li> <li>Número de raíces por atado: entre 8-10 unidades</li> </ul>
Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Envases retornables de plástico</li> <li>Peso: 150 a 300 grs.</li> <li>Sin follaje</li> <li>Tallo: inferior o igual a 2 cm.</li> </ul>
Comando General del Ejército	El producto será entregado acondicionado en envases adecuados, de cartón, madera o plástico, retornables o no y que permitan protección apropiada durante el almacenamiento.
H.C.G.L. Piñeyro del Campo	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peso atado: 800 a 1200 grs.</li> </ul>
C.H. Pereira Rossell	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sin follaje</li> <li>Peso de cada unidad: 125-150 grs.</li> <li>Cajones de plástico</li> </ul>
Resto de Organismos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Envases retornables de plástico</li> </ul>

## 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:**

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

## **TOMATE (*Lycopersicum 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:**

Calibre Grande	<ul style="list-style-type: none"> <li>Escuela Nacional de Policía</li> </ul>
Calibre Mediano	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resto de Organismos</li> </ul>

### **4. Otros requisitos:**

Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Envases retornables de plástico</li> <li>Peso igual o superior a 150 grs.</li> </ul>
Comando General del Ejército	El producto será entregado acondicionado en envases adecuados, de cartón, madera o plástico, retornables o no y que permitan protección apropiada durante el almacenamiento.
Hospital Español	<ul style="list-style-type: none"> <li>Envases retornables conteniendo 9 a 13 kg.</li> <li>Color homogéneo que cubra más del 60% y menos del 90% de la superficie</li> </ul>
C.H. Pereira Rossell	Se recepcionarán acondicionados en cajones plásticos, perfectamente limpios, no muy profundos para evitar magulladuras, contenido neto 9 a 13 kg.
Dirección Nacional de Cárceles, Penitenciarías y Centros de Recuperación	<ul style="list-style-type: none"> <li>Envase descartable</li> </ul>
Hospital Maciel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Envase retornable</li> </ul>
Resto de Organismos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Envases retornables de plástico</li> </ul>

## **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.

### **2. Calidad:**

Categoría II	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dirección Nacional de Cárceles, Penitenciarias y Centros de Recuperación</li> </ul>
Categoría I	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resto de Organismos</li> </ul>

### **3. Calibre:**

Calibre Grande	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas</li> <li>Escuela Nacional de Policía</li> </ul>
Calibre Mediano	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resto de Organismos</li> </ul>

### **4. Otros requisitos:**

C.H. Pereira Rossell	<ul style="list-style-type: none"> <li>Envase: cajones de plástico limpios</li> <li>Peso de la unidad: 120-150 grs.</li> </ul>
Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Envase de nylon con perforaciones</li> <li>Peso 120 a 280 grs.</li> </ul>
Dirección Nacional de Cárceles, Penitenciarias y Centros de Recuperación	<ul style="list-style-type: none"> <li>Envase descartable</li> </ul>
Hospital Español	<ul style="list-style-type: none"> <li>Envase de nylon de 18 a 20 kg.</li> </ul>
Comando General del Ejército	El producto será entregado acondicionado en envases adecuados, de cartón, madera o plástico, retornables o no y que permitan protección apropiada durante el almacenamiento.
Hospital Maciel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bolsa de nylon</li> </ul>
Resto de Organismos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Envase de nylon con perforaciones</li> </ul>



## 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 I

### 3. Calibre:

Calibre Grande	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dirección Nacional de Sanidad Policial</li> </ul>
Calibre Mediano	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resto de los Organismos</li> </ul>

### 4. Otros requisitos:

Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Envases retornables de plástico</li> <li>Peso entre 180 y 240 grs.</li> </ul>
Hospital Español	<ul style="list-style-type: none"> <li>Envase retornable de plástico</li> </ul>
C.H. Pereira Rossell	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se recepcionarán en cajones plásticos perfectamente limpios. Contenido neto de 18 a 20 Kg.</li> </ul>
Comando General del Ejército	El producto será entregado acondicionado en envases adecuados, de cartón, madera o plástico, retornables o no y que permitan protección apropiada durante el almacenamiento.
Resto de Organismos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Envase retornables de plástico</li> </ul>

## 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.

**2. Calidad:**

Kabutiá

Categoría II	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dirección Nacional de Cárceles, Penitenciarías y Centros de Recuperación</li> </ul>
--------------	--

Categoría I	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resto de Organismos</li> </ul>
-------------	---

Criollo: Categoría I

Calabacín: Categoría I

### **3. Calibre:**

Kabutiá

Calibre Grande	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dir. Nac. De Cárceles, Penitenciaria y Centros de Recuperación</li> <li>Hospital Español</li> <li>Escuela Nacional de Policía</li> <li>H.C.G. Piñeyro del Campo</li> <li>Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas</li> </ul>
Calibre Mediano	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resto de Organismos</li> </ul>

Criollo

Calibre Grande	<ul style="list-style-type: none"> <li>H.C.G. Piñeyro del Campo</li> </ul>
Calibre Chico	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comedores Universitarios (UDELAR)</li> </ul>
Calibre Mediano	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resto de Organismos</li> </ul>

Calabacín

Calibre Grande	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comedores Universitarios (UDELAR)</li> </ul>
Calibre Mediano	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resto de Organismos</li> </ul>

### **4. Otros requisitos:**

Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Envase de plastillera de rejilla grande (nylon)</li> </ul>
Hospital Español	<ul style="list-style-type: none"> <li>Envase de plastillera de rejilla de 20 a 30 kg.</li> </ul>
C.H. Pereira Rossell	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bolsa de nylon calada</li> </ul>
Dirección Nacional de Cárceles, Penitenciarías y Centros de Recuperación	<ul style="list-style-type: none"> <li>Envase de plastillera</li> </ul>

Comando General del Ejército	El producto será entregado acondicionado en envases adecuados, de cartón, madera o plástico, retornables o no y que permitan protección apropiada durante el almacenamiento.
Resto de Organismos	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Envase de plastillera de rejilla grande (nylon)</li> </ul>

## CONDICIONES PARTICULARES: FRUTAS

### 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.

#### 2. Calidad:

Categoría II	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dirección Nacional de Cárceles, Penitenciarías y Centros de Recuperación</li> </ul>
Categoría I	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Resto de Organismos</li> </ul>

#### 3. Calibre

Calibre Grande	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hospital Español</li> <li>▪ Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas</li> </ul>
Calibre Mediano	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Resto de Organismos</li> </ul>

#### 4. Otros requisitos:

C.H. Pereira Rossell	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Envase de plástico, contenido neto 18 a 20 kg.</li> <li>▪ Peso de la unidad entre 150-170 grs.</li> </ul>
Hospital Español	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cajones de madera descartables</li> </ul>

Comando General del Ejército	El producto será entregado acondicionado en envases adecuados, de cartón, madera o plástico, retornables o no y que permitan protección apropiada durante el almacenamiento.
Dirección Nacional de Cárceles, Penitenciarías y Centros de Recuperación	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Envase descartable</li> </ul>
Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cajones de madera descartables</li> <li>▪ Peso igual o superior a 170 grs.</li> </ul>
Resto de Organismos	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cajones de madera descartables</li> </ul>

## **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	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ H.C.G. Piñeyro del Campo</li> </ul>
Calibre Grande	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Resto de Organismos</li> </ul>

### **4. Otros requisitos:**

Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Envase: cajas de cartón o envases retornables de plástico</li> <li>▪ Peso: 150 grs. a 300 grs. (Acepta calibre Extragrande)</li> <li>▪ Para postre</li> </ul>
Hospital Español	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Envase: cajas de cartón o envases retornables de plástico</li> </ul>
Hospital Maciel	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Peso por unidad: 160 a 200 grs.</li> </ul>
Resto de Organismos	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Envase: cajas de cartón o envases retornables de plástico</li> </ul>

## **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

**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.

**2. Calidad:** Categoría I

**3. Calibre:** Grande

**LIMONES (*Citrus limon*)**

**Código UCA: 32A**

**1. Especificaciones:**

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

**2. Calidad:** Categoría I

**3. Calibre:**

Calibre Grande	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hospital Español</li> <li>Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas</li> <li>Dirección Nacional de Sanidad Policial</li> </ul>
Calibre Mediano	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resto de Organismos</li> </ul>

**4. Otros requisitos:**

Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Envase retornable de plástico</li> <li>Peso: 120 a 150 grs.</li> </ul>
Hospital Español	<ul style="list-style-type: none"> <li>Envase retornable de plástico</li> </ul>

C.H. Pereira Rossell	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Peso por unidad: 120 grs.</li> <li>▪ Cajones de plástico</li> </ul>
Hospital Maciel	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Peso por unidad: 150 a 200 grs.</li> </ul>
Resto de Organismos	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Envase retornable de plástico</li> </ul>

## 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.

**2. Calidad:** Categoría I

### 3. Calibre:

Calibre Grande	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas</li> </ul>
Calibre Chico	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Comedores Universitarios (UDELAR)</li> </ul>
Calibre Mediano	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Resto de Organismos</li> </ul>

### 4. Otros requisitos:

Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Envases retornables de plástico</li> <li>▪ Peso: 150 a 300 grs. (Acepta Extragrande)</li> </ul>
Hospital Español	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Envases retornables de plástico</li> </ul>
Comando General del Ejército	El producto será entregado acondicionado en envases adecuados, de cartón, madera o plástico, retornables o no y que permitan protección apropiada durante el almacenamiento.
Resto de Organismos	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Envases retornables de plástico</li> </ul>

## 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.

## **2. Calidad:**

Categoría II	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dirección Nacional de Cárceles, Penitenciarias y Centros de Recuperación</li> </ul>
Categoría I	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resto de Organismos</li> </ul>

## **3. Calibre:**

Calibre Grande	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comedores Universitarios (UDELAR)</li> <li>Hospital Español</li> <li>Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas</li> <li>Dirección Nacional de Sanidad Policial</li> </ul>
Calibre Mediano	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resto de Organismos</li> </ul>

## **4. Otros requisitos:**

Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Envases retornables de plástico</li> <li>Para postre</li> <li>Peso: 150 a 300 grs. (Acepta Extragrande)</li> </ul>
Hospital Español	<ul style="list-style-type: none"> <li>Envases retornables</li> </ul>
C.H. Pereira Rossell	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peso: 150 grs.</li> <li>Cajones de plástico</li> </ul>
Comando General del Ejército	El producto será entregado acondicionado en envases adecuados, de cartón, madera o plástico, retornables o no y que permitan protección apropiada durante el almacenamiento.
Resto de Organismos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Envases retornables de plástico</li> </ul>

## **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".

### **2. Calidad:** Categoría I

**3. Calibre:** Mediano

**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	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dirección Nacional de Cárceles, Penitenciarías y Centros de Recuperación</li> </ul>
Categoría I	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resto de Organismos</li> </ul>

**3. Calibre:**

Calibre Grande	<ul style="list-style-type: none"> <li>H.C.G. Piñeyro del Campo</li> <li>Dirección Nacional de Sanidad Policial</li> </ul>
Calibre Mediano	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resto de Organismos</li> </ul>

**4. Otros requisitos:**

Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Envase retornable de plástico</li> <li>Para jugo</li> <li>Para postre</li> <li>Peso: 150 a 300 grs. (Acepta Calibre Grande)</li> </ul>
Hospital Español	<ul style="list-style-type: none"> <li>Envase retornable de plástico</li> </ul>
C.H. Pereira Rossell	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tamaño uniforme</li> <li>Peso: 150 a 170 grs.</li> <li>Cajones de plástico</li> </ul>
Dirección Nacional de Cárceles, Penitenciarías y Centros de Recuperación	<ul style="list-style-type: none"> <li>Envase descartable</li> </ul>
Comando General del Ejército	El producto será entregado acondicionado en envases adecuados, de cartón, madera o plástico, retornables o no y que permitan protección



	apropiada durante el almacenamiento.
Resto de Organismos	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Envase retornable de plástico</li> </ul>

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

Código UCA: 75A

### 1. Especificaciones:

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

2. Calidad: Categoría I

3. Calibre: Grande

## PERAS (*Pyrus communis*)

Código UCA: 39A

### 1. Especificaciones:

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

2. Calidad: Categoría I

3. Calibre:

Calibre Mediano	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ C.H. Pereira Rossell</li> </ul>
Calibre Grande	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Resto de Organismos</li> </ul>

### 4. Otros requisitos:

Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cajas de cartón o envases retornables de plástico</li> <li>▪ Peso: 170 a 300 grs. (Acepta calibre Extragrande)</li> </ul>
Hospital Español	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Caja de cartón o envase retornable de plástico</li> </ul>
C.H. Pereira Rossell	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cajones de plástico</li> <li>▪ Peso por unidad 150 grs.</li> <li>▪ Tamaño uniforme</li> </ul>
Presentación Resto de Organismos	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cajas de cartón o envases retornables de plástico</li> </ul>

## **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:** Grande

### **4. Otros requisitos:**

Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Envases retornables de plástico</li> <li>▪ Peso: 10 a 15 kg.</li> </ul>
Comando General del Ejército	El producto será entregado acondicionado en envases adecuados, de cartón, madera o plástico, retornables o no y que permitan protección apropiada durante el almacenamiento.
Resto de Organismos	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Envase retornable de plástico</li> </ul>

## **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.

**2. Calidad:** Categoría I

**3. Calibre:** Chico

### **4. Otros requisitos:**

Presentación	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Envases descartables de cartón</li> </ul>
Peso del racimo	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 250 gs a 300 gs</li> </ul>

**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, esferoidal 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 grajas 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 del 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

### 23 CANTIDAD DE KILOS/DOCENAS/CAJONES POR ZONAS

Zona	Código del Producto	Producto	Unidad	Cantidad demandada
Zona 1	21A	Acelga	Docena	1.059
	22A	Ajos	Kg.	41
	23A	Apio (planta)	Docena	12
	24A	Bananas	Kg.	2.482
	25A	Boniato	Kg.	8.538
	26A	Cebolla	Kg.	11.601
	27A	Chaucha	Kg.	150
	30A	Huevos	Docena	27.274
	31A	Lechuga Mantecosa	Cajón	913
	32A	Limonas	Kg.	236
	33A	Mandarina	Kg.	867
	34A	Manzanas	Kg.	4.540
	35A	Morrónes verdes	Kg.	124
	35B	Morrónes rojos	Kg.	336
	36A	Nabos	Docena	176
	37A	Naranjas	Kg.	3.497
	39A	Pera	Kg.	250
	40A	Perejil	Docena	100
	41A	Puerro	Docena	189
	42A	Remolacha	Docena	35
	43A	Repollo Blanco	Docena	1
	43B	Repollo Colorado	Docena	10
	45A	Zanahoria	Kg.	10.903
	46A	Zapallito	Kg.	660
	47A	Zapallo Criollo	Kg.	13.892
	47B	Zapallo Kabutiá	Kg.	280
	61A	Tomates	Kg.	4.100
	71A	Brocoli	Docena	39
	72A	Papa	Kg.	38.042
	44A	Tomates	Kg.	160
<b>Total Zona 1</b>				<b>130.505</b>
Zona 10	21A	Acelga	Docena	301
	22A	Ajos	Kg.	13
	24A	Bananas	Kg.	1.367
	25A	Boniato	Kg.	3.430
	26A	Cebolla	Kg.	552
	30A	Huevos	Docena	708
	31A	Lechuga Mantecosa	Cajón	29
	33A	Mandarina	Kg.	1.367

	34A	Manzanas	Kg.	1.367
	37A	Naranjas	Kg.	1.367
	40A	Perejil	Docena	4
	41A	Puerro	Docena	107
	42A	Remolacha	Docena	285
	43A	Repollo Blanco	Docena	11
	45A	Zanahoria	Kg.	4.668
	47A	Zapallo Criollo	Kg.	861
	72A	Papa	Kg.	8.855
<b>Total Zona 10</b>				<b>25.291</b>
Zona 11	21A	Acelga	Docena	836
	22A	Ajos	Kg.	40
	24A	Bananas	Kg.	4.093
	25A	Boniato	Kg.	9.857
	26A	Cebolla	Kg.	1.619
	30A	Huevos	Docena	1.953
	31A	Lechuga Mantecosa	Cajón	92
	33A	Mandarina	Kg.	4.093
	34A	Manzanas	Kg.	4.093
	37A	Naranjas	Kg.	4.093
	40A	Perejil	Docena	12
	41A	Puerro	Docena	336
	42A	Remolacha	Docena	859
	43A	Repollo Blanco	Docena	32
	45A	Zanahoria	Kg.	13.770
	47A	Zapallo Criollo	Kg.	2.460
	72A	Papa	Kg.	26.374
<b>Total Zona 11</b>				<b>74.612</b>
Zona 12	21A	Acelga	Docena	1.566
	22A	Ajos	Kg.	35
	24A	Bananas	Kg.	6.087
	25A	Boniato	Kg.	18.910
	26A	Cebolla	Kg.	2.916
	30A	Huevos	Docena	2.878
	31A	Lechuga Mantecosa	Cajón	31
	33A	Mandarina	Kg.	6.087
	34A	Manzanas	Kg.	6.087
	35B	Morrones rojos	Kg.	439
	37A	Naranjas	Kg.	6.087
	40A	Perejil	Docena	13
	41A	Puerro	Docena	379
	42A	Remolacha	Docena	647
	43A	Repollo Blanco	Docena	33
	45A	Zanahoria	Kg.	18.747
	47A	Zapallo Criollo	Kg.	5.028
	72A	Papa	Kg.	32.763
<b>Total Zona 12</b>				<b>108.731</b>
Zona 13	21A	Acelga	Docena	421
	22A	Ajos	Kg.	20
	24A	Bananas	Kg.	2.044
	25A	Boniato	Kg.	4.943
	26A	Cebolla	Kg.	811

	30A	Huevos	Docena	983
	31A	Lechuga Mantecosa	Cajón	46
	33A	Mandarina	Kg.	2.044
	34A	Manzanas	Kg.	2.044
	37A	Naranjas	Kg.	2.044
	40A	Perejil	Docena	6
	41A	Puerro	Docena	167
	42A	Remolacha	Docena	449
	43A	Repollo Blanco	Docena	16
	45A	Zanahoria	Kg.	6.886
	47A	Zapallo Criollo	Kg.	1.233
	72A	Papa	Kg.	13.178
<b>Total Zona 13</b>				<b>37.334</b>
Zona 14	21A	Acelga	Docena	2.211
	22A	Ajos	Kg.	84
	24A	Bananas	Kg.	5.243
	25A	Boniato	Kg.	937
	26A	Cebolla	Kg.	3.320
	28A	Choclo	Docena	33
	31B	Lechuga Crespa	Cajón	936
	32A	Limones	Kg.	472
	33A	Mandarina	Kg.	1.200
	34A	Manzanas	Kg.	429
	34B	Manzanas Red Deliciosa	Kg.	5.960
	35A	Morrones verdes	Kg.	896
	35B	Morrones rojos	Kg.	360
	36A	Nabos	Docena	200
	37A	Naranjas	Kg.	2.066
	40A	Perejil	Docena	412
	41A	Puerro	Docena	772
	42A	Remolacha	Docena	472
	45A	Zanahoria	Kg.	1.337
	47A	Zapallo Criollo	Kg.	857
	47B	Zapallo Kabutiá	Kg.	3.448
	61A	Tomates	Kg.	2.014
	72A	Papa	Kg.	3.246
	76A	Bergamota	Kg.	300
<b>Total Zona 14</b>				<b>37.206</b>
Zona 15	21A	Acelga	Docena	767
	22A	Ajos	Kg.	33
	24A	Bananas	Kg.	3.434
	25A	Boniato	Kg.	8.262
	26A	Cebolla	Kg.	1.379
	30A	Huevos	Docena	2.013
	31A	Lechuga Mantecosa	Cajón	78
	33A	Mandarina	Kg.	3.434
	34A	Manzanas	Kg.	3.434
	35B	Morrones rojos	Kg.	18
	37A	Naranjas	Kg.	3.434
	40A	Perejil	Docena	10
	41A	Puerro	Docena	282
	42A	Remolacha	Docena	721

	43A	Repollo Blanco	Docena	27
	45A	Zanahoria	Kg.	11.547
	47A	Zapallo Criollo	Kg.	2.058
	72A	Papa	Kg.	22.116
<b>Total Zona 15</b>				<b>63.045</b>
Zona 16	21A	Acelga	Docena	937
	22A	Ajos	Kg.	47
	23A	Apio (planta)	Docena	12
	24A	Bananas	Kg.	5.227
	25A	Boniato	Kg.	10.695
	26A	Cebolla	Kg.	2.787
	30A	Huevos	Docena	3.071
	31A	Lechuga Mantecosa	Cajón	131
	33A	Mandarina	Kg.	5.027
	34A	Manzanas	Kg.	5.455
	35A	Morrones verdes	Kg.	40
	35B	Morrones rojos	Kg.	400
	37A	Naranjas	Kg.	5.327
	39A	Pera	Kg.	400
	40A	Perejil	Docena	13
	41A	Puerro	Docena	368
	42A	Remolacha	Docena	967
	43A	Repollo Blanco	Docena	47
	45A	Zanahoria	Kg.	15.598
	46A	Zapallito	Kg.	850
	47A	Zapallo Criollo	Kg.	2.626
	47B	Zapallo Kabutiá	Kg.	40
	72A	Papa	Kg.	28.681
	44A	Tomates	Kg.	450
<b>Total Zona 16</b>				<b>89.195</b>
Zona 17	21A	Acelga	Docena	1.080
	24A	Bananas	Kg.	2.057
	25A	Boniato	Kg.	6.514
	26A	Cebolla	Kg.	11.537
	34A	Manzanas	Kg.	1.629
	37A	Naranjas	Kg.	1.731
	45A	Zanahoria	Kg.	12.223
	47A	Zapallo Criollo	Kg.	6.463
	61A	Tomates	Kg.	3.943
	72A	Papa	Kg.	31.371
<b>Total Zona 17</b>				<b>78.549</b>
Zona 18	21A	Acelga	Docena	8
	22A	Ajos	Kg.	4
	23A	Apio (planta)	Docena	2
	24A	Bananas	Kg.	140
	26A	Cebolla	Kg.	6.680
	27A	Chaucha	Kg.	40
	29A	Espinaca	Docena	60
	30A	Huevos	Docena	152
	31A	Lechuga Mantecosa	Cajón	9
	31B	Lechuga Crespa	Cajón	32
	32A	Limonas	Kg.	60



	33A	Mandarina	Kg.	90
	34A	Manzanas	Kg.	120
	34B	Manzanas Red Deliciosa	Kg.	480
	35A	Morrone verdes	Kg.	340
	36A	Nabos	Docena	60
	37A	Naranjas	Kg.	280
	39A	Pera	Kg.	200
	40A	Perejil	Docena	86
	41A	Puerro	Docena	170
	42A	Remolacha	Docena	47
	43A	Repollo Blanco	Docena	64
	45A	Zanahoria	Kg.	6.680
	46A	Zapallito	Kg.	120
	47A	Zapallo Criollo	Kg.	8.360
	52A	Duraznos	Kg.	120
	61A	Tomates	Kg.	240
	72A	Papa	Kg.	20.240
<b>Total Zona 18</b>				<b>44.884</b>
Zona 19	21A	Acelga	Docena	330
	22A	Ajos	Kg.	28
	24A	Bananas	Kg.	1.601
	25A	Boniato	Kg.	5.078
	26A	Cebolla	Kg.	1.650
	30A	Huevos	Docena	742
	31A	Lechuga Mantecosa	Cajón	37
	33A	Mandarina	Kg.	1.601
	34A	Manzanas	Kg.	1.801
	35A	Morrone verdes	Kg.	208
	37A	Naranjas	Kg.	1.601
	40A	Perejil	Docena	5
	41A	Puerro	Docena	134
	42A	Remolacha	Docena	350
	43A	Repollo Blanco	Docena	13
	45A	Zanahoria	Kg.	6.756
	47A	Zapallo Criollo	Kg.	945
	47B	Zapallo Kabutiá	Kg.	480
	72A	Papa	Kg.	13.693
<b>Total Zona 19</b>				<b>37.050</b>
Zona 2	21A	Acelga	Docena	2.199
	22A	Ajos	Kg.	143
	24A	Bananas	Kg.	1.960
	25A	Boniato	Kg.	5.619
	26A	Cebolla	Kg.	5.084
	30A	Huevos	Docena	2.123
	31A	Lechuga Mantecosa	Cajón	115
	32A	Limones	Kg.	200
	33A	Mandarina	Kg.	1.585
	34A	Manzanas	Kg.	1.480
	34B	Manzanas Red Deliciosa	Kg.	2.675
	35A	Morrone verdes	Kg.	1.156
	35B	Morrone rojos	Kg.	126
	36A	Nabos	Docena	1.612

	37A	Naranjas	Kg.	2.335
	40A	Perejil	Docena	229
	41A	Puerro	Docena	598
	42A	Remolacha	Docena	570
	43A	Repollo Blanco	Docena	24
	45A	Zanahoria	Kg.	9.251
	46A	Zapallito	Kg.	432
	47A	Zapallo Criollo	Kg.	2.440
	47B	Zapallo Kabutiá	Kg.	1.300
	61A	Tomates	Kg.	650
	72A	Papa	Kg.	15.386
<b>Total Zona 2</b>				<b>59.292</b>
Zona 20	21A	Acelga	Docena	844
	22A	Ajos	Kg.	34
	24A	Bananas	Kg.	3.687
	25A	Boniato	Kg.	9.460
	26A	Cebolla	Kg.	1.500
	30A	Huevos	Docena	1.991
	31A	Lechuga Mantecosa	Cajón	77
	33A	Mandarina	Kg.	3.687
	34A	Manzanas	Kg.	3.687
	37A	Naranjas	Kg.	3.687
	40A	Perejil	Docena	10
	41A	Puerro	Docena	279
	42A	Remolacha	Docena	674
	43A	Repollo Blanco	Docena	29
	45A	Zanahoria	Kg.	12.701
	47A	Zapallo Criollo	Kg.	2.383
	72A	Papa	Kg.	23.973
<b>Total Zona 20</b>				<b>68.703</b>
Zona 3	21A	Acelga	Docena	4.108
	22A	Ajos	Kg.	54
	23A	Apio (planta)	Docena	6
	24A	Bananas	Kg.	12.531
	25A	Boniato	Kg.	10.219
	26A	Cebolla	Kg.	5.322
	27A	Chaucha	Kg.	80
	28A	Choclo	Docena	4
	29A	Espinaca	Docena	8
	30A	Huevos	Docena	8.486
	31A	Lechuga Mantecosa	Cajón	450
	32A	Limonas	Kg.	870
	33A	Mandarina	Kg.	10.534
	34A	Manzanas	Kg.	5.962
	34B	Manzanas Red Deliciosa	Kg.	6.720
	35A	Morrone verdes	Kg.	1.198
	35B	Morrone rojos	Kg.	40
	36A	Nabos	Docena	61
	37A	Naranjas	Kg.	7.720
	39A	Pera	Kg.	100
	40A	Perejil	Docena	175
	41A	Puerro	Docena	556
	42A	Remolacha	Docena	1.546

	43A	Repollo Blanco	Docena	79
	45A	Zanahoria	Kg.	19.097
	46A	Zapallito	Kg.	4.770
	47A	Zapallo Criollo	Kg.	12.967
	47B	Zapallo Kabutiá	Kg.	1.260
	52A	Duraznos	Kg.	100
	61A	Tomates	Kg.	1.247
	63A	Uva	Kg.	160
	64A	Melon	Kg.	100
	67A	Berenjenas	Kg.	400
	70A	Coliflor	Docena	1
	71A	Brocoli	Docena	1
	72A	Papa	Kg.	29.754
	73A	Frutilla	Kg.	80
	74A	Kiwi	Kg.	80
	75A	Pelon	Kg.	40
	44A	Tomates	Kg.	600
<b>Total Zona 3</b>				<b>147.488</b>
Zona 4	21A	Acelga	Docena	6.400
	22A	Ajos	Kg.	120
	23A	Apio (planta)	Docena	128
	24A	Bananas	Kg.	6.000
	26A	Cebolla	Kg.	2.920
	27A	Chaucha	Kg.	440
	30A	Huevos	Docena	5.200
	31A	Lechuga Mantecosa	Cajón	600
	32A	Limones	Kg.	1.120
	33A	Mandarina	Kg.	4.800
	34B	Manzanas Red Deliciosa	Kg.	15.000
	35B	Morrones rojos	Kg.	2.600
	36A	Nabos	Docena	100
	37A	Naranjas	Kg.	10.800
	39A	Pera	Kg.	4.000
	41A	Puerro	Docena	520
	42A	Remolacha	Docena	1.800
	45A	Zanahoria	Kg.	8.000
	46A	Zapallito	Kg.	5.600
	47B	Zapallo Kabutiá	Kg.	10.000
	52A	Duraznos	Kg.	4.000
	60A	Sandías	Kg.	720
	61A	Tomates	Kg.	2.800
	63A	Uva	Kg.	400
	72A	Papa	Kg.	20.000
<b>Total Zona 4</b>				<b>114.068</b>
Zona 5	21A	Acelga	Docena	806
	22A	Ajos	Kg.	71
	23A	Apio (planta)	Docena	8
	24A	Bananas	Kg.	10.032
	25A	Boniato	Kg.	1.518
	26A	Cebolla	Kg.	2.659
	27A	Chaucha	Kg.	240
	29A	Espinaca	Docena	8
	30A	Huevos	Docena	5.872

	31A	Lechuga Mantecosa	Cajón	140
	31B	Lechuga Crespa	Cajón	440
	32A	Limonos	Kg.	420
	33A	Mandarina	Kg.	11.609
	34B	Manzanas Red Deliciosa	Kg.	18.327
	35A	Morrones verdes	Kg.	560
	35B	Morrones rojos	Kg.	304
	36A	Nabos	Docena	46
	37A	Naranjas	Kg.	7.695
	39A	Pera	Kg.	4.120
	40A	Perejil	Docena	26
	41A	Puerro	Docena	80
	42A	Remolacha	Docena	140
	43A	Repollo Blanco	Docena	22
	43B	Repollo Colorado	Docena	6
	45A	Zanahoria	Kg.	16.788
	46A	Zapallito	Kg.	4.900
	47A	Zapallo Criollo	Kg.	24.985
	52A	Duraznos	Kg.	120
	61A	Tomates	Kg.	3.105
	64A	Melon	Kg.	40
	72A	Papa	Kg.	3.890
<b>Total Zona 5</b>				<b>118.977</b>
Zona 6	21A	Acelga	Docena	1.219
	22A	Ajos	Kg.	112
	23A	Apio (planta)	Docena	12
	24A	Bananas	Kg.	7.107
	25A	Boniato	Kg.	5.004
	26A	Cebolla	Kg.	7.837
	27A	Chaucha	Kg.	100
	28A	Choclo	Docena	4
	29A	Espinaca	Docena	420
	30A	Huevos	Docena	3.582
	31A	Lechuga Mantecosa	Cajón	314
	32A	Limonos	Kg.	480
	33A	Mandarina	Kg.	5.627
	34A	Manzanas	Kg.	3.403
	34B	Manzanas Red Deliciosa	Kg.	9.200
	35A	Morrones verdes	Kg.	1.046
	35B	Morrones rojos	Kg.	80
	36A	Nabos	Docena	176
	37A	Naranjas	Kg.	4.947
	39A	Pera	Kg.	2.880
	40A	Perejil	Docena	105
	41A	Puerro	Docena	336
	42A	Remolacha	Docena	537
	43A	Repollo Blanco	Docena	11
	45A	Zanahoria	Kg.	9.796
	46A	Zapallito	Kg.	6.560
	47A	Zapallo Criollo	Kg.	5.831
	47B	Zapallo Kabutiá	Kg.	1.040
	52A	Duraznos	Kg.	640
	61A	Tomates	Kg.	1.440

	67A	Berenjenas	Kg.	320
	72A	Papa	Kg.	15.086
	76A	Bergamota	Kg.	480
<b>Total Zona 6</b>				<b>95.729</b>
Zona 7	21A	Acelga	Docena	484
	22A	Ajos	Kg.	23
	24A	Bananas	Kg.	2.361
	25A	Boniato	Kg.	5.700
	26A	Cebolla	Kg.	935
	30A	Huevos	Docena	1.132
	31A	Lechuga Mantecosa	Cajón	53
	33A	Mandarina	Kg.	2.361
	34A	Manzanas	Kg.	2.361
	37A	Naranjas	Kg.	2.361
	40A	Perejil	Docena	7
	41A	Puerro	Docena	193
	42A	Remolacha	Docena	517
	43A	Repollo Blanco	Docena	19
	45A	Zanahoria	Kg.	7.949
	47A	Zapallo Criollo	Kg.	1.421
	72A	Papa	Kg.	15.214
<b>Total Zona 7</b>				<b>43.091</b>
Zona 8	21A	Acelga	Docena	1.274
	22A	Ajos	Kg.	58
	24A	Bananas	Kg.	6.038
	25A	Boniato	Kg.	14.797
	26A	Cebolla	Kg.	2.409
	30A	Huevos	Docena	2.985
	31A	Lechuga Mantecosa	Cajón	133
	33A	Mandarina	Kg.	6.038
	34A	Manzanas	Kg.	6.038
	37A	Naranjas	Kg.	6.038
	40A	Perejil	Docena	17
	41A	Puerro	Docena	485
	42A	Remolacha	Docena	1.212
	43A	Repollo Blanco	Docena	47
	45A	Zanahoria	Kg.	20.444
	47A	Zapallo Criollo	Kg.	3.700
	72A	Papa	Kg.	39.001
<b>Total Zona 8</b>				<b>110.715</b>
Zona 9	21A	Acelga	Docena	48
	22A	Ajos	Kg.	516
	23A	Apio (planta)	Docena	20
	24A	Bananas	Kg.	4.888
	25A	Boniato	Kg.	480
	26A	Cebolla	Kg.	2.016
	27A	Chaucha	Kg.	80
	28A	Choclo	Docena	20
	30A	Huevos	Docena	1.060
	31A	Lechuga Mantecosa	Cajón	64
	32A	Limonas	Kg.	172
	34A	Manzanas	Kg.	4.888
	35A	Morriones verdes	Kg.	680
	35B	Morriones rojos	Kg.	84

36A	Nabos	Docena	40
37A	Naranjas	Kg.	2.720
40A	Perejil	Docena	80
41A	Puerro	Docena	576
42A	Remolacha	Docena	96
43A	Repollo Blanco	Docena	40
45A	Zanahoria	Kg.	2.240
46A	Zapallito	Kg.	640
47A	Zapallo Criollo	Kg.	1.400
61A	Tomates	Kg.	920
72A	Papa	Kg.	5.200
<b>Total Zona 9</b>			<b>28.968</b>
<b>Total general</b>			<b>1.513.434</b>

## ANEXO III

### 24 DESCRIPCIÓN DE LAS ZONAS A PROVEER

Zona	Barrio	Dirección del punto de entrega
Zona 1	CENTRO	Paraguay 1241 Mercedes 993 San José 1274 San José 1265 Andes 1619 Andes 1613
	CIUDAD VIEJA	Guaraní y 25 de Mayo
Zona 10	MENDOZA	Cno. Paso del Mendoza 5801
	PIEDRAS BLANCAS	Domingo Arena 4399
Zona 11	CERRITO	Avda. Burgues 4099 Chimborazo 3602 Chimborazo 3842 Gral. Flores 3920 Gral. Flores 3950
	CASAVALLE	Leandro Gomez 4320 Leandro Gomez 4348
Zona 12	CASAVALLE	Leandro Gomez 4418 Leandro Gomez 4600 Leandro Gomez 4603
	COLON	Camino Fauquet 6358
Zona 13	MELILLA	Camino Melilla Nro. 6227
	PEÑAROL	Av. De las Instrucciones 1925 Av. De las Instrucciones 1933
Zona 14	PRADO	Avenida Agraciada 3451 Cno. Castro 290 Millan 3945 Delmira Agustina 1082
	TRES OMBUES	Santín Carlos Rossi y La Boyada
Zona 15	SANTIAGO VAZQUEZ	Gdia. Externa Camino Basilio Muñoz esq. Camino De la Flores. Ruta 1 Km. 20 (Santiago Vazquez) Cno Basilio Muñoz esq. Cno De la Flores. Ruta 1 Km. 20 (Santiago Vazquez)
	CANELONES	Tomás Berreta 392 Batlle y Ordoñez 1501(San Ramón) José Alonzo y Trilles
Zona 16	CANELONES	Alfonsina Storni s/n Cno. Carrasco 1995 Km. 18 Cno. Carrasco Km. 17.500 Ruta 34 Km. 41.500 Piedra del Toro
	CORDON	Eduardo Victor Haedo 2020 Juan A. Rodríguez 1472 Magallanes 1620 Mercedes y Minas
Zona 17	CANELONES	Ruta 6 Km. 22.500 Ruta 85 Km. 3.500

Zona 3	BRAZO ORIENTAL	J.P.Varela y Propios
	LA COMERCIAL	Cabildo Nro. 1998, Esq. Nicaragua
	LA FIGURITA	Garibaldi 1729
	REDUCTO	Agraciada 2473 Enrique Martínez 1025 San Martín 2676 Millan 2515 Entrada 1º Portón Santa Fé
	VILLA MUÑOZ	Garibaldi 2313
Zona 4	LA BLANQUEADA	8 de octubre y Cetenerario
Zona 5	PARQUE BATLLE	Av Italia esq Las Heras, cocina. Dr. Alfredo Navarro 3087 esq. Quintela Bvar. Artigas 1550 Depto de Nutrición y Dietética
Zona 6	BOLIVAR	San Gabriel s/n (Cilindro) Siena 3140
	LA BLANQUEADA	8 de Octubre 3265 Av. 8 de Octubre 3255
	UNION	Cabrera entre Villa Moros y Larravide Dpto de Alimentacion del Hospital Bvar. Artigas 1550 Depto de Nutrición y Dietética
Zona 7	JARDINES DEL HIPODROMO	Bvar Aparicio Saravia 3250 Jose Belloni 3888
	MENDOZA	Paso del Andaluz 4724
Zona 8	PUNTA RIELES	Cno. Maldonado 7208 Cno. Maldonado 7110 Km. 14
Zona 9	FLOR DE MAROÑAS	Camino Maldonado 5117 Esq.Roma
	JARDINES DEL HIPODROMO -PUNTA RIELES	Camino Maldonado 5952 y Susana Pintos



## ANEXO IV

### 25 KILOS POR ORGANISMOS CON FRECUENCIAS Y HORARIOS

Zona	Organismo	Frecuencia de las entregas	Horario de las entregas	Cantidad demandada en kg./doc./cajón
Zona 1	C.G. Ejército	3 veces por semana	7 a 13	2.818
	Hospital Maciel	3 veces por semana	7:00 a 11:00	40.920
	MI - D.N.Cárceles	1 vez por semana	7:30 a 11:30	76.200
	MI - J.P. Montevideo	3 veces por semana	8 a 12	8.511
	MI - Secretaría	1 vez por semana	8 a 10	1.896
	MI -Secretaría	1 vez por semana	8 a 10	160
<b>Suma Zona 1</b>				<b>130.505</b>
Zona 10	C.G. Ejército	3 veces por semana	7 a 13	25.291
<b>Suma Zona 10</b>				<b>25.291</b>
Zona 11	C.G. Ejército	3 veces por semana	7 a 13	74.612
<b>Suma Zona 11</b>				<b>74.612</b>
Zona 12	C.G. Ejército	3 veces por semana	7 a 13	108.731
<b>Suma Zona 12</b>				<b>108.731</b>
Zona 13	C.G. Ejército	3 veces por semana	7 a 13	37.334
<b>Suma Zona 13</b>				<b>37.334</b>
Zona 14	H. Saint Bois	2 a 3 veces por semana	7 a 11	27.897
	MI - D.N.Cárceles	1 vez por semana	7:30 a 11:30	9.309
<b>Suma Zona 14</b>				<b>37.206</b>
Zona 15	C.G. Ejército	3 veces por semana	7 a 13	63.045
<b>Suma Zona 15</b>				<b>63.045</b>
Zona 16	C.G. Ejército	3 veces por semana	7 a 13	80.444
	MI - Drogas	1 vez por semana	8 a 10	8.094
	MI - J.P. Montevideo	3 veces por semana	8 a 12	657
<b>Suma Zona 16</b>				<b>89.195</b>
Zona 17	MI - D.N.Cárceles	1 vez por semana	7:30 a 11:30	78.549
<b>Suma Zona 17</b>				<b>78.549</b>
Zona 18	C.Aux. San Ramón	2 veces por semana	8 a 12	1.984
	C.Aux. Tala	2 veces por semana	7 a 10	1.396
	MI - J.P. Canelones	1 vez por semana	7:00 a 11:00	41.376
		Única entrega	7:00 a 11:00	128
<b>Suma Zona 18</b>				<b>44.884</b>
Zona 19	C.G. Ejército	3 veces por semana	7 a 13	29.037
	MI - J.P. Montevideo	3 veces por semana	8 a 12	8.012
<b>Suma Zona 19</b>				<b>37.050</b>
Zona 2	C.G. Ejército	3 veces por semana	7 a 13	8.697

	MI - Bomberos	1 vez por semana	6:30 a 7:30	12.099
	MI - J.P. Montevideo	3 veces por semana	8 a 12	21.977
	UDELAR	2 veces por semana	7 a 10	16.519
Suma Zona 2				59.292
Zona 20	C.G. Ejército	3 veces por semana	7 a 13	68.703
Suma Zona 20				68.703
Zona 3	C.G. Ejército	3 veces por semana	7 a 13	66.993
	Hospital Español	2 veces por semana	8 a 12	4.964
	Hospital Viladebó	3 veces por semana	7 a 11	29.072
	MI - D.N.Cárceles	1 vez por semana	7:30 a 11:30	10.303
	MI - J.P. Montevideo	3 veces por semana	8 a 12	2.964
	MI - Policía Técnica	2 veces por semana	7 a 10	3.022
	MI - Sanidad Policial	3 veces por semana	8 a 10	30.170
Suma Zona 3				147.488
Zona 4	D.N.S.F.F.A.A.	1 vez por semana	8:00	5.200
		3 veces por semana	8:00	108.868
Suma Zona 4				114.068
Zona 5	C.H. Pereira Rossell	3 veces por semana	7:30 a 8:30	97.048
	Inst. Nal. Reumatología	1 vez por semana	8:00	1.808
	UDELAR	2 veces por semana	7 a 10	20.121
Suma Zona 5				118.977
Zona 6	C.G. Ejército	3 veces por semana	7 a 13	7.017
	H.C.G. Piñeyro del Campo	3 veces por semana	antes de las 9	33.118
	Hospital Pasteur	2 veces por semana	7 a 10	17.885
	INCA	2 veces por semana	8 a 10	12.596
	MI - J.P. Montevideo	3 veces por semana	8 a 12	25.113
Suma Zona 6				95.729
Zona 7	C.G. Ejército	3 veces por semana	7 a 13	43.091
Suma Zona 7				43.091
Zona 8	C.G. Ejército	3 veces por semana	7 a 13	110.715
Suma Zona 8				110.715
Zona 9	MI - Caminera	2 veces por semana	8 a 12	5.076
	MI - E.N.P.	2 veces por semana	7 a 10	23.892
Suma Zona 9				28.968
Total general				1.513.434

---

## ANEXO V

---

### 26 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 el 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.

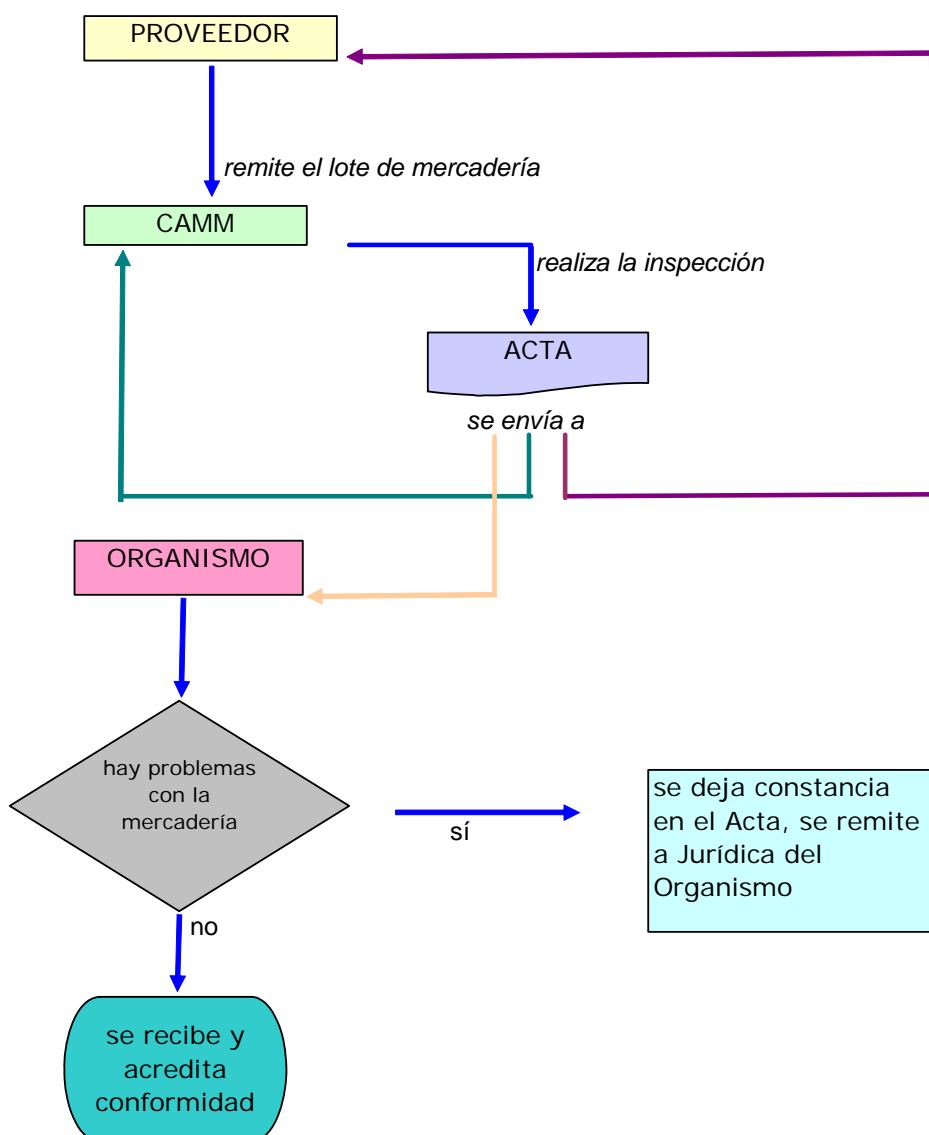
**8. Procedimiento inspectivo:**

- ◆ 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 otra. Sustitución o anulación de pedido por alguna cláusula gatillo referente a precio o cotización, cuando se dispara el precio del morron verde por ej. el técnico podrá 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 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