

Aclaraciones sobre este documento:

- Este documento configura una plantilla estándar sugerida para la elaboración del pliego particular
- En color rojo y resaltado figuran los campos que el organismo contratante deberá sustituir por el texto que corresponda
- En color azul y cursiva figuran recomendaciones y alternativas de redacción a elección del organismo contratante
- Tener presente que si el llamado no incluye algún producto de los contenidos en este pliego deberán eliminarse las referencias específicas al mismo
- Este recuadro de aclaraciones NO forma parte del pliego estándar y por tanto no deberá estar en el pliego particular que se vaya a publicar, de la misma manera que las recomendaciones, aclaraciones y todo texto que no sea utilizado en la redacción definitiva

**PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES PARA
ADQUISICION DE FRUTAS, HORTALIZAS Y HUEVOS**

Organismo contratante

Dirección:

Departamento – Uruguay

Tel/ fax:

E-mail:

PARTE I - ESPECIFICACIONES GENERALES	4
1.OBJETO DEL LLAMADO	4
2.NORMAS QUE REGULAN EL PRESENTE LLAMADO.....	4
3.EXENCIÓN DE RESPONSABILIDADES	5
4.ACEPTACIÓN DE LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES DEL PLIEGO	6
5.REGISTRO ÚNICO DE PROVEEDORES DEL ESTADO.....	6
6.PRESENTACIÓN DE OFERTAS.....	7
7.DOCUMENTACIÓN FORMAL.....	7
8.INTEGRACIÓN DE CONSORCIO	10
9.SUBCONTRATOS	11
10. OFERENTES EXTRANJEROS.....	11
11. INFORMACIÓN CONFIDENCIAL.....	11
12. CONSULTAS Y COMUNICACIONES	12
13. APERTURA DE LAS OFERTAS	13
14. PLAZO Y GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE LAS OFERTAS	14
15. COTIZACIONES Y PRECIOS.....	15
16. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS	15
17. ANTECEDENTES DEL PROVEEDOR EN RUPE.....	17
18. ADJUDICACIÓN	19
19. DOCUMENTACIÓN A VERIFICAR A LOS ADJUDICATARIOS.....	20
20. CESIÓN DE CONTRATO	21
21. NOTIFICACIONES.....	21
22. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATO	22
23. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.....	22
24. OBLIGACIONES LABORALES DEL ADJUDICATARIO	22
25. AJUSTE DE PRECIOS	23
26. FORMA DE ENTREGA DE LA MERCADERÍA	23
26.1 RECEPCIÓN Y FRECUENCIAS	23
26.2 CONDICIONES DE ENTREGA	24
26.3 VERIFICACIÓN DE LA MERCADERÍA.....	24
27. INCUMPLIMIENTOS.....	25
28. MORA Y SANCIONES.....	25
29. CAUSALES DE RESCISIÓN.....	26
PARTE II - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	27
1.GENERALIDADES	27
2.FRUTAS Y HORTALIZAS	27
3.HUEVO.....	52
4.NOTAS GENERALES.....	55
PARTE III - ANEXOS	57

PARTE I - Especificaciones Generales

1. Objeto del llamado

El objeto del presente llamado consiste en la adquisición de VIVERES FRESCOS (frutas, hortalizas y huevos) por el plazo de

Servicio a cotizar: Ítem 1. **Denominación del ítem que corresponda.**

Se propenderá a la compra de productos de estación, es decir, de aquellas especies y variedades que estén siendo comercializadas en el mercado con abundante oferta de calidad superior a la hora de efectuar los respectivos pedidos.

Por tratarse de alimentos perecederos, estacionales y sujetos a factores climáticos, podrá realizarse la sustitución de esos productos por similares, tanto a petición del Organismo como a propuesta de los proveedores, en virtud de las causales antes indicadas, quedando la propuesta de los proveedores sujeta a la aprobación del Organismo. Ver canasta inteligente <http://uam.com.uy/lista-inteligente.html>.

Se amplía el alcance de este llamado en la PARTE II del presente Pliego: "Especificaciones Técnicas".

2. Normas que regulan el presente llamado

- Ley N° 19.823, de 18 de setiembre de 2019 (Código de Ética en la función pública); Ley N° 17.060, de 23 de diciembre de 1998 (Ley Cristal); Decreto N° 30/003, de 23 de enero de 2003; Decreto N° 500/991 de 27 de setiembre de 1991 (Procedimiento administrativo); y Decreto N° 276/013 de 03 de setiembre de 2013 (Procedimiento administrativo electrónico).
- Decreto N°150/012 de 11 de mayo 2012, Texto Ordenado de la Contabilidad y Administración Financiera del Estado.
- Decreto N° 131/014 de 19 de mayo de 2014, Pliego Único de bases y condiciones generales para los contratos de suministros y servicios no personales.
- Decreto N° 155/013 de 21 de mayo de 2013, Registro Único de Proveedores del Estado.
- Decreto N° 142/018 de 14 de mayo de 2018, Apertura Electrónica.

- Ley N°19.292 de 16 de diciembre de 2014 y Decreto reglamentario N° 86/015 de 27 de febrero de 2015 y modificativo N° 26/022 de 18 de enero de 2022, Régimen de Agricultura Familiar y Pesca Artesanal.
- Decreto N° 371/010 de 14 de diciembre de 2010 y modificativo Decreto N° 164/013 de 28 de mayo de 2013, Programa de Fortalecimiento de Micro, Pequeñas y Medianas Empresas.
- Decreto N° 13/009 de 13 de enero de 2009, Consideración de productos nacionales.
- Decreto N° 164/013 de 28 de mayo de 2013, Criterios de calificación nacional de los bienes en las compras públicas.
- Ley N° 19.210 de 29 de abril de 2014, Ley de Inclusión Financiera y Decreto N° 180/015 de 06 de julio de 2015, Pago a proveedores por Transferencia Electrónica.
- Normas MERCOSUR que resulten aplicables
- Codex Alimentarius y sus modificaciones
- Las leyes, decretos y resoluciones vigentes en la materia, a la fecha de apertura del presente llamado.
- El presente Pliego de Condiciones Particulares y las enmiendas o aclaraciones efectuadas por la Administración durante el plazo del llamado.

3. Exención de responsabilidades

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

En ese sentido, será responsabilidad de los oferentes financiar todos los gastos relacionados con la preparación y presentación de sus ofertas. **Organismo contratante** no será responsable en ningún caso por dichos costos, cualquiera sea la forma en que se realice la licitación o su resultado.

No se reconocerán, pagarán o reintegrarán conceptos de gastos del adjudicatario no cotizados por este como parte de la oferta o reconocidos expresamente en el presente Pliego o los contratos que **Organismo contratante** firmare con el adjudicatario.

Organismo contratante podrá, por cualquier causa y en cualquier momento antes de que venza el plazo de presentación de ofertas, modificar los documentos de licitación mediante “enmiendas” y/o “aclaraciones”, ya sea por iniciativa propia o en atención a aclaraciones solicitadas por los oferentes. Ambas serán publicadas en la página de Compras Estatales.

El presente Pliego puede obtenerse en el sitio web de Compras Estatales (www.comprasestatales.gub.uy). **Indicar costo o no del pliego.**

Tener presente que el costo del pliego puede reducir la concurrencia y con ello la eficiencia del procedimiento.

4. Aceptación de los términos y condiciones del Pliego

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

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

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

5. Registro Único de Proveedores del Estado

A efectos de la presentación de ofertas, el oferente deberá estar registrado en el Registro Único de Proveedores del Estado (RUPE), conforme a lo dispuesto por los artículos 46 y 76 del Texto Ordenado de la Contabilidad y Administración Financiera del Estado y el Decreto del Poder Ejecutivo N° 155/013 de 21 de mayo de 2013.

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

En virtud de lo establecido en los artículos 9 y siguientes del Decreto mencionado, el registro en RUPE se realiza directamente por el proveedor vía internet, por única vez, quedando el mismo habilitado para ofertar en los llamados convocados por todo el Estado. Podrá obtenerse la información necesaria para dicho registro en <https://www.gub.uy/agencia-reguladora-compras-estatales/politicas-y-gestion/planes/registro-unico-de-proveedores-del-estado> para la inscripción en RUPE.

Para culminar el proceso de inscripción, según lo dispuesto en la normativa referida, el interesado deberá exhibir la documentación correspondiente en forma presencial, para lo cual deberá asistir a un punto de atención personalizada ([ver lista de puntos de atención personalizada](#)). El proceso culmina con la validación de la documentación aportada por el proveedor, por parte de un Escribano Público del Estado y la consiguiente obtención del estado "ACTIVO" en RUPE.

6. Presentación de ofertas

Las propuestas serán recibidas **únicamente** en línea hasta la hora prevista para su recepción. Los oferentes deberán ingresar sus ofertas (económica y técnicas completas) a través del sitio web <https://www.gub.uy/agencia-reguladora-compras-estatales/>. **No se recibirán ofertas por otra vía.**

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

La documentación electrónica complementaria adjunta de la oferta se ingresará en archivos con formato txt, rtf, pdf, doc, docx, xls,xlsx, odt, ods, zip, rar y 7z, sin contraseñas ni bloqueos para su impresión o copiado. Cuando el oferente deba agregar en su oferta un documento o certificado cuyo original solo exista en soporte papel, deberá digitalizar el mismo (escanearlo) y subirlo con el resto de su oferta. En caso de resultar adjudicatario, deberá exhibir el documento o certificado original, conforme a lo establecido en el artículo 48 del TOCAF.

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

La plataforma electrónica recibirá ofertas únicamente hasta el momento fijado para su apertura en la convocatoria respectiva. Esta plataforma garantiza el cumplimiento de las disposiciones contenidas en el inciso final del artículo 63 del TOCAF.

En caso de presentarse con intención de Consorcio, se deberá indicar cuál de las empresas que lo integran representará al mismo. Dicha firma comercial, será quien ingresará la oferta de acuerdo a lo indicado precedentemente, indicando cómo se distribuirá la facturación entre los integrantes del Consorcio.

Para ofertar en línea: ver manual disponible en <https://www.gub.uy/agencia-reguladora-compras-estatales/> en la sección Capacitación\Manuales y Materiales, o comunicarse con la Agencia Reguladora de Compras Estatales (ARCE) - Atención a Proveedores al (+598) 2604 5360.

7. Documentación formal

El oferente deberá presentar la siguiente documentación:

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

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

En caso de que la representación esté a cargo de dos o más sujetos actuando conjuntamente, deberá firmarse por todos ellos. (Ver Anexo I):

La acreditación de dicha representación corresponde sea ingresada en el Registro Único de Proveedores del Estado (RUPE), con los datos de representantes y documentación de poderes ingresados y, al menos, verificados ante un punto de atención.

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

- **Organismo contratante** comprobará en RUPE la vigencia o exoneración del Certificado del Banco de Seguros del Estado que acredite el cumplimiento de la Ley N° 16.074 de 10 de octubre de 1989 sobre Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales. En caso de que la empresa no posea empleados ni personal a cargo y no haya gestionado el certificado negativo correspondiente, deberá presentar Declaración firmada por el representante que acredite dicha situación.

En caso de oferentes extranjeros se deberá comprobar la vigencia de constancia similar expedida en su país de origen o declaración jurada de que tal constancia no existe, o de que la empresa no posee empleados ni personal a cargo.

Toda información y/o documentación deberá estar redactada en idioma español, con excepción de los folletos y catálogos de productos, que podrán ser presentados en español o inglés.

- Resumen no confidencial conforme a lo dispuesto en el numeral 11 “Información Confidencial y Datos Personales” del presente Pliego, en caso de corresponder.

Las constancias de las siguientes habilitaciones y registros y mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato. No se aceptarán constancias de carácter provisorio. En el supuesto caso de que las habilitaciones caduquen durante la vigencia del contrato, la empresa adjudicataria se comprometerá a realizar inmediatamente el trámite de renovación y presentar la documentación correspondiente ante **Organismo Contratante**:

- En caso de contar con depósito: Habilitaciones de Depósito expedido por Bromatología de la Intendencia Departamental correspondiente.
- Constancia de la empresa, contratada por el proveedor, para realizar el Control Integral de Plagas.
- Certificado de Buenas Prácticas Agrícolas y el Carnet de Aplicador emitidos ambos por el MGAP que deberán mantenerse actualizados y estar disponibles para ser presentados siempre que los compradores o la Administración lo soliciten en un plazo no mayor a 24 hrs.

En el caso de que no fuere posible tramitarlo por causa de falta de disponibilidad de fechas o cupos por parte del organismo que lo expide, se admite la presentación de los Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura (GMP) y los Procedimientos Estandarizados de Higiene y Desinfección (SSOP).

- Certificado/constancia que acredite que el proveedor mantiene sus depósitos y/o cámaras en buenas condiciones higiénicas y libres de plagas. El “Control Integral de Plagas” deberá realizarse cada dos meses, como máximo. El correspondiente certificado/constancia debe ser emitido por una empresa habilitada por el MSP para dicho fin.

Para el caso de huevos (*mantener este párrafo cuando la convocatoria incluya este producto*):

- Resolución de habilitación de la granja avícola, así como del establecimiento de acopio y empaque; dictadas por las Divisiones Sanidad Animal e Industria Animal, del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.
- Constancia expedida 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).

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

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

- El oferente que desee acogerse al beneficio de la Reserva de Mercado de la Agricultura Familiar y Pesca Artesanal deberá presentar declaración que se encuentra habilitado como Organización Habilitada (OH) por Resolución dictada por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP). Luego la Administración controlará dicha información accediendo al portal del MGAP (<http://www.mgap.gub.uy/organizaciones/organizacionesmostrar.aspx>) donde se encuentra el listado de OH habilitadas. En ausencia de dicha declaración, no se aplicará el régimen de preferencia al oferente respectivo. (Ver Anexo II)
- En caso de corresponder la aplicación de alguno de los regímenes de preferencia vigentes, distinto al previsto para el régimen de Agricultura Familiar (Ver <https://www.gub.uy/agencia->

reguladora-compras-estatales/politicasygestion/planes/regimenes-preferencia), el oferente que desee acogerse a los beneficios en estos incluidos, deberá presentar conjuntamente con su oferta los certificados o declaraciones que correspondan presentar en dicha instancia conforme la normativa vigente. (Certificado Dinapyme, Certificado DNI, Declaración jurada según régimen correspondiente). En ausencia de los referidos certificados, no se aplicará el régimen de preferencia al oferente respectivo.

8. Integración de Consorcio

Si dos o más empresas resolvieran presentarse a este llamado integrando un Consorcio, además de la documentación exigida para cada una de ellas, deberán presentar una carta compromiso firmada por los representantes legales de cada empresa, por la cual se comprometen a constituir el Consorcio, en caso de resultar adjudicatarios, de acuerdo a lo dispuesto en los Artículos 17, 501 a 503, modificativas y concordantes de la Ley N° 16.060 de 04 de setiembre de 1989 (suscripción del contrato, inscripción del mismo en el Registro Nacional de Comercio y publicación de un extracto en el Diario Oficial).

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

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

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

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

Se recuerda tener presente lo indicado en el numeral 6 “Presentación de ofertas”.

El adjudicatario dispondrá de un plazo de **XX** días corridos a partir del día siguiente a la notificación de la Resolución de adjudicación, para presentar testimonio por exhibición de la primera copia de escritura pública o del primer testimonio de protocolización de la constitución del Consorcio, inscripción y publicación.

Para el caso que se presenten consorcios formados por OH no aplicará la reserva de mercado definida por la ley N° 19.292.

9. Subcontratos

En caso de subcontratar a una empresa para la ejecución del objeto del presente llamado, deberá presentarse una carta compromiso entre el oferente y la empresa a subcontratar, en la que se especifiquen los términos y el alcance de la subcontratación pretendida.

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

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

Tener presente que para aquellos ítems que se vayan a subcontratar no se va a aplicar la Reserva de Mercado prevista en el Régimen de Agricultura Familiar.

10. Oferentes extranjeros

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

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

11. Información Confidencial

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

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

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

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

- la información relativa a sus clientes;
- la que pueda ser objeto de propiedad intelectual;
- aquella de naturaleza similar conforme a lo dispuesto en la Ley de Acceso a la Información Pública (Ley N° 18.381), y demás normas concordantes y complementarias;
- la que refiera al patrimonio del oferente;
- la que comprenda hechos o actos de carácter económico, contable, jurídico o administrativo, relativos al oferente, que pudiera ser útil para un competidor;
- la que esté amparada en una cláusula contractual de confidencialidad.

No podrá considerarse información confidencial:

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

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

El oferente **deberá incluir en la parte pública de la oferta un resumen no confidencial** de la información confidencial que ingrese que deberá ser breve y conciso (artículo 30 del Decreto N° 232/010 de 2 de agosto de 2010).

12. Consultas y comunicaciones

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

- Correo electrónico: **correo del Organismo contratante**

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

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

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

En ambos casos, vencidos los plazos mencionados, **Organismo contratante** no estará obligado a pronunciarse.

Las consultas o solicitudes de prórrogas presentadas dentro de los plazos referidos serán respondidas en un plazo no mayor a 3 (tres) días hábiles, mediante correo electrónico, sin perjuicio de las publicaciones que correspondan según lo dispuesto en los artículos 3 a 6 del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales para los contratos de suministros y servicios no personales aprobado por Decreto N° 131/014 de 19 de mayo de 2014.

Los plazos fijados en el presente Pliego se computarán en días hábiles a partir del día siguiente a la notificación, citación o emplazamiento.

Se entiende por días hábiles aquellos en que funcionen las Oficinas de la Administración Pública y por horas hábiles las correspondientes al horario fijado para el funcionamiento de las mismas.

Organismo contratante podrá por cualquier causa y en cualquier momento antes de que venza el plazo de presentación de las ofertas, modificar los documentos del llamado mediante “aclaraciones”, ya sea por iniciativa propia o en atención a aclaraciones solicitadas, conforme al artículo 4 del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales para los contratos de suministros y servicios no personales aprobado por Decreto N° 131/014 de fecha 19 de mayo de 2014. Las modificaciones y aclaraciones serán publicadas en el sitio web de Compras Estatales (<https://www.gub.uy/agencia-reguladora-compras-estatales/>).

13. Apertura de las ofertas

En la fecha y hora indicada se efectuará la apertura de ofertas en forma automática y el acta de apertura será publicada automáticamente en el sitio web <https://www.gub.uy/agencia-reguladora-compras-estatales/>. Simultáneamente se remitirá a la dirección electrónica previamente registrada por cada oferente en el Registro Único de Proveedores del Estado (RUPE), la comunicación de publicación del acta. Será de responsabilidad de cada oferente asegurarse de que la dirección electrónica constituida sea correcta, válida y apta para la recepción de este tipo de mensajes. La no recepción del mensaje no será obstáculo para el acceso por parte del proveedor a la información de la apertura en el sitio web <https://www.gub.uy/agencia-reguladora-compras-estatales/>.

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

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

Los oferentes podrán hacer observaciones respecto de las ofertas dentro de un plazo de **días en número (días en letra)** días hábiles a contar del día siguiente a la fecha de apertura sin perjuicio de la facultad dispuesta en los artículos 30 y 318 de la Constitución de la República. Las observaciones deberán ser cursadas a través de la dirección de correo (**detallar correo**).

Se sugiere que el plazo no exceda los 5 días

Apertura electrónica de ofertas	
Fecha:	00/00/0000
Hora:	00:00

14. Plazo y garantía de mantenimiento de las ofertas

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

[Opción 1]: A los oferentes no se le requerirá la garantía de mantenimiento de su oferta, pero en caso de incumplimiento de la presente se sancionará con una multa equivalente al 5% del monto máximo de su oferta (artículo 64 del TOCAF).

[Opción 2]: Los oferentes deberán garantizar el mantenimiento de su oferta mediante depósito en efectivo o en valores públicos, fianza o aval bancario, o póliza de seguro de fianza por un monto equivalente al 5% del valor de su oferta. En caso de tratarse de organizaciones habilitadas al amparo del artículo 5 de la Ley N° 19.292, de 16 de diciembre de 2014 no corresponde la presentación de garantía de mantenimiento de oferta conforme lo establecido en el inciso final del artículo 64 del TOCAF (artículo 25 de la Ley 19.670 de 15 de octubre de 2018). En caso de incumplimiento, se sancionará en la forma con las multas dispuestas en el mismo artículo.

15. Cotizaciones y precios

La moneda de cotización deberá ser en **moneda admitida** y se deberá cotizar en línea en el sitio web de Compras y Contrataciones Estatales desglosando los impuestos que corresponda adicionarle.

Si el organismo cuenta con varios puntos de entrega a lo largo de todo el territorio nacional se sugiere solicitar cotización por departamento.

En el Sitio web de Compras Estatales deberá ingresar su cotización de acuerdo con el ejemplo que se expone en la siguiente tabla:

	Ítems de Oferta Ingresados (0)
Ítem Nº1 - ACELGA (Uso Humano) (Cód. Artículo 123) - Cantidad: 1 unidad	✓ Ofertar en este ítem

La única oferta válida será la presentada en el sitio web de Compras y Contrataciones Estatales.

El **Organismo Contratante** se reserva el derecho de corregir cualquier error evidente, así como de cálculo o aritmético que surja de las ofertas presentadas en la presente Licitación, sin perjuicio de solicitar las aclaraciones que se consideren pertinentes.

En el caso de presentar información económica adicional en archivo adjunto y si se suscitaran discrepancias con la cotización ingresada manualmente por el oferente en la tabla de cotización del sitio web de Compras y Contrataciones Estatales, se le dará valor a esta última.

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

16. Evaluación de las ofertas

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

En particular, resultarán inadmisibles aquellas ofertas que:

- No fueran presentadas en tiempo y por los medios establecidos en el presente llamado.
- Aquellas que no presentaran la documentación solicitada en tiempo y forma, ni hubieran efectuado las subsanaciones requeridas, conforme al numeral 7 “Documentación Formal” del Pliego.
- Contradigan disposiciones del Pliego o la normativa vigente.

Organismo contratante se reserva el derecho de realizar por su cuenta las averiguaciones pertinentes a fin de constatar la veracidad de la información presentada en la oferta, así como las consultas necesarias al oferente.

Una vez controlado el cumplimiento en las especificaciones indicadas en la Parte II del presente, la evaluación se realizará respecto de quienes cumplan con tales exigencias, considerando los precios ofertados.

Cuando corresponda, **Organismo contratante** podrá utilizar los mecanismos de mejora de ofertas o negociación, de acuerdo a lo previsto en el artículo 66 del TOCAF.

La ausencia de información referida al cumplimiento de un requerimiento será considerada como “no cumple dicho requerimiento”, no dando lugar a reclamación alguna por parte del oferente.

El Mecanismo de Reserva de la Agricultura Familiar y Pesca Artesanal implica que la Administración adjudicará a la mejor de las ofertas presentada por una OH que haya solicitado acogerse a este régimen y su precio no supere (*seleccionar la opción que corresponda de acuerdo al tipo de producto que se está licitando*):

Para precios relevados por el Observatorio Granjero (caso de frutas, hortalizas y huevos): el precio no podrá superar en más de un 40% a los precios publicados (promedio simple del precio máximo y mínimo) por el Observatorio Granjero, correspondientes al boletín de precios del jueves anterior a la fecha de apertura / límite de recepción de ofertas (Art. 4, Decreto 86/015). De no publicarse el boletín el día jueves, se utilizará el publicado el día lunes inmediato anterior. En el siguiente link podrá accederse a informes de precios mayoristas de la UAM en <http://www.uam.com.uy/informacion-de-mercados.html>

En el caso de que participen Organizaciones Habilitadas y que las mismas tengan registrados incumplimientos en el RUPE en los últimos seis meses, no será de aplicación el régimen previsto en la Ley 19.292.

El Organismo contratante deberá indicar la posibilidad de aceptar ofertas parciales y las condiciones en que ello sea aplicable. En caso de que se requiera que la oferta sea por la totalidad de lo demandado en cada zona que se desea proveer, tener presente incorporar en el presente que para el caso de las organizaciones habilitadas al amparo de la Ley Nº 19.292 podrán ofertar por cantidades menores debiéndose indicar en el pliego el porcentaje mínimo exigido.

Evaluación económica

A efectos comparativos se considerará el precio unitario sin impuestos, de acuerdo a lo cotizado en la página web de Compras y Contrataciones Estatales, según lo solicitado en la cláusula número 15,

“Cotizaciones y Precios”. En caso de corresponder, se aplicarán las preferencias conforme a la normativa vigente. A este precio se le llamará Valor de Comparación (VC).

Se ordenarán las ofertas por Valor de Comparación, asignándole a la oferta que presente un menor valor el puntaje 100 (correspondiente al máximo para esta etapa). El resto de las ofertas obtendrán un puntaje proporcionalmente menor, de acuerdo a su ubicación en el ordenamiento respecto a la que se le asignó el puntaje máximo.

La fórmula para determinar los puntajes de precio es la siguiente:

$$\text{Puntaje Económico} = 100 \times \text{VCb} / \text{VCi}$$

Donde:

-VCb es el Valor de Comparación más bajo entre las ofertas admitidas;

-VCi el Valor de Comparación de la propuesta en consideración.

En caso de que el puntaje obtenido tenga decimales, se aplica el siguiente criterio: si el valor del primer decimal es 5 (cinco) o más, aumenta el valor del último número en 1 (uno).

A los efectos de la adjudicación se considerará el cumplimiento de las especificaciones técnicas y el puntaje obtenido en la evaluación económica de las ofertas el que estará sujeto al abatimiento dispuesto en el numeral 17 (Antecedentes del Proveedor en RUPE).

17. Antecedentes del proveedor en RUPE

De no aplicarse el régimen previsto en la Ley N°19.292 (artículo 6) el organismo contratante efectuará la consideración de antecedentes de todos los oferentes, de acuerdo a lo que surge a continuación.

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

Tipo de sanción	Plazo
Advertencia	12 Meses
Multa / Ejecución de la garantía de mantenimiento de oferta o de fiel cumplimiento de contrato	18 Meses

Suspensión	Equivalente al doble del período correspondiente a la suspensión, con un mínimo de 18 meses
Eliminación	Indefinido

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

Valor máximo de incremento del valor de comparación por concepto de AN = **A**

El comprador público decidirá el valor de A, tal que $5 \leq A \leq 25$

(siendo 100 el puntaje máximo que la oferta puede obtener)

Fórmula a aplicar para identificar el impacto en cada caso:

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

Donde:

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

TS	Valor
Advertencia	0,10* A
Multa / Ejecución de la garantía de mantenimiento de oferta o de fiel cumplimiento de contrato	0,25* A
Suspensión ⁽¹⁾	0,4* A
Eliminación ⁽²⁾	0,4* A

⁽¹⁾ En el caso de que la suspensión hubiera sido impuesta por el organismo que contrata y el

efecto de la misma no se hubiera agotado, el proveedor no podrá ser considerado a los efectos de esta contratación.

(2) Siempre que la sanción no tenga alcance al organismo contratante.

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

CS	Valor
1	0* ^A
2	0,15* ^A
3	0,25* ^A
4 o más	0,40* ^A

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

PI	Valor
Si $0 < CS/CA \leq 0,2$	0,10* ^A
Si $0,2 < CS/CA \leq 0,5$	0,15* ^A
$CS/CA > 0,5$	0,20* ^A

En el caso del Consorcio, se considerarán en forma agregada todas las sanciones como adjudicaciones que sus integrantes pudieran tener.

18. Adjudicación

La selección de las ofertas presentadas se hará entre aquellas que precalifiquen en base a la evaluación formal y el juicio de admisibilidad, adjudicando a la/las oferta/s que obtenga/n el mayor puntaje total.

En el caso de que existiera igualdad de ofertas en la instancia de la adjudicación, el organismo podrá resolver por montos iguales o aplicar el mecanismo de la mejora de oferta, salvo que las ofertas estén amparadas en algún régimen de preferencia, primando estas sobre las otras, y en caso de coexistencia de varios regímenes primando el régimen específico al sector de actividad, siendo en este caso el régimen de la Agricultura Familiar.

Una vez adjudicada la Licitación, se publicará la Resolución de adjudicación en los sitios y formas establecidos por la normativa vigente y se notificará por cualquier medio fehaciente, a los oferentes y al adjudicatario.

Organismo contratante se reserva el derecho de adjudicar la licitación a la oferta que considere más conveniente para sus intereses y a las necesidades del servicio, y también de rechazar a su exclusivo juicio, la totalidad de las ofertas, de adjudicar total o parcialmente (*en cuanto a la adjudicación parcial*

se sugiere como porcentaje mínimo 50%) los ítems solicitados, así como de no adjudicar alguno de ellos.

En caso de resultar de aplicación la reserva de mercado establecida por el Régimen de Agricultura Familiar y Pesca Artesanal, el organismo contratante asignará el porcentaje de reserva en función de la oferta de la OH en cada canasta. La adjudicación se realizará adjudicando el 100% de la canasta a la OH beneficiaria de la mejor oferta que se presente invocando el beneficio en la zona ofertada (salvo que se trate de una compra centralizada, donde el organismo podrá modificar dicho porcentaje considerando que no pueda ser inferior al 30%).

19. Documentación a verificar a los adjudicatarios

A efectos de la adjudicación, los oferentes deberán haber adquirido el estado de "ACTIVO" en el RUPE, tal como surge de la Guía para Proveedores del RUPE, a la cual podrá accederse en <https://www.gub.uy/agencia-reguladora-compras-estatales/politicas-y-gestion/planes/registro-unico-proveedores-del-estado>. Si al momento de la adjudicación, los proveedores que resulten adjudicatarios no hubiesen adquirido el estado "ACTIVO" en RUPE, una vez dictado el acto, el **Organismo contratante** otorgará un plazo de 5 (cinco) días hábiles a fin de que el mismo adquiera dicho estado, bajo apercibimiento de adjudicar el llamado al siguiente mejor oferente en caso de no cumplirse este requerimiento en el plazo mencionado.

Conforme a lo dispuesto por el artículo 76 del TOCAF el **Organismo contratante** tendrá a su cargo la validación y aprobación de la inscripción del proveedor en RUPE, así como la comprobación de, la vigencia de los Certificados Únicos de la Dirección General Impositiva, Común del Banco de Previsión Social y del Certificado del Banco de Seguros del Estado que acredite el cumplimiento de la Ley N° 16.074 de 10 de octubre de 1989 sobre Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales, o la exoneración del mismo, la ausencia de elementos que inhiban su contratación y la existencia de sanciones según corresponda.

Quienes resulten adjudicatarios deberán presentar declaración jurada que acredite el cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto N° 260/007, de 23 de julio de 2007, de acuerdo al certificado expedido por la Dirección Nacional de Calidad y Evaluación Ambiental (DINACEA, antes DINAMA) del Ministerio de Ambiente, o en su caso, declarar que no se encuentra alcanzado por las disposiciones de la citada norma (esta declaración jurada se encuentra en Anexo II).

En caso de corresponder, la empresa adjudicataria en aplicación de alguna de los regímenes de preferencia dispuestos en la normativa vigente, deberá presentar certificado de origen emitido por las entidades competentes que acredite que su producto califica como nacional conforme lo declarado en la cláusula séptima al momento de presentar la oferta.

Para ello contará con un plazo máximo de 15 días hábiles contados a partir del día siguiente a la notificación de la resolución de adjudicación. En caso de que el certificado no fuera presentado en el

plazo previsto o fuera denegado, se dejará sin efecto la adjudicación, la que podrá recaer en la siguiente mejor oferta.

De resultar adjudicataria la OH en aplicación del mecanismo de reserva de mercado dispuesto por el Decreto N° 86/015 y modificativo N° 26/022, la administración controlará la vigencia de inscripción como tal, a través del listado que publica el MGAP. La adjudicación se realizará teniendo en cuenta los siguientes % según el tipo de contratación:

- 100% en compras no centralizadas
- Mínimo 30% compras centralizadas

IMPORTANTE: Cuando exista oferta de productos provenientes de OH+G, se establece un mecanismo intra-reserva mínima de mercado de 50% aplicable sobre los % establecidos anteriormente.

	Compra centralizada (mínimo 30%)	Compra no centralizada (100%)
OH+G	Mínimo 50% (lo que es igual a 15% de toda la compra)	Mínimo 50%
OH	50% (lo que es igual a 15% de toda la compra)	50%

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

20. Cesión de contrato

[Opción 1]: El adjudicatario no podrá ceder el contrato a terceros.

[Opción 2]: El adjudicatario podrá ceder su contrato a terceros en los términos dispuestos por el artículo 75° del TOCAF.

21. Notificaciones

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

22. Garantía de fiel cumplimiento de contrato

[Opción 1]: No se le requerirá al adjudicatario la garantía de fiel cumplimiento del contrato, pero en caso de incumplimiento de la contratación se sancionará con una multa equivalente al 10% (diez por ciento) del monto correspondiente a la orden de compra que corresponda (artículo 64 del TOCAF).

[Opción 2]: Los adjudicatarios deberán garantizar el fiel cumplimiento del contrato mediante **depósito en efectivo o en valores públicos, fianza o aval bancario, o póliza de seguro de fianza** por un valor equivalente al 5 % de la adjudicación. En caso de tratarse de organizaciones habilitadas al amparo del artículo 5 de la Ley N° 19.292, de 16 de diciembre de 2014 no corresponde la presentación de garantía de fiel cumplimiento de contrato conforme lo establecido en el inciso final del artículo 64 del TOCAF (artículo 25 de la Ley 19.670 de 15 de octubre de 2018). En caso de incumplimiento, se sancionará en la forma con las multas dispuestas en el mismo artículo

23. Obligaciones del adjudicatario

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

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

El adjudicatario se hará responsable ante cualquier daño y/o perjuicio que causare durante la ejecución del contrato celebrado mediante el presente procedimiento.

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

24. Obligaciones laborales del adjudicatario

La retribución de los trabajadores de la empresa adjudicataria asignados al cumplimiento de las tareas detalladas en el presente Pliego, deberá respetar los laudos salariales establecidos por los Consejos de Salarios.

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

El adjudicatario se compromete a comunicar al organismo contratante, en caso que éste se lo requiera, los datos personales de los trabajadores afectados a la prestación del servicio a efectos de

que se puedan realizar los controles correspondientes. Asimismo, dicho organismo podrá solicitar de manera fundada, con la debida justificación, el cambio provisorio o definitivo de alguno/s de ellos.

25. Ajuste de precios

Los precios se actualizarán en función de la variación que tenga el precio de referencia relevado para cada producto de acuerdo a la tabla que luce más abajo, manteniendo el porcentaje de descuento o sobreprecio ofertado y adjudicado durante toda la vigencia del contrato:

PRODUCTO	ORGANISMO PRECIO DE REFERENCIA	LINK	FÓRMULA DE ACTUALIZACIÓN
HORTALIZAS, FRUTAS, HUEVOS	OBSERVATORIO GRANJERO	http://www.uam.com.uy/informacion-de-mercados.html	$PO \times (\overline{PR_{oc}}) / \overline{PR_{ao}}$

Donde:

- PO = Precio ofertado y adjudicado;
- $\overline{PR_{oc}}$ = Promedio simple del precio de referencia máximo y el mínimo publicado por el Observatorio Granjero la semana anterior a la emisión de la orden de compra y;
- $\overline{PR_{ao}}$ = Promedio simple del precio de referencia máximo y el mínimo publicado por el Observatorio Granjero la semana anterior a la apertura de ofertas.

Las referencias de precios semanales serán las correspondientes publicadas en los boletines de precios mayoristas realizadas los días jueves, de no haberse publicado boletín el día jueves, se utilizará el publicado el día lunes inmediato anterior. En el siguiente link podrá accederse a informes de precios mayoristas de la UAM: <http://www.uam.com.uy/informacion-de-mercados.html>.

26. Forma de Entrega de la Mercadería

26.1 Recepción 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 autorización de compra, a partir de la notificación al proveedor por parte del Organismo contratante.

El número de locales de entrega eventualmente podrá 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.

El adjudicatario deberá entregar la mercadería en las condiciones higiénico-sanitarias requeridas en las Especificaciones Técnicas, siendo de su cuenta los riesgos de la cosa hasta su entrega efectiva y la responsabilidad del cumplimiento de toda la normativa vigente, así como los daños y perjuicios que ocasionase, hasta su recepción provisoria incluyendo el transporte de los productos. Sin perjuicio de lo anterior, el organismo se reserva el derecho de solicitar los recaudos correspondientes a efectos de verificar el cumplimiento de la normativa.

Asimismo, el **Organismo contratante** se reserva el derecho de solicitar cuando lo entienda pertinente la documentación relativa al "Control integral de plagas".

26.2 Condiciones de entrega

La mercadería deberá ser descargada y entregada en el lugar convenido con el Organismo contratante, luego de recibir la autorización de compra correspondiente en el 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 en la Parte II. "Especificaciones Técnicas" y de corresponder con lo dispuesto por el Protocolo de Inspección de Frutas y Hortalizas (ARCE) y Protocolo de Inspección de Huevos (ARCE).

Solamente se recibirá mercadería cuya vida útil exceda el período de consumo previsto.

Si la mercadería abonada quedara en depósito de la empresa, el adjudicatario deberá presentar el seguro de afianzamiento y acopio correspondiente, el que será a su cargo.

Previo a la ejecución del contrato deberá establecerse los locales de entrega y sus respectivos horarios de recepción (con un rango de recepción de 3 horas). No obstante, podrá modificarse la frecuencia de entrega de común acuerdo debiendo constar por escrito el nuevo plazo convenido.

Las órdenes de compra no podrán exceder nunca el **X%** de lo adjudicado.

26.3 Verificación de la mercadería

La verificación del ajuste de la mercadería recibida, tanto en cantidad como en calidad, compete al Organismo contratante.

La mercadería será recibida por receptor autorizado, quien deberá controlar la entrega conforme el Anexo IV Planilla de recepción de mercadería, pudiendo rechazar el producto que no se ajuste a lo dispuesto en la Parte II. "Especificaciones Técnicas" y debiendo corresponder al Protocolo de Inspección de Frutas y Hortalizas (ARCE) y Protocolo de Inspección de Huevos (ARCE).

Cuando las características del suministro licitado hagan necesaria verificaciones de calidad, se realizará una recepción provisoria del mismo, hasta tanto puedan realizarse las pruebas correspondientes.

En caso de constatarse que algún producto no cumpla lo establecido en el presente Pliego podrá ser observado o rechazado. En caso de rechazo, el proveedor está obligado a sustituir a su costo el o los productos rechazados dentro del plazo de 24 horas o en el plazo que se acuerde con el Organismo dejando constancia del mismo sin perjuicio de la aplicación de las multas correspondientes.

El receptor explicará claramente el motivo de la observación o rechazo dejándolo por escrito, en doble vía, en la “Constancia de Observación o Rechazo”, la cual figura en el Anexo V. La misma deberá ser firmada por el receptor y por el responsable de la entrega, siendo responsabilidad de la empresa adjudicataria que esto suceda. El receptor conservará el documento original y entregará la copia al responsable de la entrega la cual oficiará como documento de aviso a la empresa proveedora. Las Constancias de Observación / Rechazo tendrán carácter de antecedentes en aquellos casos de reiteración de apartamientos a las Especificaciones Técnicas exigidas en el Pliego.

Una vez verificado el reemplazo sin observaciones se realizará la recepción definitiva, posibilitando el comienzo del trámite de pago de los ítems adjudicados.

Vencido el plazo y reunido un número de tres situaciones similares sin que el proveedor hubiere hecho la sustitución y/o suministro del producto, ni justificado a satisfacción del Organismo la demora originada - salvo que la misma obedezca a razones de fuerza mayor, hechos imprevisibles o que no le fueran imputables – podrá aplicarse las sanciones que se indican en la Cláusula 28 “Mora y Sanciones” del presente Pliego.

27. Incumplimientos

Se considerará incumplimiento a las condiciones del contrato, la contravención total o parcial a las cláusulas del presente Pliego y/o a la normativa aplicable. Sin perjuicio de ello, se considerará incumplimiento la obtención de resultados insatisfactorios respecto del objeto de la contratación.

28. Mora y Sanciones

El adjudicatario incurrirá en mora de pleno derecho sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial alguna, por el sólo vencimiento de los términos y/o por hacer o no hacer algo contrario a lo estipulado.

Verificado el incumplimiento y sin perjuicio de las acciones legales que ameriten promoverse, **Organismo contratante** podrá proponer o disponer, según el caso y gravedad de este, la aplicación de las siguientes sanciones:

- a) advertencia;
- b) ejecución de la garantía de mantenimiento de oferta o de fiel cumplimiento de contrato o multa correspondiente conforme lo dispuesto en el artículo 64 del TOCAF;

- c) multa de hasta el **X** % del monto total adjudicado IVA incluido;
- d) suspensión para contratar con el organismo por un período de tiempo;
- e) eliminación del infractor como proveedor del organismo.

En todos los casos, la sanción deberá guardar relación con el monto del contrato, la entidad de la infracción y los daños y perjuicios resultantes para los intereses del Estado.

Una vez firme, la sanción impuesta será registrada en el Registro Único de Proveedores del Estado a los efectos de su consideración como antecedente del proveedor para futuras contrataciones.

La aplicación de la sanción deberá efectuarse a la luz de los principios que rigen la potestad sancionatoria administrativa, especialmente, los principios de tipicidad, proporcionalidad, motivación e imparcialidad.

29. Causales de rescisión

Organismo contratante podrá rescindir la contratación que realice al amparo del presente procedimiento en los siguientes casos:

- Cuando dicha entidad verifique un incumplimiento grave en dos o más de las condiciones estipuladas en el presente Pliego, anexos y documentos explicativos, descriptivos, entre otros.
- Cuando el adjudicatario no presentara la documentación exigida en el numeral 20 del presente, en el plazo establecido en el mismo.
- Cuando se detecten incumplimientos reiterados de los plazos estipulados y acordados para la entrega de la mercadería.
- Cuando el contratista resulte culpable de fraude, grave negligencia o contravención a las obligaciones estipuladas en el contrato.
- Declaración de quiebra, concurso, liquidación o solicitud de concordato
- Mutuo acuerdo.
- La constatación de que los productos ofrecidos y/o entregados no reúnen las condiciones o calidades técnicas exigidas en el Llamado.

Las causales mencionadas precedentemente se enumeran a título enunciativo, pudiendo cada el organismo contratante evaluar otras causales de rescisión, conforme a Derecho.

Las mismas, con excepción del mutuo acuerdo, podrán dar lugar al cobro de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato o de la multa correspondiente conforme al artículo 64 del TOCAF.26

PARTE II - Especificaciones Técnicas

1. Generalidades

Se instituyen los conceptos vertidos en los siguientes documentos; los mismos regirán de forma obligatoria a excepción de las modificaciones que surgen de las presentes Especificaciones Técnicas:

- Hortalizas Frescas - Mercado Modelo (actual Unidad Agroalimentaria)/DIGEGRA (MGAP).
http://www.mercadomodelo.net/c/document_library/get_file?uuid=a4d54460-03e7-4437-b271-f520c19550f6&groupId=42766
- Manual para la Calidad, Conservación y Comercialización – Mercado Modelo (actual Unidad Agroalimentaria)/DIGEGRA (MGAP).
<http://www.mercadomodelo.net/web/guest/manual-para-la-calidad-conservacion-y-comercializacion>.
- Otros Documentos, manuales o normas técnicas hechas por el Mercado Modelo.
- Protocolo de inspección de Frutas y Hortalizas/ARCE.
- Protocolo de inspección de huevos ARCE
- Reglamento Bromatológico Nacional – Decreto N° 315/994, modificativas y concordantes
- Codex Alimentarius y sus modificaciones
- Resolución N° 75/018 DGSA/MGAP - Límites máximos de residuos de plaguicidas (LMR) para productos de origen vegetal.
- Normas Técnicas Mercosur y sus modificaciones

2. Frutas y hortalizas

2.1. DEFINICIONES

- 2.1.1. **Frutas:** son el producto de la fecundación de vegetales de diferentes plantas y árboles.
- 2.1.2. **Hortalizas:** son las partes comestibles de la planta.
- 2.1.3. **Identificación de los Lotes:** es el total de envases de un producto que pertenecen a una misma categoría de calidad y calibre en un punto de entrega.
- 2.1.4. **Categorías de Calidad:** Extra, I, II y menor que II o sin clasificar, y las Clases de Calibres extragrande, grande, mediano y chico.
- 2.1.5. **Defecto:** cualquier alteración del producto que afecta su presentación y condición.
- 2.1.6. **Defecto crítico:** cualquier alteración del producto que afecta notablemente su presentación y calidad comestible.
- 2.1.7. **Defecto no crítico:** cualquier alteración del producto que no afecta notablemente su presentación y calidad comestible.

2.2. CONDICIONES MÍNIMAS

2.2.1. Cada unidad de las piezas contenidas en todo envase debe presentar las siguientes características generales que permitan su consumo:

- Pertener a una misma variedad o tipo comercial.
- Ser uniforme en tamaño (calibre o peso) y color.
- Tener una madurez apropiada para el consumo.
- Estar bien desarrollada.
- Seca y limpia.
- No poseer olores y/o sabores extraños.

2.2.2. En cada lote también se valorará **el Calibre** predominante en los envases evaluados y la **homogeneidad**. En el supuesto caso que más del 15% de las piezas de un envase no se encuentren en el rango de calibre predominante, **se tipificará como Categoría II**.

2.2.3. Se admiten dos grados de madurez

- Fisiológica: cuando alcanzan su máxima evolución.
- Comercial o industrial: corresponde a frutos cosechados antes o después de su madurez fisiológica.

2.3. TOLERANCIA

En relación a los defectos “Totales” serán evaluados como se indica a continuación. No obstante, en caso de constatarse los mismos, los productos serán retirados de los cajones antes del pesaje en balanza por parte del receptor/inspector del Organismo contratante y serán devueltos a la empresa proveedora. La Constancia de Observación/Rechazo será emitida siempre que iguale o exceda el límite de tolerancia.

2.3.1. Tolerancias por Categoría según tipo de defecto.

Refiere al porcentaje de piezas o unidades defectuosas tolerados en una muestra. En tal sentido, se identificarán y cuantificarán los defectos críticos y totales, con el fin de determinar la categoría de calidad, en base a los siguientes criterios:

	Extra	I	II
Defectos Críticos	5%	10%	20%
Defectos Totales	5%	20%	40%

2.3.2. Tolerancia de variación en calibre/peso

Calibre/peso estipulados

En caso de que más del 15 % de las piezas del envase no se encuentren en el rango de calibre predominante, se tipifica como Categoría II.

2.4. HIGIENE

Criterios macroscópicos.

- El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.
- No serán aptos para el consumo y no serán aceptados aquellos productos que presenten restos o rastros de plagas, insectos, parásitos, roedores, microorganismos patógenos, tierra, sustancias y/o material extraño.
- Los envases deberán estar siempre limpios y sanos.

2.5. TRANSPORTE

2.5.1. Los productos deben ser trasladados en vehículos que cumplan las siguientes condiciones:

- Habilitados para transporte de alimentos por la Intendencia Departamental de origen del producto.
- Isotérmicos.
- En caso de no ser isotérmicos se aceptarán vehículos techados con toldo impermeable que cubra toda la carga (a fin de proteger al producto de las condiciones climáticas) y ventilados (sin lona adherida al cajón para permitir la libre circulación del aire).

2.5.2. El carnet de habilitación será solicitado, por parte del receptor del organismo contratante, el primer día de entrega y cada vez que el receptor lo considere oportuno. Será nuevamente solicitado en caso de cambio de vehículo o vencimiento de la habilitación. En este último caso se le otorgará el plazo que, a esos efectos, sea establecido por la Intendencia Departamental correspondiente.

2.6. HORTALIZAS DE HOJAS

2.6.1. ACELGA (Beta vulgaris var. Cicla)

Criterios de Inspección:

- Las hojas deben ser turgentes, frescas, enteras, limpias, sin hojas decoloradas o amarillas.
- Color: verde brillante.
- Penca blanca y tierna.
- Sin signos de heladas ni quemaduras por sol.

Calibre/ peso:

- El peso del atado deberá ser superior o igual a 500 g.
- El calibre se define tomando como referencia el largo de las láminas de las hojas expresado en centímetros:

Grande: mayor a 30	Mediano: de 20 a 30	Chico: menor a 20
---------------------------	----------------------------	--------------------------

Unidad de comercialización y presentación:

- En kilogramos y presentadas en atados.
- Envase de nylon.
- Envase retornable de madera o plástico.
- Envases descartables de madera.

2.6.2. APIO (*Apium graveolens* var. dulce)

Denominaciones:

- Apio hoja o “de gusto”: utilizado para sopas. Comercializado en atados de hojas.
- Apio planta: utilizado para ensaladas. Comercializado por unidad de planta.

Criterios de Inspección:

- Tallos bien formados, largos y huecos en su interior, con estrías longitudinales en su parte más externa.
- Pecíolos gruesos, compactos, poco arqueados.
- Aspecto fresco y turgente.
- Color de la planta comestible: verde claro, sin zonas amarillas.
- Hoja dividida en anchos segmentos.

Calibre/peso:

- Definido sobre la base del peso de las plantas o de los atados de hojas.
- El peso mínimo del atado deberá ser de 250 g.

Grande: mayor a 800	Mediano: de 500 a 800	Chico: de 250 a 500
----------------------------	------------------------------	----------------------------

Unidad de comercialización y presentación:

- En kilogramos de atados o plantas.
- Envase retornable de madera o plástico.
- Envase nylon.
- Envases descartables de madera.

2.6.3. LECHUGA (*Lactuca sativa*)

Denominaciones:

- Mantecosa (**var. capitata**) con formación de cabeza.
- Crespa.
- Morada.
- Iceberg.

- Romanas.
- Otras.

Criterios de inspección:

- Hojas brillantes, crujientes y turgentes de color característico de la variedad en su óptimo estado de comercialización.
- Sin daños fitosanitarios, libre de tierra e insectos.
- Planta armada, de hoja grande.
- Producto maduro: cabeza compacta y buen sabor.

Calibre/peso:

Se definen de acuerdo al número de unidades (plantas), según denominaciones, por envase.

Extragrande: 6	Grande: 12	Mediano: 18	Chico: 24 o más
-----------------------	-------------------	--------------------	------------------------

Unidad de comercialización y presentación:

- En kilogramos y/o unidades por cajón.
- Envase de nylon de primer uso.
- Envase retornable de madera o plástico.
- Envases descartables de madera.

2.6.4. NABO (Brassica rapa L. var. rapa)

Denominación:

Según la forma de la raíz:

- Redondo: chato y globoso.

Según el color de las raíces:

- Blanca y pulpa blanca.

Clasificación:

- **Categoría I:** de textura suave, buena forma, con un diámetro no inferior a 4.5 cm.
- **Categoría II:** textura algo rugosa, algunas irregularidades en la forma, diámetro no inferior a 4.5 cm.
- **Sin clasificar:** cualquier producto que se aleje de los conceptos anteriores.

Criterios de Inspección:

- Debe existir homogeneidad de calibre dentro del atado y entre los atados de un mismo envase.
- Color de las ramas verde claro, de diámetro delgado y con vellosidades.
- Raíz de color blanco, globular o alargada, carnosa.
- Producto sano, sin rastros de daño por plagas ni rajaduras.
- Limpio.
- Ausencia de materiales o sustancias extrañas.
- Aspecto general: fresco.
- Sin humedad exterior.

Calibre/peso:

Definido según el diámetro transversal en la mitad de las raíces o su correspondencia en gramos.

El coeficiente de pagos para pasar de docenas (**precio relevado**) a kilogramos será el siguiente: **1 docena de atados de nabos de calibre Mediano** equivale aproximadamente a 8.5 kg de raíces de nabo; mientras que una docena de atados de nabos de calibre **Grande** equivale a 11 kg de raíces de nabo.

Calibre	Tamaño (diámetro cm)	Peso del atado (g)
Grande	Mayor a 7	Mayor a 1.200
Mediano	6 a 7	800 a 1.200
Chico	Menor de 6	500 a 800

Unidad de comercialización y presentación:

- En kilogramos, presentado en atados.
- Envase de nylon de primer uso.
- Envase retornable de madera o plástico.
- Envases descartables de madera.

2.6.5. PEREJIL (Petroselinum)**Variedad: var. sativum**

- Perejil común, de hojas lisas y anchas con bordes dentados, de color verde oscuro y con pecíolos largos.

Criterios de inspección:

- Aspecto y color: hojas y tallo verde oscuro, turgentes.
- Sin signos de deshidratación.

Calibre/peso:

Definido en base al largo y al peso del atado. El peso mínimo del atado deberá ser superior o igual a 300 g.

Calibre	Largo del atado (cm)	Peso del atado (g)
Extra Grande	Mayor a 50	Mayor a 1.250
Grande	40 a 50	900 a 1.250
Mediano	30 a 40	600 a 900
Chico	Menor a 30	300 a 600

Unidad de comercialización y presentación:

- En kilogramos y presentado en atados.
- Envase de nylon de primer uso.
- Envase retornable de madera o plástico.
- Envases descartables de madera.

2.6.6. PUERRO (*Allium porrum*)**Criterios de Inspección:**

- Hojas largas, lanceoladas, turgentes y sanas.
- Raíces limpias de tierra, pequeñas, de color blanco, unidas a la base del bulbo.
- Color de hojas: intenso; verde o verde azulado, sin manchas, sin zonas amarillas.
- Color del bulbo: blanco en la mayor parte de su extensión.
- Bulbo grande, membranoso, ancho, alargado, brillante fresco.

Calibres/peso:

Definido según el diámetro del bulbo medido en la parte más ancha del mismo o el peso del atado.

Calibre	Tamaño (diámetro mm)	Peso atado (g)
Grande	Mayor a 40	Mayor a 800
Mediano	25 a 40	500 a 800
Chico	Menor a 25	Menor a 500

Unidad de comercialización y presentación:

- En kilogramos y presentado en atados.
- Envase de nylon de primer uso.
- Envase retornable de madera o plástico.
- Envases descartables de madera.

2.6.7. RABANITO (*Raphanus sativus* L.)

- De raíces con forma redonda.
- De color de piel: roja y punta blanca o con piel completamente roja o escarlata.

Criterios de Inspección:

- Homogeneidad de calibres.
- Raíz gruesa, carnosa.
- Tallo: cortado a no más de 2 centímetros de la raíz.

Calibre/peso:

Definido en función del diámetro transversal en la mitad de la raíz o su correspondencia en gramos.

Calibre	Tamaño (diámetro mm)
---------	----------------------

Grande	Mayor a 35
Mediano	25 a 35
Chico	Menor a 25

Unidad de comercialización y presentación:

- En kilogramos.
- Envase de nylon de primer uso.
- Envase retornable de madera o plástico.
- Envases descartables de madera.

2.6.8. REMOLACHA (Beta vulgaris)

Variedad: var. Hortensis.

Criterios de Inspección:

- Raíz sana, fresca y limpia.
- Pulpa firme de color bordó oscuro.
- Sin hojas: tallo cortado a no más de 3 cm de su base.
- Limpia de tierra.
- Fresca.
- Debe haber homogeneidad de calibre dentro del lote a entregar.

Calibre/peso:

Definido en función del diámetro transversal en la mitad de la raíz expresado en centímetros o su correspondencia en gramos.

Calibre	Tamaño en cm /peso en g
Extragrande	Mayor a 8 cm
Grande	7 a 8 cm
Mediano	6 a 7 cm 75 a 150 g
Chico	Menor a 6 cm

Unidad de comercialización y presentación:

- En kilogramos.
- Envase de nylon de primer uso.
- Envase retornable de madera o plástico.
- Envases descartables de madera.

2.6.9. REPOLLO (Brassica oleracea)

Variedad: var. Capitata

- De hojas blancas o coloradas (rojos a morados).

- Hojas de textura lisa o crespa.

Criterios de Inspección:

- Hojas crujientes y turgentes.
- Sin daños fitosanitarios.
- Libre de tierra.
- Libre de insectos o daños por insectos.
- Planta armada, de hoja grande.
- Producto maduro: cabeza compacta y buen sabor.

Calibre/peso:

Se define sobre la base del peso unitario expresado en kilos.

CALIBRE	Peso unitario en kg
Grande	Mayor a 3
Mediano	1.5 a 3
Chico	Menor a 1.5

Unidad de comercialización y presentación:

- En kilogramos.
- Sin envase.
- Envase de nylon de primer uso.
- Envase retornable de madera o plástico.
- Envases descartables de madera.

2.7. BULBOS, RAICES Y TUBÉRCULOS

2.7.1. AJO (*Allium sativum*)

Denominaciones:

- Ajo blanco común: color exterior blanquecino, dientes distribuidos de forma aislada.
- Rosados.
- Colorados o púrpura.

Criterios de Inspección:

- Raíz (cabeza o galleta) bulbosa, redondeada y sin deformaciones, formada por 12 o 15 bulbillos (dientes) envueltos en varias capas (túnicas) finas, con aspecto y consistencia de papel.
- Bien curados: cuello y pieles externas secas.
- Entre los diferentes calibres deben existir igual número de dientes.
- Al tacto los dientes deben ser firmes.
- Color: blanco, rosado o púrpura dependiendo de la variedad.
- Olor: marcado y característico.

Calibre/peso:

Definido según el diámetro ecuatorial del bulbo expresado en milímetros o su correspondencia en gramos.

CALIBRE	Nro.	Peso (g)	Diámetro ecuatorial (mm)
Extragrande	8	60 - 70	76 – 85
	7		66 – 75
Grande	6	55 -60	56 – 65
	5		46 – 55
Mediano	4	33 - 35	36 – 45
Chico	3	25 -33	26 - 35

Unidad de comercialización y presentación:

- En kilogramos.
- Envases descartables de nylon, plastillera, cartón o madera.

2.7.2. BONIATO (Ipomea batata)

Denominaciones:

- Arapey.
- Beauregard (boniato zanahoria).
- Otras.

Criterios de Inspección:

- Arapey: raíces de formas fusiformes. Color de piel morada. Color de pulpa crema- amarilla con vetas naranjas.
- Boniato zanahoria: raíces de forma fusiforme-alargada. Color de piel anaranjada. Pulpa naranja intenso.
- Otras características: acorde a su variedad.

Para cualquier variedad: aspecto fresco; pulpa firme al corte, brillante, lisa, sin aspecto corchoso, sin ablandamiento y acuosidad del tejido, sin cambio de color al momento de la inspección o después de la cocción.

Calibres/peso:

Se definen según el peso de las raíces expresado en gramos.

Extra grande: Mayor 500 g	Grande: 400 a 500 g	Mediano: 250 a 400 g	Chico: 90 a 250 g
-------------------------------------	-------------------------------	--------------------------------	-----------------------------

Unidad de comercialización y presentación:

- En kilogramos.
- Envases descartables de plastillera.
- Envases descartables de madera
- Envase retornable de madera o plástico.

2.7.3. CEBOLLA (Allium cepa)

Denominaciones:

Según el ciclo del cultivo y fecha de cosecha:

- Ciclo corto: cebollas tempranas.
- Ciclo intermedio o largo: cebollas secas o de estación.

Según la pungencia (sensación de picor en la boca):

- Fuertes (diferentes grados).
- Dulces.

Criterios de inspección:

- Buena turgencia al corte.
- Jugosa pero sin exudación de líquido.
- Cuello angosto, seco y sin brotes.
- Limpias.
- Sin raíces.

Calibre/peso:

Definido según el diámetro ecuatorial en milímetros o su correspondencia en gramos.

Extra grande	Grande	Mediano	Chico
Mayor a 80 mm Mayor a 260 g	70 a 80 mm 180 a 260 g	50 a 70 mm 80 a 180 g	Menor a 50 mm Menor a 80 g

Unidad de comercialización y presentación:

- En kilogramos.
- Envases descartables de plastillera.
- Envases descartables de madera
- Envase retornable de madera o plástico.

2.7.4. PAPA (Solanum tuberosum)**Variedades:**

- Piel blanca: var. Atlantic; var Mondial; var. Kennebec, var Batoví.
- Piel rosada: var. Chiefftain; var. Red Pontiac, var. Norland.
- Otras.

Criterios de inspección:

- Tubérculos lavados: limpios, sin tierra.
- Formas: alargada, redondeada u oblonga.
- Yemas: dependiendo de la variedad, los tubérculos tendrán más o menos cantidades de yemas u ojos.
- Uniformes y firmes al tacto.
- Al corte: pulpa firme, sin exudación de líquido.
- Sin de daños mecánicos.
- Sin daño por insectos.

Calibre/peso:

Definido según el mayor diámetro transversal expresado en milímetros o su correspondencia en gramos.

Extra grande	Grande	Mediano	Chico
Mayor a 85 mm Menor de 400 g	55 a 85 mm 150 a 350 g	35 a 55 mm 75 a 150 g	Menor a 35 mm Menor de 75 g

Unidad de comercialización y presentación:

- En kilogramos.
- Envases descartables de plastillera.
- Envase retornable de madera o plástico.

2.7.5. ZANAHORIA (*Daucus carota*)

Variedades:

- De semilla nacional o criolla: tejido central de color verde-amarillento y de textura dura.
- De semilla importada: tejido central naranja y de textura tierna.
- Otros productos híbridos: sin cuello verde, con corazón menos grueso y menos fibroso, así como coloración más intensa y homogénea.

Criterios de Inspección:

- Raíz turgente, limpia, firme y con alto contenido de humedad.
- Presencia de pocas raicillas laterales.
- Color firme, brillante, intenso y uniforme, de naranja a rojo-anaranjado.
- Centro de la raíz coloreado.
- Sabor dulce.
- No presentarán: anillos profundos, heridas, rajaduras, manchas, perforaciones, podredumbre, cortes, hombros verdes, puntas amarillas o zonas blandas.
- Sin follaje.

Calibre/peso:

Definido según el mayor diámetro transversal expresado en milímetros o su correspondencia en gramos.

Extra grande	Grande	Mediano	Chico
Mayor a 50 mm Más de 280 g	35 a 50 mm 20 a 280 g	25 a 35 mm 60 a 120 g	Menor a 25 mm Menos de 60 g

Unidad de comercialización y presentación:

- En kilogramos.
- Envase de nylon de primer uso perforado.
- Envases descartables de plastillera.
- Envases descartables de madera
- Envase retornable de madera o plástico.

2.7.6. ZAPALLO (Cucurbita pepo y Cucurbita maxima x C. moschata)

Variedades:

- Criollo: especie Cucurbita pepo
- Kabutiá: híbrido interespecífico entre C. maxima y C. moschatta.

Criterios de inspección:

- Fruto fresco y maduro.
- Color de la cáscara verde oscuro opaco, en la región de apoyo en el suelo puede virar del color verde amarillento hacia el anaranjado.
- La cáscara no puede estar brillante.
- El pedúnculo (cabo) debe presentar color verde.
- Pulpa de color amarillo al anaranjado.
- El envejecimiento del fruto se detectará por la coloración amarronada en la pulpa.

Calibre/peso:

Definido en función de la variedad comercial y el peso del fruto expresado en kilogramos.

Criollo:

Extragrande	Grande	Mediano:	Chico
Mayor a 20 kg	15 a 20 kg	10 a 15 kg	4 a 10 kg

Kabutiá

Extragrande	Mediano	Chico
2,5 a 3,5 kg	1,5 a 2,5 kg	Menor a 1,5 kg

Unidad de comercialización y presentación:

- En kilogramos.
- Sin envase.
- Envases descartables de plastillera.
- Envases descartables de madera
- Envase retornable de madera o plástico.

2.7.7. ZAPALLO CALABACÍN (Cucurbita moschatta)

Denominaciones: anco, anquito, anday, coreanito, calabacita (butternut) o coreano, otros.

Criterios de inspección:

- Firmes al tacto.
- Compactos.
- Piel sin manchas.
- Textura firme al corte sin exudación líquida.

Calibre/peso:

Definido en función del peso del fruto en kilogramos.

Extra grande	Grande	Mediano	Chico
Mayor a 2 kg	1,6 a 2 kg	1,2 a 1,6 kg	Menor a 1,2 kg

Unidad de comercialización y presentación:

- En kilogramos.
- Envases descartables de plastillera.
- Envases descartables de madera
- Envase retornable de madera o plástico.

2.8. HORTALIZAS DE FRUTOS**2.8.1. CHOCLO O MAÍZ DULCE (Zea mays var. zaccharatta)****Variedades:**

Según el color de los granos:

- Amarillos y blancos.

Según el contenido de azúcar:

- dulces normales.

Criterios de inspección:

- Aspecto: fresco, granos brillantes, en filas bien formadas y uniformes.
- Textura: firmes, turgentes, hinchados y con secreción lechosa al comprimirlos.
- Brácteas (chalas) de envoltura apretada, frescas y de color verde.
- Barbas frescas.

Calibre/peso:

Definido en función del diámetro longitudinal de la espiga en centímetros y/o del peso de la espiga en gramos.

Calibre	Diámetro longitudinal de la espiga	Peso de la espiga
Grande	Más de 25 cm	Mayor a 400 g
Mediano	18 a 25 cm	300 a 400 g
Chico	14 a 18 cm	Menor a 300 g

Unidad de comercialización y presentación:

- En kilogramos.
- Envase de nylon descartable de primer uso.
- Envases descartables de plastillera.
- Envases descartables de madera
- Envase retornable de madera o plástico.

2.8.2. FRUTILLA (*Fragaria x ananassa*)

Variedades:

- Diferentes cultivares de *Fragaria x ananassa* para consumo humano.

Criterios de inspección (condiciones mínimas de cada unidad):

- Frescas.
- Color: deberá ser rojo característico y estar como mínimo en el 75% de la superficie de cada unidad, sin presencia de punta verde.
- Olor: propio.
- Sabor: dulce.
- Consistencia: firme al tacto.
- Aspecto: limpio, sano y brillante.
- Bien formada: puede presentar achatamientos leves o pequeñas desviaciones por crecimiento desigual.
- Bien desarrollada: que haya alcanzado el tamaño mínimo para su comercialización aunque no alcance su máximo desarrollo.
- Jugosa, aromática y de sabor característico.
- Estado de madurez adecuado.
- Libre de manchas, machucamientos y podredumbre.
- Sin lesiones o heridas.
- Cáliz con sépalos conservados no desecados y de color verde.
- Pedúnculo: no desecado, de color verde y cortado al ras del cáliz. Puede carecer de pedúnculo, según sea la especie o cuando su separación no ha ocasionado desgarramiento de la piel.

Calibre/peso

Determinado según el máximo diámetro ecuatorial (expresado en milímetros) o su correspondencia en g.

Grande: mayor a 30 mm mayor a 20 g	Mediano: 20 a 30 mm 10 - 20 g	Chico: entre 15 y 20 mm Menor a 10 g
--	---	--

Unidad de comercialización y presentación:

- En kilogramos.
- Envase descartable de plástico o de madera (plancha).
- Envases retornables de plástico o de madera (plancha).

2.8.3. MELÓN (*Cucumis melo*)

Denominaciones:

- Reticulado.
- Galia.
- Honey Dew o Rocío.
- Amarillo.

Criterios de inspección

- Reticulado: piel reticulada o escrita, de color pardo amarillento. Pulpa gruesa de color rosa a anaranjado. Tamaño medio. Forma redonda o alargada. Buen aroma y sabor.
- Galia: frutos de forma esférica. Piel fina y reticulada. Color amarillo-anaranjado en estado maduro. Pulpa de color blanco-verdoso, dulce y con buen aroma.
- Honey Dew o Rocío de miel: piel lisa y de color blanco o blanco cremoso.
- Amarillo: color uniforme, reticulado homogéneo.

Calibre/peso

Definido en función del número de frutos contenidos en el envase.

Peso neto de referencia en kg.	Grande	Mediano	Chico
9 a 12	4 a 5	6 a 8	8 a 12
18 a 20	8 a 10	12 a 16	18 a 12

Unidad de comercialización y presentación:

- En kilogramos.
- Envases descartables de madera.
- Envase retornable de madera o plástico.
- Bolsa plastillera o nylon calado.

2.8.4. MORRÓN (*Capsicum spp.*)

Denominaciones:

Según estado de madurez:

- Verde: en el 100% de su superficie.
- Pintón: más del 20% con coloración diferente del rojo.
- Rojo (maduro): más del 80% de la superficie de color rojo o naranja.

Según la forma del fruto:

- Cuadrado.
- Rectangular.
- Triangular.
- Cordiforme (forma de corazón).

Según el espesor de la pared:

- Pared gruesa: americano.
- Pared fina: común.

Criterios de Inspección:

- Bien formado.
- Tamaño y color uniformes.
- Consistencia firme, con una buena retención de agua.
- Aspecto fresco y sano.
- Sabor dulce, sin ningún grado de pungencia o picor.
- Limpios; sin tierra.

Calibre/peso

Definido según el diámetro ecuatorial expresado en milímetros o su correspondencia en gramos.

Extra grande	Grande	Mediano	Chico
Mayor a 120 mm Más de 400 g	90 a 120 mm 280 a 400 g	60 a 90 mm 120 a 280 g	Menor a 60 mm Menos de 120 g

Unidad de comercialización y presentación:

- En kilogramos.
- Envases descartables de madera.
- Envase retornable de madera o plástico.

2.8.5. SANDÍA (*Citrullus vulgaris*)

Variedades: con o sin semillas.

Criterios de Inspección:

- Fruto maduro.
- Sonido hueco a la percusión.
- Frutos simétricos y uniformes.
- Piel cerosa y brillante.
- Sin daños físicos: magullamientos, cicatrices, quemaduras de sol o rajaduras.

Peso:

Definido según el peso del fruto expresado en kilos.

Grande: mayor a 10 kg	Mediano: 5 a 10 kg	Chico: menor a 5 kg
------------------------------	---------------------------	----------------------------

Unidad de comercialización y presentación:

- En kilogramos según el peso de la unidad (fruto o pieza).
- Sin envase.

2.8.6. TOMATE (*Lycopersicon esculentum*)

Denominaciones:

Según la forma:

- Oblongos (peritas): cuando su eje longitudinal es mayor que el transversal.
- Redondos: cuando su eje longitudinal es menor o igual al transversal.

Según la velocidad de maduración:

- Maduración normal: americanos y peritas.
- Maduración lenta: larga vida y estructurales.

Criterios de inspección:

- Las unidades deben presentar color homogéneo en todo el lote.
- Piel brillante y lustrosa.

- Tamaños y formas uniformes.
- Bien formados (redondeados o dependiendo de la variedad).
- De apariencia lisa, sin grietas, sin machucones, quemaduras de sol, daños por insectos, daño mecánico.
- Firmes al tacto.
- No debe deformarse al ejercer suave presión.
- Sin defectos de crecimiento y manejo.
- La variedad “larga vida” debe presentar un color rojo perfecto.
- Estado o índice de madurez:

- 1) **Verde maduro:** cuando hay inicio de amarillamiento en la zona apical.
- 2) **Pintón:** color amarillo, rosado o rojo cubriendo entre 10 y 30 % de la superficie.
- 3) **Rosado:** color rosado o rojo cubriendo entre 30 y 60 % y menos de 90% de la superficie del fruto.
- 4) **Rojo:** color rosado o rojo cubriendo más de 60% y menos de 90% de la superficie.

Como continúa su maduración en la etapa pos-cosecha, se sugiere, en verano recepcionar en estado 2 a 3 (color pintón) y en invierno en los estados 3 a 4.

Calibre/peso:

Definido según el máximo diámetro ecuatorial expresado en milímetros o su correspondencia en gramos.

Tomate redondo (americano, larga vida)

Extragrande	Grande	Mediano	Chico
Mayor a 100 mm Mayor a 360 g	80 a 100 mm 220 – 360 g	65 a 80 mm 120 a 220 g	Menor a 65 mm Menor a 120 g

Tomate oblongo (perita)

Grande	Mediano	Chico
Mayor a 60 mm Mayor a 200 g	50 a 60 mm 100 – 200 g	Menor a 50 mm Menor a 100 g

Unidad de comercialización y presentación:

- En kilogramos.
- Envases descartables de madera.
- Envase retornable de madera o plástico.

2.8.7. ZAPALLITO (Curcubita maxima y C. pepo)

Variedades:

- Redondos (Curcubita máxima) zapallito de tronco
- Largos, zucchini o italiano (Cucurbita pepo), pueden ser de diferentes colores blanco, verde y amarillo.

Criterios de inspección:

- Estado óptimo: inmadurez, de color verde claro y brillante.
- Uniformidad de forma.
- Piel tierna y brillante.
- Tejido interno tierno.
- Firmeza. Turgencia.
- Tallo residual bien cortado.

Calibre/peso:

Redondos (Curcubita máxima) zapallito de tronco: definido según el diámetro ecuatorial expresado en milímetros o su correspondencia en gramos.

Extragrande	Grande	Mediano	Chico
Mayor a 95 mm Más de 320 g	85 a 95 mm 240 a 320 g	75 a 85 mm 180 a 240 g	Menor a 75 mm Menos de 180 g

Zapallito largo o zuchinni: definido en función del diámetro longitudinal del fruto en milímetros.

Extragrande	Grande	Mediano	Chico
Mayor a 220 mm	180 a 220 mm	140 a 180 mm	Menor a 140 mm

Unidad de comercialización y presentación:

- En kilogramos.
- Envases descartables de madera
- Envase retornable de madera o plástico.
- Bolsa de plastillera o de nylon calada.

2.9. FRUTAS DE HOJA CADUCA**2.9.1. DURAZNO Y PELÓN (Prunus persica)****Denominaciones:**

- Early Grande, Junegold, Rey del Monte, Pavías y otras.
- Según la adherencia del carozo a la pulpa: (adherido a la pulpa) y Priscos (carozo no adherido).
- Según el color de la pulpa: pulpa blanca y pulpa amarilla.
- Según la estacionalidad de la cosecha: muy tempranos (octubre-noviembre), tempranos (diciembre), de estación (enero), tardíos (febrero).

Criterios de inspección:

- Brillo y color amarillo cremoso, con grados de color rojo (dependiendo de la variedad).
- Pulpa firme, jugosa, sin oscurecimientos, sin textura corchosa.
- Piel libre de manchas o podredumbre.

- Ausencia de daños por insectos, pájaros o roedores

Requisito:

- No apilar más de dos hileras.

Calibre/peso:

Definido según el diámetro ecuatorial expresado en milímetros o su correspondencia en gramos.

Extragrande	Grande	Mediano	Chico
Mayor a 80 mm Mayor a 200 g	70 a 80 mm 160 a 200 g	60 a 70 mm 120 a 160 g	Menor a 60 mm Menos de 120 g

Unidad de comercialización y presentación:

- En kilogramos.
- Envases descartables de madera
- Envase retornable de madera o plástico.

2.9.2. MANZANA (Malus domestica)

Denominaciones:

- Red Delicious: rojas.
- Royal Gala: semirojas.
- Gala, Fuji, Condessa, Cripps Pinck: rayadas o bicolors.
- Granny Smith: verde.
- Otras.

Criterios de Inspección:

- Textura: jugosa, firme, crujiente.
- Ausencia de harinosidad.
- Buen olor y sabor.
- Ausencia de defectos tales como machucones por golpes o compresión del cajón.
- Piel con color definido y brillante.
- En variedad Red Delicious el color de fondo deberá ser amarillo y no verde.
- Buen estado de madurez para el consumo.
- Pulpa firme, sin oscurecimientos, ni textura corchosa.
- Piel libre de manchas, heridas, daños o podredumbre.

Calibre/peso:

Definido según el diámetro ecuatorial expresado en milímetros o su correspondencia en gramos.

Extragrande	Grande	Mediano	Chico
Más de 80 mm Más de 190 g	72 a 80 mm 170 a 190 g	68 a 72 mm 130 a 170 g	Menor de 68 mm Menos 130 g

Unidad de comercialización y presentación:

- En kilogramos.

- Envases descartables de madera o cartón.
- Envase retornable de madera o plástico.
- Bolsa de plastillera.

2.9.3. PERA (*Pyrus comunis*)

Denominaciones:

- Williams Bartlett.
- Packam's Triumph.

Criterios de Inspección:

- Color, tamaño y forma adecuada a la variedad.
- Textura: pulpa firme, jugosa, sin aspecto acorchado.
- Limpias, sin machucones, cortes, cicatrices, quemaduras de sol.
- Piel con color definido, sin arrugas.
- Libres de manchas o podredumbre.
- En la zona de la pulpa cercana al corazón no debe tener coloraciones oscuras.
- Buen sabor y aroma.
- Ausencia de daños por insectos, pájaros o roedores.

Requisitos:

- Cosechadas con madurez comercial, para que alcance la madurez de consumo durante su comercialización.

Calibre/peso:

Definido según el diámetro ecuatorial expresado en milímetros o su correspondencia en gramos.

Extragrande	Grande	Mediano	Chico
Mayor a 73 mm Más de 220 g	67 a 73 mm 170 a 220 g	62 a 67 mm 150 a 170 g	Menor a 62 mm Menos de 150 g

Unidad de comercialización y presentación:

- En kilogramos.
- Envase retornable de plástico o madera.
- Envase descartable de cartón.

2.9.4. UVA (*Vitis vinifera*)

Denominaciones:

- Blancas: Italia, Danlas.
- Rojas y Púrpuras: Prima, Cardinal, Rivol, Rivier, Moscatel, otras.
- Rosadas: Red Globe.

Criterios de Inspección:

- Racimos enteros, bien granados, sin granos (bayas) partidos o abiertos.
- Color y sabor: característicos de la variedad.

- Fruta firme sin granos sueltos.
- Sin pudriciones.
- Ausencia de daños por insectos, pájaros, roedores u otros.

Calibre:

Definido según el máximo diámetro ecuatorial de las bayas o granos expresado en milímetros o por peso del racimo.

	Grande	Mediana	Chica
Baya	Mayor a 20 mm	18 a 20 mm	15 a 18 mm
Racimo	Mayor de 300 g	250 a 300 g	Menor a 250 g

Unidad de comercialización y presentación:

- En kilogramos.
- Envase retornable de plástico o madera.
- Envase descartable de cartón.

2.10. CITRUS

2.10.1. LIMÓN (Citrus limon)

Criterios de inspección:

- Color: amarillo intenso, uniforme.
- Cáscara suave, sin defectos.
- Textura: pulpa firme, jugosa.

Calibre/peso:

Definido según el diámetro ecuatorial expresado en milímetros o su correspondencia en gramos.

Extragrande	Grande	Mediano	Chico
Mayor a 75 mm	65 a 75 mm	55 a 65 mm	Menor a 55 mm
Más de 220 g	170 a 220 g	150 a 170 g	Menos de 150 g

Unidad de comercialización y presentación:

- En kilogramos.
- Envase retornable o descartable de madera.
- Bolsa de plastillera.

2.10.2. MANDARINA (Citrus reticulata)

Variedades según la época de maduración:

Tempranas

- Satsuma Okitsu y Owari.

- Iproved.
- Otras.

Intermedias

- Común.
- Avana.
- Montenegrina.
- Otras.

Tardías

- Murcott.
- Malvasio.
- Ellendale.
- Otras.

Criterios de inspección:

- Color intenso y uniforme.
- Cáscara brillante.
- Pulpa firme.
- Fruto jugoso.
- Sabor dulce.
- Ausencia de daños por insectos, pájaros o roedores.

Calibre/Peso:

Definido según el diámetro ecuatorial expresado en milímetros o su correspondencia en gramos.

Extragrande	Grande	Mediano	Chico
Mayor a 85 mm Más de 200 g	75 a 85 mm 160 a 200 g	65 a 75 mm 100 a 160 g	Menor a 65 mm Menos de 100 g

Unidad de comercialización:

- En kilogramos.
- Envase retornable o descartable de madera.

2.10.3. NARANJA (Citrus sinensis)

Variedades de invierno:

- Tipo Navel (Ombligo) entre los meses de abril y setiembre.

Variedades de verano:

- Tipo Valencia entre setiembre y abril.

Criterios de Inspección:

- Color uniforme e intenso sin decoloraciones.
- Textura: fruto firme, jugoso.
- Sabor dulce.
- Sin deformaciones.
- Cáscara suave sin defectos cosméticos ni rameado.

- Ausencia de daños por insectos, pájaros o roedores.
- Grado de maduración adecuado, indicado por el sabor y no por el color de la cáscara.

Requisito: El color no será indicativo del grado de maduración para evitar que se hayan sometido a procedimientos técnicos para lograr el “desverdizado” (productos sometidos a concentraciones de Etileno y temperaturas).

Calibre/Peso:

Definido según el diámetro ecuatorial expresado en milímetros o su correspondencia en gramos.

Extragrande	Grande	Mediano	Chico
Mayor a 85 mm Más de 300 g	75 a 85 mm 200 a 300 g	65 a 75 mm 150 a 200 g	Menor a 65 mm Menor a 150 g

Unidad de comercialización y presentación:

- En kilogramos.
- Envase retornable o descartable de madera.
- Bolsa plastillera.

2.11. FRUTAS TROPICALES Y/O EXÓTICAS

2.11.1. BANANAS (Musa spp.).

Tropicales durante todo el año.

Criterios de inspección:

- Índice de madurez: estado 2, 3, 4 y 5.
- Homogeneidad en la penca (cacho), en relación a la forma, peso y color de cada unidad.
- Sabor: dulce.
- Textura: pulpa firme.
- Ausencia de daños por insectos, daños físicos, cicatrices y pudriciones.
- Ausencia de manchas y áreas pardas en la pulpa.
- Coloración de la cáscara grisácea u opaca, a pesar de que la pulpa no presente defectos.

Requisito:

Presentación dentro de la caja en:

- Penca (más de 9 frutos unidos).
- Buqué (de 3 a 9 frutos unidos).
- Dedo/s (1 a 2 frutos).

Calibre:

Definido en función del diámetro transversal en la mitad del fruto en milímetros o su correspondencia en gramos.

Extragrande	Grande	Mediano	Chico
Mayor a 40 mm Mayor de 170	35 a 40 mm 130 – 170 g	25 a 35 mm 90 a 130 g	Menor a 25 mm Menor de 90 g

Índice de madurez:

Se evaluará a través del color exterior del fruto acorde a la siguiente tabla:

Estado	Color
1	Totalmente verde.
2	Verde comenzando a mostrar amarillo.
3	Más verde que amarillo.
4	Más amarillo que verde.
5	Amarillo con punta verde.
6	Completamente amarillo.
7	Amarillo con áreas marrones.

Unidad de comercialización y presentación:

- En kilogramos.
- Envase de madera o cartón descartable.

3. Huevo

3.1. DEFINICIONES

- 3.1.1. Huevo: es el producto generado en el aparato reproductor de la especie aviar *Gallus domesticus* (gallina).
- 3.1.2. Huevo fresco: es aquel que, siendo apto para el consumo humano, no ha sido sometido a ningún procedimiento de conservación con excepción de la climatización del ambiente a temperatura entre 8 y 15°C y humedad relativa entre 70 y 90%.
- 3.1.3. Establecimiento habilitado: es el total del ámbito habilitado por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP) y bajo control de la División Industria Animal (D.I.A.). Incluye a los establecimientos de faena y procesamiento de cualquier especie animal, a los de acopio, clasificación y envasado de huevos y a los de depósito (carnes, huevos o productos).

3.2. ORIGEN

- 3.2.1. Los huevos deben ser producidos en granjas avícolas habilitadas por la División Sanidad Animal del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (DSA-MGAP) y provenir directamente de establecimientos de clasificación, envasado y acopio, habilitados por la División Industria Animal (DIA-MGAP).
- 3.2.2. Serán entregados frescos, debidamente envasados e identificados y aptos para consumo humano.

3.3. CLASIFICACIÓN

3.3.1. Especie aviar:

- *Gallus domesticus*.

3.3.2. Colores:

- Totalmente blanco (código de denominación X).
- Marrón en todas sus tonalidades (código de denominación Y).

No se admitirá otro color de cáscara que escape a los definidos.

3.3.3. Calidad:

- **A**

3.4. REQUISITOS

Por examen abierto deberán estar exentos de olor y colores extraños.

3.4.1. Cáscara:

- Fuerte.
- Limpia; sin materia fecal.
- Intacta, sin roturas ni astilladuras.

- Sin ondulaciones ni anillos de depósitos excesivos de sales de calcio.

3.4.2. Cámara de aire:

- Hasta 5 mm de diámetro.
- Sin burbujas de aire.
- Prácticamente regular.

3.4.3. Clara o albúmina:

- Transparente, firme.
- Sin enturbiamiento y homogénea.
- Con las cuatro capas de consistencia firme y fluida alternadas, bien definidas y formando escalones netos.

3.4.4. Yerma:

- De color uniforme, del amarillo al anaranjado rojizo.
- De forma esferoidal y turgente, casi sin imperfecciones.
- Superficie convexa.
- Membrana vitelina firme al tacto.
- Límites netos.
- Sin desarrollo del disco germinal.

3.4.5. Chalazas:

- De aspecto denso y retorcido en el sentido de las agujas del reloj.

3.4.6. Tamaño:

- Homogéneo.
- Peso por unidad en g y denominaciones:

○ Grande	○ 55 g	○ 61 g
○ Mediano	○ 47 g	○ 54 g

- Se admitirá como máximo un 10% de huevos correspondientes al tamaño siguiente inferior con el cual se rotule el envase.

3.4.7. Vida útil

- El producto deberá ser entregado con el 80% de su vida útil vigente.

3.5. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

- 3.5.1. No se admitirá el lavado exterior de la cáscara, solamente se aceptará una limpieza en seco sin dañar la cutícula.
- 3.5.2. Comercializados frescos, mantenidos y transportados a una temperatura ambiente de 8 a 15°C.

3.6. HIGIENE

Criterios macroscópicos y microscópicos:

- El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.
- No serán aptos para el consumo y no serán aceptados aquellos productos que presenten restos de materia fecal, restos o rastros de plagas, insectos, parásitos, roedores, microorganismos patógenos, sustancias y/o material extraño.

3.7. ACONDICIONAMIENTO Y PACKAGING

- 3.7.1. El packaging o envase tiene que proteger al producto, brindándole temperatura ideal, permitiendo fácil distribución, entrega y almacenamiento.
- 3.7.2. El recipiente tendrá un formato que mantenga los huevos constreñidos a un espacio sin que se muevan.
- 3.7.3. Será de primer uso, limpio, seco, sin residuos de huevo, restos de plagas, detergentes, desinfectantes y otros materiales ajenos al producto ya sean orgánicos o inorgánicos.
- 3.7.4. Los packaging podrán ser de diferentes tamaños según la cantidad de huevos que se desee empacar.
- 3.7.5. Los huevos deberán acondicionarse con su polo mayor hacia arriba.
- 3.7.6. No se admitirán, bajo ninguna circunstancia, cajones de madera.
- 3.7.7. Materiales del packaging:
 - Bandeja tipo huevera de cartón, celulosa moldeada o plástico con tapa.
 - Bandeja tipo huevera de cartón, celulosa moldeada o plástico, (envase separador o maple) sin tapa, distribuida en hileras dentro de una caja de cartón.

3.8. ROTULADO / IDENTIFICACIÓN

El packaging deberá presentar la rotulación (etiqueta) reglamentaria y vigente, adherida al mismo, indicando:

- 3.8.1. Nombre y dirección de la avícola granja.
- 3.8.2. Número de habilitación otorgado por la División Sanidad Animal del M.G.A.P.
- 3.8.3. Fecha de producción.
- 3.8.4. Número de registro de la etiqueta.
- 3.8.5. Identificación de la calidad comercial correspondiente (calidad "A", tamaño y color).

3.9. TRANSPORTE

- 3.9.1. El transporte de los productos, directamente desde el establecimiento de empaque, deberá realizarse en vehículos habilitados por la Intendencia Departamental de procedencia del vehículo.
- 3.9.2. Será de uso exclusivo para el transporte de huevos, no pudiéndose transportar los mismos con otros productos.
- 3.9.3. Las condiciones de higiene y mantenimiento estarán acorde a lo estipulado por el Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/994 y sus Modificaciones y a lo establecido en estas Especificaciones Técnicas.
- 3.9.4. Su carnet de habilitación podrá ser solicitado durante las entregas.

4. NOTAS GENERALES

1. Se describen criterios utilizados en las inspecciones de control de calidad, para evaluar los defectos de los productos. Tales defectos serán catalogados en **Frutas y Hortalizas** en Críticos y No Críticos y en **Huevo** en Menores, Mayores o Críticos, de acuerdo a su incidencia en el producto. Se transcriben a continuación algunas definiciones, con el fin de utilizar un lenguaje común en las distintas unidades receptoras (Norma Unit 472-75, Copant 327- 72. para inspección por atributos):

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

2. Todo defecto que haga presumir posible alteración, contaminación agregada, o cualquier otro factor que pueda incidir en su calidad higiénico-sanitaria, será evaluado como Crítico y será considerado apartamiento Grave.
3. El receptor tomara muestras fotográficas del producto y de los de defectos observados.
4. El perjuicio que el apartamiento a lo contratado ocasione, será valorado en Leve, Moderado o Grave, y será estimado de acuerdo a su efecto negativo en la calidad comercial, en la calidad higiénico-sanitaria o en los daños que ocasione el posible desabastecimiento del alimento.
5. Los productos serán inspeccionados por muestreo.

6. Frente a rechazos parciales, el proveedor deberá proceder a confeccionar un nuevo remito que indique fehacientemente la cantidad entregada.
7. Asimismo, el Organismo contratante se reserva el derecho de solicitar, cuando lo entienda pertinente, la documentación relativa al "Control integral de plagas".

PARTE III - ANEXOS

ANEXO I - Formulario de identificación del Oferente

Procedimiento Nº

Nombre del proveedor¹: _____

Cédula de identidad / Identificación Fiscal Extranjera/ RUT: _____

El/Los que suscribe/n _____ (*nombre de quien firme y tenga poderes suficientes para representar a la empresa oferente acreditados en RUPE*) en representación de _____ (*nombre de la Empresa oferente*) declara/n bajo juramento que la oferta ingresada en línea a través del sitio web de compras (www.comprasestatales.gub.uy) vincula a la empresa en todos sus términos y que acepta/n sin condiciones las disposiciones del Pliego de Condiciones Particulares del procedimiento Nº ... / ... (año), así como las restantes normas que rigen la contratación.

A su vez, la empresa oferente declara contar con capacidad para contratar con el Estado, no encontrándose en ninguna situación que expresamente le impida dicha contratación, conforme lo preceptuado por el artículo 46 del T.O.C.A.F., y restantes normas concordantes y complementarias.

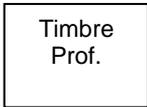
FIRMA/S: _____

ACLARACIÓN DE FIRMAS: _____

¹ En caso de intención de Consorcio, todas las empresas que lo integrarán deberán identificarse en este formulario, suscribiéndolo.

ANEXO II – Declaraciones Juradas

DECLARO BAJO JURAMENTO QUE:



a) Organización Habilitada

Procedimiento N°

Nombre del proveedor: _____

Cédula de identidad / RUT: _____

El/Los que suscribe/n _____ (*nombre de quien firme y tenga poderes suficientes para representar al oferente acreditados en RUPE*) en representación de _____ (*nombre de la Empresa oferente*) declara/n bajo juramento que la empresa mencionada se encuentra habilitada como Organización Habilitada e inscripta en el Registro Nacional de Organizaciones Habilitadas (RENAOH) a cargo del Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca (MGAP).

b) Certificado DINACEA

(Completar según corresponda)

Declaro que [REDACTED] RUT [REDACTED] no se encuentra alcanzada por lo dispuesto en el decreto N° 260/007, de 23 de julio de 2007, reglamentario de la ley N° 17.849, de 29 de noviembre de 2004, sobre envases y residuos de envases.

Declaro que [REDACTED] RUT [REDACTED] cumple con lo dispuesto en el decreto N° 260/007, de 23 de julio de 2007, reglamentario de la ley N° 17.849, de 29 de noviembre de 2004, sobre envases y residuos de envases, de acuerdo al certificado expedido por la Dirección Nacional de Medio Ambiente, el [REDACTED] con fecha de vencimiento [REDACTED]

"La información suministrada tiene carácter de declaración jurada y está sujeta a las penalidades de la ley - Art. 239 del Código Penal: "(Falsificación ideológica por un particular) El que, con motivo del otorgamiento o formalización de un documento público, ante un funcionario público, prestare una declaración falsa sobre su identidad o estado, o cualquiera otra circunstancia de hecho, será castigado con tres a veinticuatro meses de prisión".

FIRMA/S (representante legal): _____

ACLARACIÓN DE FIRMAS: _____

ANEXO III – Recomendaciones sobre la oferta en línea

Sr. Proveedor:

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

- Estar registrado en RUPE es un requisito excluyente para poder ofertar en línea. Si no lo está, recomendamos realizar el procedimiento de inscripción lo antes posible y como primer paso. Para más información de RUPE ver el siguiente [link](#) o comunicarse al (+598) 2604 5360 de lunes a viernes de 9:00 a 18:00 hs
- Debe tener contraseña para ingresar al sistema de ofertas en línea. Si no la posee, recomendamos obtenerla tan pronto decida participar en este proceso.

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

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

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

- Recomendamos preparar los documentos que conformarán la oferta con tiempo. Es de suma importancia que separe la parte confidencial de la no confidencial. Tenga en cuenta que una clasificación incorrecta en este aspecto, podría implicar la descalificación de la oferta.

- Ingresar su cotización lo antes posible para tener la seguridad de que todo funcionó correctamente. De hacerlo a último momento pueden ocurrir imprevistos, como fallos en la conexión a Internet, caída de servidores, sistemas lentos por la gran cantidad de personas accediendo a lo mismo, etc., que no se podrán solucionar instantáneamente.
- Tener presente que en caso de producirse problemas de funcionamiento en el sistema que impidan el ingreso de las ofertas al mismo durante las 24 horas corridas previas a la apertura, éste reprogramará una nueva fecha de apertura a fin de asegurar el plazo requerido para dicho ingreso. Esta nueva fecha será publicada en el sitio web de Compras y Contrataciones Estatales.

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

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

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

Por dudas o consultas sobre la oferta en línea, podrá comunicarse con Atención a proveedores de ARCE al (+598) 2604 5360 de lunes a viernes 9 a 18 hs, o a través del siguiente [formulario](#).

Anexo IV– Planillas de recepción de mercadería

1) Planilla de recepción de frutas y hortalizas frescas

Fecha:	Proveedor:	Observaciones:				
Hora:	Vehículo: Mat.: Hab.:					
PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN						
Producto	Kilogramos	Calibre/Peso	Higiene	Frescura	Defectos totales (%)	Categoría
Acelga						
Ajo						
Apio						
Banana						
Boniato						
Cebolla						
Choclos						
Durazno						
Frutilla						
Lechuga						
Limón						
Mandarina						
Manzana						
Melón						
Morrón						
Naranja						
Nabo						
Papa						
Pelón						
Pera						
Perejil						
Puerro						
Rabanito						
Remolacha						
Repollo						
Tomate						
Zanahoria						
Zapallito						
Zapallo						
Zapallo calabacín						
Sandía						
Uva						
Firma del funcionario:				Firma responsable del proveedor:		
Aclaración				Aclaración: CI:		

2) Planilla de recepción de huevos

Fecha: Hora:	Proveedor:		Identificación: Nombre del Establecimiento:			
	Vehículo: Matrícula: N° Hab. Int. Dep.:		N° Hab. MGAP:			
Fecha de producción:						
PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN						
CÁSCARA	INTACTA			HIGIENE		
	SÍ: %	NO: %	ACEPTABLE	<input type="checkbox"/>	NO ACEPTABLE	<input type="checkbox"/>
YEMA	TURGENTE		CENTRAL		CONVEXA	
	SÍ: %	NO: %	SÍ: %	NO: %	SÍ: %	NO: %
ALBÚMINA	SEPARACION DE CLARAS					
	NETA: %	REGULAR: %	MALA: %			
CHALAZAS	CONSERVADAS			PESO DE LA UNIDAD: CANTIDAD TOTAL:		
	SÍ: %	NO: %				
PRDUCTO	Aceptado: <input type="checkbox"/>			Rechazado: <input type="checkbox"/>		
OBSERVACIONES:						
Firma del funcionario				Firma responsable del proveedor		
Aclaración				Aclaración CI:		

Anexo V– Constancia de Observación/Rechazo

CONSTANCIA DE OBSERVACIÓN / RECHAZO

ORGANISMO CONTRATANTE:

Lugar y fecha:

OBSERVACIÓN

O. de C. N°:

RECHAZO

Producto suministrado por el proveedor adjudicatario del Procedimiento N°xx/xxxx, por no encontrarse dentro de los parámetros allí establecidos.

MOTIVO

Firma por el organismo contratante

Firma por la empresa XX

Aclaración

Aclaración
C.I: