

CENTRO DEPARTAMENTAL DE ROCHA

**DEPARTAMENTO DE COMPRAS**

Dirección: Av. Martínez Rodríguez s/n.

Teléfono/ Fax: 4472 5210 Email: [compras.rocha@asse.com.uy](mailto:compras.rocha@asse.com.uy)

Horario de atención de 7 a 14 hs.

**SUMINISTRO DE INSUMOS DE ALIMENTOS**

CONTRATO N° 11/2018 (Licitación Abreviada)

APERTURA: 23 de octubre de 2018

HORA: 10:00

PRIMER LLAMADO PERIODICA - PLAZA

### **1) OBJETO DEL LLAMADO.**

SE SOLICITA suministro alimentos, que figuran en listado adjunto, Anexo I - VIII, el cual forma parte del presente pliego.

En la cotización se debe establecer claramente:

a) MARCA, PROCEDENCIA, PRESENTACIÓN y cualquier otra información sobre el artículo que se considere oportuna

Las cantidades a adquirir serán las que requieran las necesidades de la Unidad Ejecutora, reservándose la Administración el derecho a disminuir o aumentar las cantidades.

Se aplicará para la presente licitación lo establecido en el Art. 74 del TOCAF. Esta Unidad Ejecutora en caso necesario, hará uso de lo dispuesto en el segundo párrafo del Art. 74 antes mencionado, por lo cual los oferentes deberán establecer en c/u de los ítems que coticen, su conformidad a aumentar las cantidades hasta el 100 % (cien por ciento) de las mismas.

En caso de omisión de establecer su disconformidad a ello en la oferta, se considerará que se acepta dicha opción por parte del oferente, no siendo necesario ningún otro tipo de consentimiento por parte de la empresa.

### **ENTREGAS**

Las entregas se realizarán en tiempo y forma según se exprese en cada anexo, luego de extendida la orden de compra.

### **2) FORMA DE COTIZAR:**

Se deberán cotizar **precios unitarios por ítem**, en moneda nacional, estableciendo los precios unitarios y totales de cada ítem **y el monto total de la oferta**. Los precios deberán establecerse sin impuestos indicando por separado los mismos. En caso contrario se consideran incluidos en el precio ofertado.

**Los precios deberán incluir la entrega en el centro, no se abonarán importes por flete, entrega o reparto.**

Se deberán incluir en los Anexos las características, especificaciones y exigencias en cuanto a calidad de los insumos requeridos.

NO SE ACEPTARAN OFERTAS QUE INCLUYAN INTERESES POR MORA O AJUSTES POR PAGO FUERA DE FECHA. Si la factura contuviera impresa alguna referencia a esos extremos, por el solo hecho de presentar oferta, se entiende que las firmas aceptan que la Administración anule dicha referencia mediante sello u otro medio similar en forma previa a su tramitación.

Los oferentes podrán proponer variantes a las condiciones que figuran en este pliego reservándose la Administración el derecho de aceptarlas total o parcialmente o rechazarlas.

### **3) PERIODO:**

3.1- El presente llamado se realiza para cubrir las necesidades del Establecimiento durante el Ejercicio 2019.- Si al 1o. de enero de dicho año aún no se hubiera intervenido el gasto, su ejecución comenzará en la fecha que

se indique en la notificación al adjudicatario, luego de la intervención del Tribunal de Cuentas de la República y Área de Auditores de ASSE.

3.2 - En caso de que se realice una Licitación Centralizada de UCA en la que estén incluidos insumos comprendidos en el presente llamado y los precios del llamado centralizado resulten más convenientes para esta Administración, la adjudicación de dichos insumos quedará sin efecto en la presente, previa comunicación al proveedor.

#### **4- SISTEMA DE PAGO.**

Forma de pago, mediante el S.I.I.F. (Sistema Integrado de Información Financiera); Plazo estimado de pago, a los 60 (sesenta) días del cierre del mes al cual pertenece la factura.

#### **5- ACTUALIZACION DE PRECIOS:**

La actualización de precios será: 100% por IPC en forma semestral (1 de enero y 1 de julio de cada año)

$$P 1= PO * [ (A1 / A0)]$$

P0= precio cotizado en la propuesta

P1= precio actualizado de la propuesta

A0 = Índice de Precios al Consumo (IPC) al mes anterior a la fecha de la apertura de ofertas

A1 = Índice de Precios al Consumo (IPC) del cierre de mes anterior al ajuste.

Para el cálculo de la variación del IPC en el caso del primer ajuste, se considerará el período transcurrido entre el último día del mes anterior al de la apertura y el 31 de diciembre o 30 de junio según sea el caso.

Para los items del anexo IV (suministro de leche), los precios se ajustarán según lo establezca el Ministerio de Economía y Finanzas.

#### **6) ACLARACIONES Y PRORROGA:**

Los oferentes podrán solicitar por escrito dirigido a este Departamento **aclaración** respecto al mismo hasta 3 **(tres) días hábiles** antes de la fecha de apertura, teniendo la Administración un plazo de cuarenta y ocho horas para evacuar las mismas.

Para solicitar **prórroga** de la fecha de apertura deberá presentarse la solicitud por escrito con una antelación mínima de 3 **(tres) días hábiles** a la fecha fijada para la apertura, acompañada de un depósito a favor de A.S.S.E. equivalente a 10 Unidades Reajustables. La prórroga será resuelta por la Administración según su exclusivo criterio.-

#### **7) PRESENTACION DE LA OFERTA:**

Las propuestas serán recibidas únicamente en línea. Los oferentes deberán ingresar sus ofertas (económica y técnica completas) en el sitio web **www.comprasestatales.gub.uy**. No se recibirán ofertas por otra vía. Se adjunta en **Anexo A** el instructivo con recomendaciones sobre la oferta en línea y accesos a los materiales de ayuda disponibles.

La documentación electrónica adjunta de la oferta se ingresará en archivos con formato PDF, 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.

El formulario de identificación del oferente debe estar firmado por el titular, o representante con facultades suficientes para ese acto. En tal caso, la representación debe estar debidamente respaldada en el Registro Único de Proveedores del Estado (RUPE) con los datos de representantes y documentación de poderes ingresados y al menos verificados en el sistema.

### **Documentación a presentar conjuntamente con la oferta:**

- a) Referencias y antecedentes del oferente en contrataciones similares y toda la información que a su juicio sea necesario para la evaluación de lo ofertado.
- b) Declaración Jurada del oferente de no ingresar en la incompatibilidad prevista en el Art 46 del TOCAF, la falta de presentación de la misma será causal de rechazo de la oferta (se adjunta al final del pliego formulario).

De acuerdo a lo establecido en el Art. 65 del TOCAF y en las condiciones establecidas por el mismo, los oferentes contarán con un plazo de dos días hábiles, a partir de la notificación al proveedor omiso, para salvar defectos, carencias formales o errores evidentes o de escasa importancia . No serán consideradas las ofertas que vencido el plazo no hubieran subsanado dichos errores, carencias u omisiones.

**8) MANTENIMIENTO DE OFERTA:** 150 días. Vencido dicho plazo la vigencia de las ofertas se considerará automáticamente prorrogada, salvo manifestación expresa en contrario por parte de los oferentes.

### **9) EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS Y ADJUDICACIÓN:**

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 [www.comprasestatales.gub.uy](http://www.comprasestatales.gub.uy). 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 [www.comprasestatales.gub.uy](http://www.comprasestatales.gub.uy).

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 a lo establecido en el artículo 65 del TOCAF, el oferente deberá agregar en línea la documentación solicitada.

Los oferentes podrán hacer observaciones respecto de las ofertas dentro de un plazo de dos días hábiles a contar del día siguiente a la fecha de apertura. Las observaciones deberán ser cursadas a través de la dirección de correo [compras.rocha@asse.com.uy](mailto:compras.rocha@asse.com.uy) y remitidos por la Administración contratante a todos los proveedores para su conocimiento.

La adjudicación se realizará de acuerdo a la ponderación expresada en cada anexo, que cumpla con la totalidad de los requisitos exigidos.

Para ser adjudicatario no debe de contar con sanciones en los últimos 5 años registrados en RUPE.-

En los anexos I (suministro de pan), anexo II (suministro de pollo), anexo III ( suministro de pescado), anexo IV (suministro de carne), anexo V (suministro de víveres frescos), anexo VI (suministro de leche), y anexo VIII (suministro de congelados) se adjudicarán todos los ítems correspondientes al anexo a un mismo proveedor.

En el anexo VII (suministro de víveres secos) se adjudicará por ítem.

SE VERIFICARÁ EN EL RUPE LA INSCRIPCIÓN DE LOS OFERENTES EN DICHO REGISTRO, ASÍ COMO LA INFORMACIÓN QUE SOBRE EL MISMO SE ENCUENTRE REGISTRADA, LA AUSENCIA DE ELEMENTOS QUE INHIBAN SU CONTRATACIÓN Y LA EXISTENCIA DE SANCIONES SEGÚN CORRESPONDA.

A EFECTOS DE LA ADJUDICACIÓN, EL OFERENTE QUE RESULTE SELECCIONADO, DEBERÁ HABER ADQUIRIDO EL ESTADO DE “ACTIVO” EN EL RUPE. SI AL MOMENTO DE LA ADJUDICACIÓN, EL PROVEEDOR QUE RESULTE ADJUDICATARIO NO HUBIESE ADQUIRIDO EL ESTADO "ACTIVO" EN RUPE, UNA VEZ DICTADO EL ACTO, LA ADMINISTRACIÓN OTORGARÁ UN PLAZO DE 5 DÍAS 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.

LA ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO SE RESERVA EL DERECHO DE ADJUDICAR TOTAL O PARCIALMENTE EL LLAMADO O DEJAR SIN EFECTO EL MISMO EN CUALQUIER ETAPA DEL PROCEDIMIENTO SEGÚN SE ESTIME CONVENIENTE A LOS INTERESES DE ESTA ADMINISTRACIÓN.

#### **Información confidencial y datos personales .**

Cuando los oferentes incluyan información considerada confidencial, al amparo de lo dispuesto en el artículo 10 literal I) de la Ley N° 18.381 y artículo 12.2 del Decreto No 131/014, la misma deberá ser ingresada en el sistema en tal carácter y en forma separada a la parte pública de la oferta.

La clasificación de la documentación en carácter de confidencial es de exclusiva responsabilidad del proveedor. La Administración podrá descalificar la oferta o tomar las medidas que estime pertinentes, si considera que la información ingresada en carácter confidencial, no reúne los requisitos exigidos por la normativa referida.

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

Solo se considera información confidencial:

- la información relativa a sus clientes,
- la que pueda ser objeto de propiedad intelectual,
- la que refiera al patrimonio del oferente,
- la que comprenda hechos o actos de carácter económico, contable, jurídico o administrativo, relativos al oferente, que pudiera ser útil para un competidor,
- la que esté amparada en una cláusula contractual de confidencialidad, y
- aquella de naturaleza similar conforme a lo dispuesto en la Ley de Acceso a la Información (Ley No 18.381), y demás normas concordantes y complementarias.

En ningún caso se considera 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 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).

En caso que las ofertas contengan datos personales, el oferente, si correspondiere, deberá recabar el consentimiento de los titulares de los mismos, conforme a lo establecido en la Ley No 18.331, normas concordantes y complementarias. Asimismo se deberá informar a quienes se incluyen en el presente llamado, en los términos establecidos en el artículo 13 de la mencionada Ley.

#### **10) NEGOCIACIONES:**

En caso de que se presentaran ofertas similares la Comisión Asesora de Adjudicaciones o el Ordenador del Gasto podrá entablar negociaciones con los respectivos oferentes a efectos de obtener mejores condiciones técnicas, de calidad o precio.

Asimismo el Ordenador del Gasto o la Comisión Asesora debidamente autorizada por este podrá realizar negociaciones tendientes a la mejora de ofertas en los casos de precios manifiestamente inconvenientes.-

#### **11) PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO (Art. 69 TOCAF 2012):**

El contrato se perfeccionará con la notificación al oferente del acto de adjudicación dictado por el ordenador competente, previo cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 211, literal B) de la Constitución de la República, sin perjuicio de que en los pliegos de bases y condiciones generales y particulares o en la resolución de adjudicación, se establezca la forma escrita o requisitos de solemnidad a cumplir con posterioridad al dictado del mencionado acto o existan otras condiciones suspensivas que obstan a dicho perfeccionamiento.

#### **12) DEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:**

Si la mercadería a proveerse no es de la calidad adjudicada según muestra o no es entregada en tiempo, la unidad se reserva el derecho de anular la adjudicación haciéndose pasible el proveedor de su eliminación del Registro de Proveedores.

La firma adjudicataria deberá poder cumplir con la totalidad de las unidades cotizadas en su oferta y con los plazos en los cuales se comprometió a proveerlos. Si llegado el momento de realizar una entrega no se encuentra en condiciones de cumplir, podrá dejarse sin efecto la adjudicación, disponer la pérdida del Depósito de Garantía de Fiel Cumplimiento, la suspensión del Registro de Proveedores de la Unidad, por el plazo que la Dirección de la Unidad estime procedente y comunicación al RUPE.-.

### **13) GARANTIA:**

Para el caso que el monto de la adjudicación supere el monto establecido por el artículo 64 del TOCAF 2012 (40% del tope establecido para las Licitaciones Abreviadas), el adjudicatario deberá presentar depósito de fiel cumplimiento del contrato dentro del plazo de 5 días hábiles siguientes a la notificación de la resolución de adjudicación definitiva.

Los depósitos de fiel cumplimiento del contrato deberán efectuarse mediante depósito en efectivo, avales bancarios, póliza del Banco de Seguros del Estado, a favor de A.S.S.E., o certificación bancaria de que en la Institución existen fondos depositados en moneda nacional ó en dólares americanos, a la orden de la Administración. Los documentos expedidos por bancos privados deberán venir con firmas certificadas por escribano público.

En los casos que los documentos de depósito establezcan fecha de vencimiento, la misma no deberá ser inferior a un año a contar de la fecha de la notificación en el caso del depósito de fiel cumplimiento. En caso de prórroga del contrato deberá presentarse nuevo depósito de garantía con una vigencia mínima de un año, con una antelación de treinta días al vencimiento del plazo original del contrato, bajo apercibimiento de rescisión del mismo.

Los documentos de depósito deben ser únicos y particulares para el presente llamado.

### **14) INCUMPLIMIENTOS:**

En caso que no se cumpla con las condiciones establecidas en el presente Pliego se aplicará el siguiente sistema de sanciones:

#### **1) Primer incumplimiento:**

Observación escrita por parte de la Dirección de la Unidad Ejecutora.

#### **2) Segundo incumplimiento.**

En caso de reiterarse el incumplimiento, la unidad se reserva el derecho de anular la adjudicación haciéndose pasible el proveedor de su eliminación del Registro de proveedores de la unidad, por el tiempo que determine la Dirección de la misma.

#### **3) Tercer incumplimiento:**

**Rescisión del contrato.** Se aplicará lo establecido en el numeral 25 del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales (art.47 del TOCAF), Decreto 53/93, **ejecutar el depósito de garantía**

SIN PERJUICIO DE LO ANTERIOR LA ADMINISTRACION SE RESERVA LA FACULTAD DE RESCINDIR EL CONTRATO EN CUALQUIER MOMENTO, EN CASO QUE LA FIRMA ADJUDICATARIA INCURRA EN CUALQUIER INSTANCIA DEL CONTRATO, EN TRES INCUMPLIMIENTOS SUCEIVOS O NO, DEBIDAMENTE DOCUMENTADOS O UN INCUMPLIMIENTO DE SUMA GRAVEDAD, QUE IMPIDA EL NORMAL FUNCIONAMIENTO DE LA UNIDAD.-

### **15) EVALUACION DEL CONTRATO:**

Sin perjuicio de las evaluaciones que se realicen durante la vigencia del presente contrato, al finalizar el mismo, la Dirección de la Unidad Ejecutora o quién esta disponga, realizará un informe detallado y fundamentado de evaluación del cumplimiento del contrato, el que se comunicará por escrito al adjudicatario, se incorporará en los antecedentes de la presente contratación y se archivará copia en la Unidad Ejecutora estando disponible para consulta por todas las Unidades de ASSE.

**Normas que regulan el presente llamado:**

- **Apertura electrónica:** Decreto N° 275/013 de 3 de setiembre de 2013,
- **TOCAF:** Decreto N° 150/012 de 11 de mayo de 2012 (Modificaciones y Concordantes)
- **Acceso a la información Pública:** Ley N° 18,381 de 17 de octubre de 2008, modificativa Ley N°19,178 de 27 de diciembre de 2013.
- **Decreto reglamentario de la Ley 18.381:** Decreto N° 232/010 de 2 de agosto de 2010.
- **Protección de datos personales y acción de habeas data:** Ley N° 18.331 de 11 de agosto de 2008.
- **Decreto reglamentario de la Ley 18.331:** Decreto N° 414/009 de 31 de agosto de 2009.
- **Decreto N° 131/014** de 19 de mayo de 2014 Pliego Único de Bases y Condiciones Generales para contratos de suministros y servicios no personales
- Las disposiciones del presente Pliego Particular

**IMPORTANTE:** El pliego esta disponibles en la página web [www.comprasestatales.gub.uy](http://www.comprasestatales.gub.uy)

**Rocha, 4 de octubre de 2018**

## RECOMENDACIONES SOBRE LA OFERTA EN LINEA

Sr. Proveedor:

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

1. Estar registrado en RUPE es un requisito excluyente para poder ofertar en línea. Si no lo está, recomendamos realizar el procedimiento de inscripción lo antes posible y como primer paso. Para más información de RUPE ver el siguiente link o comunicarse al (+598) 2604 5360 de lunes a domingo de 8:00 a 21:00 hs.

ATENCIÓN: para poder ofertar es suficiente estar registrado en RUPE en estado EN INGRESO.

2. 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.

3. 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. Si usted desea cotizar algún impuesto, o atributo que no se encuentra disponible en el sistema, deberá comunicarse con la sección Catálogo de ACCE al correo electrónico [catalogo@acce.gub.uy](mailto:catalogo@acce.gub.uy) para solicitar la inclusión y/o asesorarse acerca de la forma de proceder al respecto.

4. 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.

5. 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.

6. Hasta la hora señalada para la apertura usted podrá ver, modificar y hasta eliminar su oferta, dado que solamente está disponible el acceso a ella con su clave.

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 y los restantes oferentes. Los documentos confidenciales solo quedarán disponibles para la Administración.

7. Por cualquier duda o consulta, comunicarse con Atención a Usuarios de ACCE al (+598) 2604 5360 de lunes a domingos 8 a 21 hs, o a través del correo [compras@acce.gub.uy](mailto:compras@acce.gub.uy).

## ANEXO I

### SUMINISTRO DE PAN

Item	Artículo	UNIDAD PRES.	Cantidad
1	PAN tipo frances SIN SAL DE 50G	KG	3600
2	PAN RALLADO	KG	180

La mercadería se entregará de lunes a sábados en la mañana entre las 06.00 y las 06:30hs según la cantidad especificada para cada pedido, (proveer el sábado la mercadería para el domingo, y también el día anterior a los feriados no laborables).-

Las cantidades pedidas serán ajustadas por el encargado del Servicio de Alimentación las veces que se requieran en función de las necesidades del mismo.

#### Especificaciones pan y pan rallado

##### PAN sin sal:

##### ASPECTO:

Piezas de forma característica, unidades de tamaño uniforme.

Miga porosa, elástica y homogénea.

##### COLOR:

Corteza, amarillo dorado, agradable.

Miga blanca.

**OLOR:** Característico, agradable.

**SABOR:** Característico, agradable.

**PESO:** 50 gramos.

##### ESTADO SANITARIO:

1. Tendrá cocción perfecta y buen estado de conservación.
2. El producto debe ser recibido dentro de las veinticuatro 24 horas de elaborado.

##### PRESENTACIÓN:

**PAN:** Deberá ser entregado en canastas o cajas cubierto totalmente con papel o lienzo o nylon. En su defecto podrá ser entregado en bolsas de nylon transparente sin resto de harina u otros.

**PAN RALLADO sin sal:** Deberá ser entregado envasado en paquete donde se especifique en forma clara: fecha de elaborado y fecha de vencimiento o vida útil, y tipo de pan rallado (con sal o sin sal).

No se aceptará pan rallado que sea envasado al granel sin contar con la información requerida.

Las cantidades pedidas serán ajustadas por el encargado del Servicio de Alimentación las veces que se requieran en función de las necesidades del mismo.

Deberá venir envasado en bolsas de 2 kg.

La evaluación de las ofertas se puntuará hasta un **máximo de 43 puntos por ítem**, considerando el precio, antecedentes y cotización de la totalidad de los ítems del anexo.

- Antecedentes: se otorgará 1 punto por referencias documentadas en el rubro del objeto del llamado (en hoja membretada del lugar donde presto servicios. En caso de haber prestado servicio en alguna unidad ejecutora de ASSE, establecer, lugar y periodo, y para este caso no es necesario la presentación documentada.), hasta un máximo de **3 puntos**.
- Precio: se otorgarán **30 puntos** a la oferta de menor precio. El resto se definirá por regla de tres inversa.
- Cotización de todos los ítems **10 puntos**.

La adjudicación se realizará al proveedor cuyas ofertas sumen mas puntos, en caso de igualdad se adjudicará en partes iguales.

Se adjudican todos los ítems a un mismo proveedor.



## ANEXO II

### SUMINISTRO DE POLLO

3	MUSLOS DE POLLO	KG	800
4	SUPREMA DE POLLO	KG	1000
5	MILANESA DE POLLO (empanadas)	KG	600

Las entregas se realizarán en dos oportunidades por semana (el día se coordinará con el adjudicatario) en horario de 8 a 11 según pedido realizado.

La evaluación de las ofertas se puntuará hasta un **máximo de 43 puntos por ítem**, considerando el precio, antecedentes y cotización de la totalidad de ítems del anexo.

- Antecedentes: se otorgará 1 punto por referencias documentadas en el rubro del objeto del llamado (en hoja membretada del lugar donde presto servicios. En caso de haber prestado servicio en alguna unidad ejecutora de ASSE, establecer lugar y periodo, y para este caso no es necesario la presentación documentada.), hasta un máximo de **3 puntos**.
- Precio: se otorgarán **30 puntos** a la oferta de menor precio. El resto se definirá por regla de tres inversa.
- Cotización de todos los ítems **10 puntos**.

La adjudicación se realizará al proveedor cuyas ofertas sumen mas puntos, en caso de igualdad se adjudicará en partes iguales.

Se adjudican todos los items a un mismo proveedor.

### **Especificaciones**

#### **CONDICIONES DE TRANSPORTE:**

El vehículo o contenedor usado para el transporte de aves debe ser refrigerado. Las temperaturas requeridas por la reglamentación vigente para todo el trayecto son de 0°C a +2°C para los productos refrigerados y un máximo de -14°C para los productos congelados. <sup>(1)</sup>

“Todo el personal que manipule carne o subproductos en tareas de carga, transporte y descarga deberá utilizar ropa protectora adecuada.” Las características de esta ropa están descritas detalladamente en el artículo 9.3.24 del Reglamento Bromatológico Nacional. <sup>(2)</sup>

**PRODUCTO:** milanesas de suprema de pollo empanadas con pan rallado con o sin sal (según pedido) ni condimentos. Cada unidad deberá de pesar entre 150 - 180 gramos.

Muslo de pollo el peso por unidad debe estar entre 250-300 gr.

Al momento de la recepción la temperatura del producto deberá de ser menor o igual a 4°C.

No se aceptarán productos que se reciban a temperaturas mayores, con presencia de escarchas o hielo.

**PRESENTACIÓN:** El producto se deberá entregar en cajas de cartón, las milanesas estarán foliadas o separadas por por nylon.

ANEXO III

SUMINISTRO DE PESCADO

Item	Artículo	UNIDAD PRES.	Cantidad
<b>6</b>	CAZÓN	KG	1000

Las entregas se realizarán en forma semanal en una sola oportunidad (el día se coordinará con el adjudicatario) en horario de 8 a 12 según pedido realizado.

La evaluación de las ofertas se puntuará hasta un **máximo de 13 puntos**, considerando el precio y antecedentes.

- Antecedentes: se otorgará 1 punto referencias documentadas en el rubro del objeto del llamado (en hoja membretada del lugar donde presto servicios. En caso de haber prestado servicio en alguna unidad ejecutora de ASSE, establecer, lugar y periodo, y para este caso no es necesario la presentación documentada.), hasta un máximo de **3 puntos**.
- Precio: se otorgarán **10 puntos** a la oferta de menor precio. El resto se definirá por regla de tres inversa.

La adjudicación se realiza a la oferta de mas puntos, en caso de igualdad se adjudicará en partes iguales.

**Especificaciones**

**CONDICIONES DE TRANSPORTE:**

El vehículo o contenedor usado para el transporte de pescado debe ser refrigerado. Las temperaturas requeridas por la reglamentación vigente para todo el trayecto son de 0°C a +2°C para los productos refrigerados y un máximo de -14°C para los productos congelados. <sup>(1)</sup>

“Todo el personal que manipule carne o subproductos en tareas de carga, transporte y descarga deberá utilizar ropa protectora adecuada.” Las características de esta ropa están descritas detalladamente en el artículo 9.3.24 del Reglamento Bromatológico Nacional. <sup>(2)</sup>

**PRODUCTO:** bifes de pescado sin espinas.

Olor: el pescado debe de tener un olor fresco y suave, no debe tener olor agrio ni parecido al amoníaco.

Color: color blanco rosáceo característico.

Textura: la carne de pescado debe volver a su lugar luego de ser presionada con los dedos.

Al momento de la recepción la temperatura del producto deberá de ser menor o igual a 4°C en caso de ser refrigerado y - 18°C en caso de que la presentación sea congelado.

No se aceptarán productos que se reciban a temperaturas mayores o con presencia de escarchas o hielo que demuestren que se ha perdido la cadena de frío.

**PRESENTACIÓN:** El producto se deberá entregar en cajas de cartón, los bifes estarán foliadas o separadas por por nylon.

ANEXO IV

SUMINISTRO DE CARNE

Item	Artículo	UNIDAD PRES.	Cantidad
7	BOLA DE LOMO SIN HUESO	KG	1000
8	CARNE PICADA MAGRA	KG	2000
9	COLITA DE CUADRIL SIN HUESO	KG	450
10	MILANESA DE NALGA EMPANADA	KG	700
11	PECETO SIN HUESO	KG	450
12	HIGADO	KG	30
13	CHURRASCO TIERNIZADO DE NALGA	KG	400
14	MATAMBRE	KG	200
15	BONDIOLA	KG	100

Las entregas se realizará dos veces a la semana los días lunes y jueves en la mañana de 8 a 11 según pedido realizado.

La evaluación de las ofertas se puntuará hasta un **máximo de 43 puntos por ítem**, considerando el precio, antecedentes y la cotización de la totalidad de los ítems del anexo.

- Antecedentes: se otorgará 1 punto referencias documentadas en el rubro del objeto del llamado (en hoja membretada del lugar donde presto servicios. En caso de haber prestado servicio en alguna unidad ejecutora de ASSE, establecer, lugar y periodo, y para este caso no es necesario la presentación documentada.), hasta un máximo de **3 puntos**.
- Precio: se otorgarán **30 puntos** a la oferta de menor precio. El resto se definirá por regla de tres inversa.
- Cotización de todos los ítems **10 puntos**.

La adjudicación se realizará al proveedor cuyas ofertas sumen mas puntos, en caso de igualdad se adjudicará en partes iguales.

Se adjudican todos los ítems a un mismo proveedor.

Especificaciones

**Para la carne picada magra:**

En el Artículo 3° Decreto N° 215/006 se define: “..entiende por carne picada, la carne apta para consumo humano, dividida finamente por procedimientos mecánicos y sin aditivo alguno.”

Artículo 4°.- En la composición de la carne picada sólo podrá intervenir carne en cortes, trozos, carne chica (trimmings), carne de cabeza y carne de quijada. Queda prohibido el picado de restos orgánicos no cárnicos o menudencias.

En caso de que el comercio expendedor ofrezca para la venta carnes picadas magras o extra magras, deberá especificar el porcentaje de grasa total que contiene. Por otro lado en el Artículo 5° se establece como grasa total: igual o menor al 20%.

Milanesa de carne peso promedio 150-180 gr. (empanadas una vez sola por pan rallado).

**Para todos los cortes licitados: Condiciones del vehículo:** Se tendrá en cuenta lo estipulado en el Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/994, (capítulo 9, sección 3) para el cumplimiento de las normas higiénicas - sanitarias y de mantenimiento.

El medio de transporte debe ser refrigerado (con equipo de frío), la carne al momento de la recepción deberá temperatura de recepción deberá ser entre 0 y 4°C

**Producto:** características sensoriales

Color: rojo cereza característico de la carne fresca.

Olor: característico a carne fresco. Olor desagradable es indicio de carne en mal estado.

Textura: firme y consistente. Sin presencia abscesos, tumoraciones o hematomas.

**Se rechazará los cortes de carne que presenten las siguientes características:**

Presente olor: desagradable y rancio; superficie babosa; color oscuro marrón o verde. Temperatura superior a 4°C. Alto contenido de grasa o cortes de inferior calidad a lo licitado.

**PRESENTACIÓN:**

La carne picada deberá estar envasada en bolsas de a 2 Kg c/u.

Las milanesas de nalga serán envasadas en forma de que los bifos queden separadas por nylon en paquetes de máximo 4 Kg.

**ANEXO V**

**VIVERES FRESCOS**

Item	Artículo	UNIDAD PRES.	Cantidad
16	ACELGA	ATADOS	200
17	BANANA	KG	1200
18	BERENJENA	KG	350
19	BONIATO	KG	430
20	CEBOLLA BLANCA	kG	500
21	DURAZNO	KG	300
22	ESPINACA	ATADOS	15
23	HUEVOS DE GALLINA (JUMBO)	UNIDAD	10000
24	LECHUGA MANTECA	UNIDAD	1200
25	LIMON	KG	150
26	MANDARINA	KG	500
27	MANZANA	KG	1000
28	MORRON ROJO	KG	150
29	NARANJA	KG	300
30	PAPA	KG	600
31	PERA	KG	900
32	PEREJIL	ATADOS	100
33	PUERRO	ATADOS	500
34	REMOLACHA	ATADOS	500
35	REPOLLO	UNIDAD	100
36	TOMATE TIPO AMERICANO	KG	1800
37	ZANAHORIA	KG	500
38	ZAPALLITO DE TRONCO	KG	800
39	ZAPALLO CALABACIN	KG	1000
40	ZAPALLO KABUTIA	KG	5000
41	APIO	ATADOS	40
42	AJO	UNIDAD	200
43	RUCULA	ATADOS	250
44	KIWI	KG	150
45	FRUTILLA	KG	100

La evaluación de las ofertas se puntuará hasta un **máximo de 43 puntos por ítem**, considerando el precio, antecedentes y la cotización de la totalidad de los ítems del anexo.

- Antecedentes: se otorgará 1 punto referencias documentadas en el rubro del objeto del llamado (en hoja membretada del lugar donde presto servicios. En caso de haber prestado servicio en alguna unidad ejecutora de ASSE, establecer, lugar y periodo, y para este caso no es necesario la presentación documentada.), hasta un máximo de **3 puntos**.
- Precio: se otorgarán **30 puntos** a la oferta de menor precio. El resto se definirá por regla de tres inversa.
- Cotización de todos los ítems **10 puntos**.

La adjudicación se realizará al proveedor cuyas ofertas sumen mas puntos, en caso de igualdad se adjudicará en partes iguales.

Se adjudican todos los items a un mismo proveedor.

RECEPCIÓN: DÍAS LUNES Y JUEVES DE 8 A 10

PLAZO PARA REPOSICIÓN DE UN PRODUCTO RECHAZADO (PRODUCTO QUE NO CUMPLA CON LAS NORMAS TÉCNICAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS): NO MAYOR A 24 HORAS

**NORMAS TÉCNICAS POR PRODUCTO PARA LA COMPRA DE HORTALIZAS Y FRUTAS FRESCAS**

NOMBRE DEL PRODUCTO	CALIBRE	CARACTERÍSTICAS	AUSENCIA DE DEFECTOS CRÍTICOS
Acelga	Mediano	20-30 cm de largo de lámina de hoja. Peso mínimo 900 g/atado	Podredumbre, herida, daño o lesión grave, deshidratación severa (hojas marchitas y arrugadas que muestran colores oscuros y pérdida de turgencia) quemado severo, presencia de insectos.
Espinaca	Grande	> 15 plantas por envase. Peso mínimo 600 gramos/atado	Podredumbre, herida, daño o lesión grave, deshidratación severa (hojas marchitas y arrugadas que muestran colores oscuros y pérdida de turgencia), quemado severo, presencia de insectos.
Perejil común	Mediano	Largo del atado de 30- 40 cm peso de 600 a 900 g	Podredumbre, herida, daño o lesión grave, deshidratación severa (hojas marchitas y arrugadas que muestran colores oscuros y pérdida de turgencia), sobremadurez generalizada del atado (hojas amarillentas), quemados o manchas generalizados (incluye la viruela causada por septoria o cercospora), presencia de insectos (incluye las galerías provocadas por la mosca minadora).
Puerro	Mediano	Número de raíces por atado: 5-6; De un diámetro de 25 a 40 mm; peso del atado de 500 a	herida, daño o lesión grave, podredumbre, florecimiento o espigado, envejecimiento del producto (proceso de

		800 g	marchitamiento irreversible, hojas amarillas y raíces deshidratadas)
Remolacha	Mediano	8 a 10 raíces por atado; 800 a 1200 g por atado; diámetro de 6 - 7 cm por raíz	herida, daño o lesión grave, podredumbre, deshidratación (marchitez, flacidez), sobremadurez
Repollo blanco o colorado.	Mediano	1,5 a 3 kg	herida, daño o lesión grave, podredumbre, espigado y/o sobremaduro (cabeza floja), marchitez (pasado, amarillamiento y falta de turgencia de las hojas que forma la cabeza), presencia de insectos
Boniato	Mediano	250-400 g/raíz	Podredumbre blanda o húmeda. Alteraciones internas asociadas con deshidratación (acorchamiento o acorchado).
Cebolla	Mediana	60-70 mm de diámetro ecuatorial. Peso de 120 a 180 gramos por unidad.	Inmadurez: caracterizada por cuello muy grueso, pocas catáfilas y alto contenido de agua. tallo grueso o tallo floral, podredumbre, presencia de moho o mofado, daño, herida o lesión grave. Brotado: asociado con flacidez y aparición de podredumbres.
Papa rosada lavada	Grande	70 - 85 mm de diámetro transversal. Peso 200 - 300 gramos.	Brotados (yemas del tubérculo u "ojos" comienzan a desarrollar nuevos tallos) Podredumbres. Corazón negro Daño mecánico.
Zanahoria	Grande	Mayor diámetro transversal 40-50 mm. Peso entre 150 - 250 gramos	Podredumbre, herida, daño o lesión grave (incluye rajados o grietas y daños de insectos). Presencia de xilema leñoso llamado "palo".
Zapallo kabutia	Mediano	1,5 a 2,5 kg	Inmadurez, fruto con pulpa crema o blancuzca, cáscara color verde brillante. Sobremadurez y envejecimiento, asociados con la aparición de podredumbres.
Zapallo calabacín	Grande	1,8 a 2,5 kg	Inmadurez, fruto con pulpa crema o blancuzca, cáscara color verde brillante. Sobremadurez y envejecimiento, asociados con la aparición de podredumbres.
Berenjena	Mediano	65 – 80 mm diámetro ecuatorial. Largo 14 a 23 cm. Peso 200 a 300 gramos	podredumbre, sobremaduro (marchito o flácido, fruto sin turgencia ni brillo), daño,

			herida o lesión grave.
Morrón rojo	Mediano	60 - 90 mm diámetro transversal. Peso de 120 - 280 gramos.	podredumbre, sobremaduro, cara de gato, herida, daño o lesión grave, quemado de sol y/o helada, flacidez, estrías (grietas superficiales en la pared de naturaleza progresiva)
Tomate	Mediano	Tomate larga vida o americano Diámetro ecuatorial: 65-80 mm, 120 a 220 gramos de peso . Tomate perita: Diámetro ecuatorial: 50-60mm y 100 a 200 gramos de peso.	podredumbre, sobremaduro, quemado o golpe severo de sol, daño por helada, pudrición apical, inmaduro, herida, daño o lesión grave
Zapallito de tronco	Mediano	75 – 85 mm diámetro ecuatorial . 180 a 240 gramos de peso.	Sobremadurez: fruto de piel verde oscuro, opaca y semillas formadas y duras. Deshidratación y envejecimiento por mal manejo de conservación.
Duraznos	Mediano	60- 70 mm de diámetro ecuatorial . 120 a 160 gramos de peso	Inmadurez, podredumbre, quemado de sol o helada grave, herida, daño o lesión grave, decaimiento interno, grado de madurez inadecuado (sobremaduro o inmaduro).
Manzana	Grande y mediana	72-80 mm diámetro ecuatorial grande.170 a 200 gramos de peso. 68-72 mm diámetro ecuatorial mediana. 130 a 170 gramos de peso.	fisiológicos graves (corchosis, bitter pit, escaldadura, corazón pardo y acuoso), herida, daño o lesión grave, podredumbre, estado de madurez inadecuado (sobremaduro o inmaduro), quemado del sol o helada
Pera	Mediana	62-72 mm diámetro ecuatorial. 150 a 200 gramos de peso.	fisiológicos graves (corchosis, bitter pit, escaldadura, corazón pardo y acuoso), herida, daño o lesión grave, podredumbre, estado de madurez inadecuado (sobremaduro e inmaduro), quemado de sol o de helada grave (tejidos necrosados con compromiso de la pulpa).
Limón	Mediano	55-65 mm diámetro ecuatorial	herida, daño o lesión grave, podredumbre, estado de madurez inadecuado (sobremaduro o inmaduro), fruto seco (falta de jugo).
Mandarina	Mediano	60- 70 mm de diámetro ecuatorial. 100 a 150 gramos de peso.	herida, daño o lesión grave, podredumbre, estado de madurez inadecuado (sobremaduro o inmaduro), fruto seco (falta de jugo).
Naranja	Mediano	65- 75 mm de mayor diámetro	herido, daño o lesión grave,



		ecuatorial. 170 a 270 gramos de peso.	podredumbre, estado de madurez inadecuado (sobremaduro o inmaduro), fruto seco (falta de jugo)
Banana	Mediana	25- 35 mm de diámetro . 90 a 130 gramos de peso.	sobremadurez, color de la piel amarillo opaco, con manchas pardas o negras, pulpa blanda, pastosa y color pardo.

### **MANUAL DE PROCEDIMIENTOS EN LA COMPRA DE VEGETALES**

El siguiente manual posee como objetivo fundamental transmitir los conceptos fundamentales vinculados con la calidad de frutas y hortalizas frescas, a la hora de la comercialización.

#### **I- Introducción**

Las hortalizas son un grupo de alimentos con un origen botánico muy variado, ya que la parte del vegetal que se emplea para la alimentación varía de una a otra.

##### ¿Qué son las frutas?

El nombre de fruta procede de 'fruto', único origen botánico de estos alimentos, considerado como la parte comestible del vegetal que se desarrolla a partir de la flor y que contiene las semillas en su interior. La fruta es el conjunto de frutos comestibles que se obtienen de plantas cultivadas o silvestres. Aunque el tomate o el pepino, cumplen todos los criterios para ser consideradas como frutas, por motivos culturales suelen incluirse en el grupo de hortalizas.

##### ¿Qué son las hortalizas?

Las hortalizas son un conjunto de plantas cultivadas generalmente en huertas o regadíos, que se consumen como alimento, ya sea de forma cruda o preparada culinariamente. El término hortaliza incluye a las verduras y a las legumbres verdes como las habas y los guisantes. Las hortalizas excluyen a las frutas y a los cereales. Sin embargo esta distinción es bastante arbitraria y no se basa en ningún fundamento botánico, por ejemplo, los tomates y morrones se consideran hortalizas, no frutas, a pesar de que la parte comestible es un fruto.

#### Calidad en Frutas y Hortalizas Frescas

El grado de exigencia de los consumidores respecto a la calidad del alimento fruta u hortaliza en el ámbito mundial se ha acrecentado y el Uruguay, con sus particularidades no escapa a ello. La información, la diversidad de la oferta, los cambios culturales, el incremento del turismo, etc. han ocasionado modificaciones respecto de las necesidades de los consumidores y consecuentemente en la calidad del alimento para su satisfacción.

Muchos factores influyen en la calidad de un producto incluyendo elementos objetivos y subjetivos. En las frutas y hortalizas frescas, la calidad puede agrupar conceptos como sabor, aroma, frescura, valor nutricional, seguridad, o cualquier otro atributo o característica que cada cliente considere importante.

El concepto calidad en los vegetales frescos requiere la integración de variados factores, así como la armonización de información desde el productor al consumidor. La existencia de una oferta en el mercado de casi un centenar de frutas y hortalizas frescas, confiere a la temática más complejidad al establecer la necesidad de definir el concepto para cada especie en particular; no obstante existir atributos y parámetros comunes a este particular y multicolor grupo de alimentos.

Además, al ser estos productos seres vivos, altamente perecibles, siendo natural que se produzca cierto grado de deterioro luego de su cosecha, el estado de calidad es un "estado momentáneo", un proceso continuo de cambios en la calidad y la definición de ésta necesariamente debe referirse a un momento y a un lugar.

Por otra parte, para un mismo producto, en un mismo circuito comercial, pueden realizarse distintas definiciones del termino calidad dependiendo del agente comercial involucrado, productor, mayorista, minorista distribuidor, consumidor, etc. lo cual le confiere al tema mayor complejidad.

Existen en el colectivo social elementos comunes que permiten evaluar la calidad, si bien la ponderación final de cada uno de ellos resulta azarosa y cada necesidad explícita o implícita se satisface, de última, en el resumen personal, intransferible e instantáneo que los compradores (individuos, empresas, instituciones, etc.), hacen cuando se enfrentan con el producto. Cuando el comprador condensa todos sus requerimientos y "establece" que, un producto es de buena o mala calidad.

Un producto será de buena calidad si cubre los requisitos establecidos por el cliente. Cliente que a su vez no permanece estático sino que está en constante evolución y cambio.

La calidad de las frutas y hortalizas podemos desglosarla en función de componentes intrínsecos y extrínsecos, objetivos (parámetros) y subjetivos (atributos), internos ó externos u ocultos, tratándose mayoritariamente de factores que se evalúan con los sentidos.

### **Factores Intrínsecos**

Son factores de calidad que si bien pueden sufrir transformaciones o cambios durante la vida de poscosecha, nacen o se forman básicamente durante la etapa de cultivo. Se pueden dividir a su vez en organolépticos, nutricionales, higiénico-sanitarios, industriales y culinarios o gastronómicos. Son propios de cada fruta u hortaliza. Son la materia prima de todo el proceso comercial y constituyen la base, el cimiento del andamiaje “calidad”. Son la condición necesaria, aunque no suficiente, para poner un producto de calidad en los mercados.

#### **1- Organolépticos o sensoriales**

La evaluación para este grupo de componentes de la calidad se realiza básicamente por los sentidos, percibiéndose a través de las distintas sensaciones que recibe el consumidor, desde el producto.

##### **1.a- Calidad sensorial externa**

Son aquellos atributos o parámetros que primero se observa y evalúa; los que se enfrenta por primera vez al tener el producto delante. Representan en general los elementos de más gravitación en la toma de decisión del comprador.

**a Ausencia de defectos:** Hace a la condición del producto, a la presencia o ausencia de lesiones, manchas, rajaduras, pudriciones o cualquier otra modificación de la condición “normal del producto”. Engloba conceptos como “liso”, “sano”, “entero”, etc. Los defectos a su vez pueden ser evolutivos o simplemente “cosméticos”. Los defectos evolutivos comprometen la vida del producto por acelerar los procesos naturales de descomposición que llevan a la pudrición. Las denominaciones utilizadas para este tipo de problema son: crítico, grave, alteración, de condición, etc. Los denominados “cosméticos”, son defectos que afectan a la calidad sin alterar la conservación del producto o su aptitud de consumo. Se les denomina defectos menores, no crítico, permanente, etc.

**b Tamaño:** Es uno de los parámetros más importantes de todos los que conforman la “calidad”. Es fácilmente medido y cada producto tiene en un mercado sus preferencias por parte del consumidor; pudiendo también para un mismo producto variar la preferencia según el uso del mismo.

**c Forma:** Cada fruta u hortaliza tiene una forma característica y las desviaciones o deformaciones provocan una baja en la calificación. En algunos casos tiene que ver con la mayor o menor facilidad para su “pelado”.

**d Color y Brillo:** El color es consecuencia de la presencia de diversos pigmentos y confiere a este grupo de alimentos características especiales que mediante la visión, transmiten al comprador señales diversas. Es un buen indicador del estado de madurez y/o frescura del producto y en algunos casos el consumidor valora, asocia un color a una calidad aunque el mismo no añada, en estricto, ninguna condición. En algunos rubros el color es un indicativo de calidad que se valora en la piel y en la pulpa.

**e Firmeza o turgencia:** es la sensación que provoca el producto al tacto y se asocia con el ablandamiento del mismo. La firmeza es resultado de la estructura de la pared celular y de la presión interna de las células. Es uno de los factores que se ve comprometido mayormente por el manejo poscosecha, en particular la temperatura de conservación. Es un factor muy vinculado a la vida de estantería del producto.

**f Frescura:** es un atributo globalizador, de difícil definición; pero con un alto impacto en la caracterización cualitativa de los vegetales. Bajo este rótulo se encierra buena parte de los factores señalados precedentemente y el comprador

“siente” la sensación de frescura que le trasmite una fruta u hortaliza. Se trata de la conjunción, en especial de atributos tales como color, brillo, firmeza, turgencia, etc. y cada consumidor o comprador consolida de una manera particular al enfrentarse al producto y evaluarlo.

##### **1.b- Calidad sensorial interna**

Son características que, exceptuando el aroma, solo se perciben al cortar o morder el producto razón por lo cual su influencia en el acto de compra es posterior y se vincula con la decisión del comprador de repetir o no la compra del producto.

**g Olor o Aroma:** Percepción por parte de la nariz de estímulos variables, provenientes de compuestos orgánicos volátiles, aromáticos, presentes en los vegetales.

**h Sabor:** Percepción de compuestos químicos integrantes del alimento, en la lengua y otras partes de la boca (dulce, ácido, amargo, astringente)

**i Textura:** Sensación global que un alimento despierta en la boca del consumidor. Complejo de sensaciones percibidas por los labios, la lengua, las paredes de la boca, los dientes y los oídos. Dichas sensaciones pueden ser: tierno, crujiente, arenoso, entre otras muchas.

### **1.2- Higiénico - sanitario**

Este tipo de apreciación refiere a la inocuidad, a la garantía de que un “*alimento no provocará perjuicios al consumidor cuando se prepara y/o consume de acuerdo con su uso previsto*”. Incluye consideraciones de orden microbiológico, en especial ausencia de microorganismos patógenos, y químico, con énfasis en residuos de plaguicidas, ausencia de minerales (por ejemplo nitratos), metales pesados, etc.

Conforman un grupo de propiedades que cada día está cobrando más relevancia en la consideración de los aspectos de calidad, a pesar de que los vegetales frescos, están entre los alimentos más seguros para el consumidor.

### **1.3- Nutricionales**

Se incluye en esta categoría el contenido en vitaminas, fibras, minerales, antioxidantes y sustancias que previenen algunas enfermedades humanas. Son también parámetros “no visibles”, “ocultos”. Este grupo está ganando terreno en la calificación de los vegetales, pero hoy día es el factor menos considerado por los compradores.

### **1.4- Tecnológicos o de aptitud industrial**

Tiene que ver con las cualidades de los vegetales en respuesta a los procesos industriales que los afectan (por ejemplo porcentaje de materia seca en papas para chips).

## ANEXO VI

### SUMINISTRO DE LECHE

Item	Artículo	UNIDAD PRES.	Cantidad
46	LECHE DESCREMADA	LT	6200
47	LECHE ENTERA	LT	6500
48	LECHE UHT	LT	300
49	LECHE PARCIALMENTE DESLACTOSADA	LT	50

La mercadería se entregará de lunes a sábados en la mañana entre la hora 7:00 y las 7:30, según la cantidad especificada para cada pedido, (proveer el sábado la mercadería para el domingo, y también el día anterior a los feriados no laborables).

La evaluación de las ofertas se puntuará hasta un **máximo de 43 puntos por ítem**, considerando el precio, antecedentes y la cotización de la totalidad de los ítems del anexo.

- Antecedentes: se otorgará 1 punto referencias documentadas en el rubro del objeto del llamado (en hoja membretada del lugar donde presto servicios. En caso de haber prestado servicio en alguna unidad ejecutora de ASSE, establecer, lugar y periodo, y para este caso no es necesario la presentación documentada.), hasta un máximo de **3 puntos**.
- Precio: se otorgarán **30 puntos** a la oferta de menor precio. El resto se definirá por regla de tres inversa.
- Cotización de todos los ítems **10 puntos**.

La adjudicación se realizará al proveedor cuyas ofertas sumen mas puntos, en caso de igualdad se adjudicará en partes iguales.

Se adjudican todos los ítems a un mismo proveedor.

#### Especificaciones

La temperatura de recepción del producto deberá de ser igual o menor a los 4°C

Los envases deberán encontrarse en perfectas condiciones de integridad, sin daño en el rotulado o información nutricional estado de integridad de los envases y en perfectas condiciones de higiene.

Fecha de vencimiento vigente.

#### **ANEXO VII SUMINISTRO DE VÍVERES SECOS**

Las entregas se realizarán de acuerdo a la orden de compra emitida en horario de la mañana de 8 a 12 en un plazo máximo de 3 días hábiles de pasada dicha orden.

Se debe establecer en cada Ítem: marca y origen.

La evaluación de las ofertas se puntuará hasta un **máximo de 43 puntos por ítem**, considerando el precio, antecedentes y calidad.

- Antecedentes: se otorgará 1 punto referencias documentadas en el rubro del objeto del llamado (en hoja membretada del lugar donde presto servicios. En caso de haber prestado servicio en alguna unidad ejecutora de ASSE, establecer, lugar y periodo, y para este caso no es necesario la presentación documentada.), hasta un máximo de **3 puntos**.
- Precio: se otorgarán **30 puntos** a la oferta de menor precio. El resto se definirá por regla de tres inversa.
- Calidad: hasta un máximo de **10 puntos**, siendo la mejor calidad 10 y la menor 1.

**La adjudicación se realiza por ítem a la oferta de mas puntos, en caso de igualdad se adjudicará en partes iguales.**

Nro. Item	Artículo	Cantidad	Unidad	Medida Variante
50	AGUA MINERAL	40,00	UNIDAD	CON GAS
51	AGUA MINERAL	40,00	UNIDAD	SIN GAS
52	AVENA LAMINADA (USO HUMANO)	70,00	KG	
53	CHOCLO DESGRANADO (USO HUMANO)	100,00	LATA	300G
54	COCO RALLADO	4,00	KG	-----
55	POLVO PARA FLAN	80,00	KG	DIETETICO
56	GALLETITA AL AGUA sin sal	6500,00	PAQUET	PAQUETE DE 12,3 G
57	GALLETITA DE ARROZ	30,00	PAQUET	SIN SAL
58	GALLETITA DE SALVADO	420,00	PAQUET	SIN SAL
59	GALLETITA DULCE	200,00	PAQUET	SURTIDAS
60	GELATINA	180,00	KG	-----
61	GELATINA DIETETICA	50,00	KG	-----
62	POLVO PARA PREPARAR HELADO	12,00	KG	VAINILLA
63	CIRUELA DESECADA	2,00	KG	SIN CAROZO
64	PASA DE UVA	10,00	KG	SIN SEMILLAS
65	PURE DE PAPAS INSTANTANEO	300,00	KG	PRESENTACIÓN HASTA 2.5 KG
66	QUESO FRESCO (USO HUMANO)	60,00	KG	RALLADO DE 1KG.
67	REFRESCO	24,00	UNIDAD	COLA
68	ESENCIA DE VAINILLA	3,00	L	-----
69	ACEITE COMESTIBLE	700,00	L	GIRASOL ALTO OLEICO
70	ACEITE COMESTIBLE	3,00	L	MAIZ
71	ACEITE COMESTIBLE	50,00	L	CANOLA
72	AJO Y PEREJIL DESECADO	25,00	KG	-----
73	ALMIDON DE MAIZ	60,00	KG	-----
74	ARROZ (USO HUMANO)	900,00	KG	G1 (GRANO LARGO)
75	ARROZ (USO HUMANO)	400,00	KG	INTEGRAL
76	AZUCAR BLANCO	300,00	KG	-----
77	AZUCAR (SOBRE)	50,00	CAJAS	-----
78	CAFE	10,00	KG	CEBADA
79	CAFE	35,00	KG	TORRADO
80	COCOA	100,00	KG	COMUN
81	DULCE DE MEMBRILLO 0%	6000,00	UNIDAD	0,25 G
82	DULCE DE MEMBRILLO	10000,00	UNIDAD	COMUN 0,25g
83	MERMELADA	15000,00	UNIDAD	0,25 G
84	MERMELADA 0%	12000,00	UNIDAD	FRUTILLA 0,25G
85	FIDEOS	300,00	KG	TIRABUZON
86	FIDEOS	300,00	KG	corbatas
87	FIDEOS	25,00	KG	CABELLO DE ANGEL
88	HARINA DE MAIZ (USO HUMANO)	120,00	KG	INSTANTANEA
89	HARINA DE TRIGO (USO HUMANO)	300,00	KG	0000
90	LENTEJA (USO HUMANO)	70,00	KG	-----
91	NUEZ MOSCADA MOLIDA	2,00	UNIDAD	-----
92	OREGANO DESECADO	12,00	KG	-----
93	CONDIMENTO VERDE	4,00	KG	-----
94	PIMENTON	5,00	KG	-----
95	POLVO DE HORNEAR	12,00	KG	-----
96	PULPA DE TOMATE SIN SAL Y AZUCAR	400,00	UNIDAD	1KG
97	SAL FINA	60,00	KG	YODO-FLUORADA
98	SEMOLA DE TRIGO	40,00	KG	-----
99	TE DE HOJA	40,00	KG	-----
100	VINAGRE	50,00	L	ALCOHOL
101	POROTO DE MANTECA	40,00	KG	
102	GALLETITA DE ARROZ DULCES	10,00	KG	
103	SALVADO DE TRIGO	30,00	KG	
104	EDULCORANTE EN POLVO SUCRALOSA	8,00	CAJAS	SOBRES INDIVIDUALES
105	ARVEJAS EN LATA 3KG	48	LATAS	-----

**ANEXO VIII CONGELADOS**

Nro. Item	Artículo	Cantidad	Unidad	Medida Variante
106	BROCOLI CONGELADO	80,00	KG	-----
107	MORRON ROJO EN CUBOS CONGELADO	350,00	KG	-----
108	ACELGA PROCESADA	750,00	KG	-----
109	ESPINACA PROCESADA	20,00	KG	COCIDAY CONGELADA
110	MAIZ CONGELADO	55,00	KG	-----
111	CHAUCHA PROCESADA	250,00	KG	-----
112	ZANAHORIA PROCESADA	1000,00	KG	
113	PAPA PROCESADA	1200,00	KG	-----
114	ARVEJA CONGELADA	200,00	KG	-----
115	CEBOLLA PICADA	500,00	KG	-----
116	ENSALADA PRIMAVERA	300,00	KG	
117	ENSALADA RUSA	300,00	KG	-----
118	MUZARELLA	80,00	KG	-----
119	RAVIOLES DE RICOTA	200,00	KG	
120	RICOTA	50,00	KG	-----
121	COLIFLOR	50,00	KG	-----

Las entregas se realizarán en forma semanal en una sola oportunidad, estos alimentos no deben perder la cadena de frío (el día se coordinará con el adjudicatario) en horario de 7 a 9 según pedido realizado.

La evaluación de las ofertas se puntuará hasta un **máximo de 43 puntos por ítem**, considerando el precio, antecedentes y la cotización de la totalidad de los ítems del anexo.

- Antecedentes: se otorgará 1 punto referencias documentadas en el rubro del objeto del llamado (en hoja membretada del lugar donde presto servicios. En caso de haber prestado servicio en alguna unidad ejecutora de ASSE, establecer, lugar y periodo, y para este caso no es necesario la presentación documentada.), hasta un máximo de **3 puntos**.
- Precio: se otorgarán **30 puntos** a la oferta de menor precio. El resto se definirá por regla de tres inversa.
- Cotización de todos los ítems **10 puntos**.

La adjudicación se realizará al proveedor cuyas ofertas sumen mas puntos, en caso de igualdad se adjudicará en partes iguales.

Se adjudican todos los ítems a un mismo proveedor.

Especificaciones:

- se debe recibir a una temperatura -18° C
- No poseer signos de descongelamiento (presencia de escarcha).
- Envases íntegros, con fecha de envasado y vencimiento.