

**DIRECCION DEPARTAMENTAL DE MONTEVIDEO**

COMPRA DIRECTA Nº	1525/2022
----------------------	-----------

RECEPCIÓN DE COTIZACIONES HASTA EL DÍA:	30/11/2022
HORA:	10:00

A EFECTOS DE REALIZAR UN RELEVAMIENTO DE PRECIOS TESTIGO DE MERCADO SE INVITA A COTIZAR POR:

ITEM	HASTA	DETALLE
1	260	KILOS DE TURRONES DE ACUERDO A LAS CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS.

**LUGAR DE ENTREGA DE MUESTRAS**

Las muestras deberán ser entregadas en la Unidad de Alimentación y Nutrición, sita en Avda. General Flores 3214, del departamento de Montevideo, los días 28 y 29 de noviembre DE 2022, dentro del horario de 9 a 14 horas, de acuerdo a lo detallado en el punto 3 de las condiciones técnicas. **Ver dicho punto**

**LUGAR DE ENTREGA**

Los productos serán entregados de forma INMEDIATA a la recepción de la orden de compra (con previa coordinación y según demanda del Organismo), en la Unidad Suministros, sita en Yaguarón 1617 (Montevideo).

**CONSULTAS O ACLARACIONES**

Comunicarse a través del correo electrónico: [montevideo@inau.gub.uy](mailto:montevideo@inau.gub.uy)

**COTIZACIONES**

Deberá cotizarse únicamente en línea a través de: [www.comprasestatales.gub.uy](http://www.comprasestatales.gub.uy)

Todas las especificaciones deberán estar cargadas en línea, no aceptándose información por otra vía (mail, fax, etc.).

**REQUISITOS**

- 1 - Adjuntar y detallar lo solicitado en los recaudos técnicos adjuntos al presente formulario.
- 2 - Detallar aceptación de las condiciones de entrega expuestas en "LUGAR DE ENTREGA".
- 3 - Establecer modalidad de pago Siff: Crédito a 60 días/ Crédito a 90 días, de no establecerse, se tomara por defecto Crédito a 90 días.
- 4 - En caso de adjuntar documentos a la oferta se debe indicar Nº de Compra directa y Rut de la Empresa en los mismos.

**IMPORTANTE**

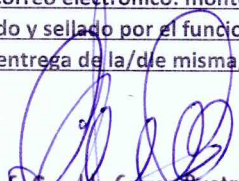
En caso de incumplimiento se aplicará el Artículo 64 del T.O.C.A.F.

Todos los oferentes deberán obligatoriamente constituir domicilio electrónico en su oferta, siendo este el único medio por el cual INAU, realizara todas las comunicaciones, notificaciones, etc. relacionadas a su vínculo con INAU.

En caso de que no se constituya el domicilio electrónico en la oferta, se tomará como domicilio electrónico constituido, el que se encuentra registrado en RUPE.

**La factura deberá ser entregada en Martín García 1222 oficina 102, en el horario de 10 a 16, o en caso de trabajar con e-factura, remitida a la dirección de correo electrónico: [montevideo@inau.gub.uy](mailto:montevideo@inau.gub.uy).**

**A dicha factura se le debe adjuntar remito firmado y sellado por el funcionario del Proyecto que recibió la mercadería y/o servicio, dando conformidad de entrega de la/die misma/o, o en su defecto, mostrar conformidad con firma y sello en la factura.**

  
A.S. Gerardo Correa Ruetalo  
Dirección Departamental de Montevideo  
INAU

Por D.D.M.: \_\_\_\_\_

## CONDICIONES PARTICULARES

### 1) Objeto de la contratación

El objeto de la contratación es proveer al INAU – a demanda de éste – los siguientes ítems, según las condiciones particulares y generales:

ÍTEM	ARTÍCULO	CANTIDAD HASTA	UNIDAD DE MEDIDA
1	TURRONES	260	KILOS

### 2) Especificaciones técnicas

#### 2.1) Especificaciones técnicas generales:

##### 2.1.1) Rotulación:

- Información obligatoria general del envase del producto especificada por el Reglamento Bromatológico Nacional (RBN).
- **Información nutricional** obligatoria de acuerdo al Decreto 117/006 del Reglamento Bromatológico Nacional.
- **Rotulado frontal** según Decreto N° 34/021

##### 2.1.2) Envases:

Los envases y equipamiento alimentario que estén en contacto con el alimento deberán cumplir con lo dispuesto para este punto en el RBN:

- **Envases primarios:** en materiales de primer uso permitidos que garanticen la protección de los productos.
- **Envases secundarios:** deberán ser de material sanitario, descartable y que presenten clara indicación externa del número de unidades que contiene. Deben garantizar la protección de los envases primarios que contiene. En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes. No se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario.

**2.1.3) Recibo y aceptación:** Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80% de vida útil remanente. Será rechazada toda partida que no cumpla en su totalidad con la calidad adjudicada.

##### 2.1.4) Entrega:

Los productos serán entregados de forma INMEDIATA a la recepción de la orden de compra (con previa coordinación y según demanda del Organismo), en la Unidad Suministros, sita en Yaguarón 1617 (Montevideo).

**2.2) Especificaciones técnicas particulares del ítem** (en lo no establecido expresamente, regirá por el Decreto 315/994 del 5.7.94 – Reglamento Bromatológico Nacional – y sus modificaciones):

### **CONDICIONES PARA LA COMPRA DE TURRONES**

**Definición:** Es el producto elaborado por cocción de una mezcla de edulcorantes nutritivos naturales con frutas secas, clara de huevo, albúmina de huevo o de leche, gelatina, a las que se le puede agregar yema de huevo, vegetales confitados, cereales inflados o laminados, cacao, chocolate, coco, y otros. Presentan consistencia blanda, semiblanda o dura – dependiendo del tipo – y forma de tabletas, barras o cualquier otra forma.

**Peso unitario promedio:** 100 grs.

**Sabor y consistencia:** Sabores varios. Consistencia blanda

### **3) Receptividad de presentar muestras:**

Las firmas oferentes deberán presentar dos muestras de cada producto ofrecido (incluyendo todas las opciones ofertadas).

Las muestras deberán ser entregadas en la **Unidad de Alimentación y Nutrición**, sita en Avda. General Flores 3214, del departamento de Montevideo, **los días 28 y 29 de noviembre DE 2022, dentro del horario de 9 a 14 horas**, debidamente identificadas con etiquetas donde luzcan los siguientes datos: Número de Compra Directa, nombre del ítem y nombre del oferente. Asimismo, se deberá acompañar un remito indicando los datos mencionados en dichas etiquetas y el detalle de todos los ítems presentados, en dos vías (una quedará en poder del Organismo, y la otra en poder del oferente).

A los efectos del debido contralor del cumplimiento de esta exigencia en el acto de apertura, se deberá adjuntar a la oferta (en archivo adjunto) fotocopia del remito (**véase literal E del apartado 5.1** de las presentes condiciones).

Las muestras exigidas serán evaluadas y sometidas a ensayos destructivos, por lo que el oferente al entregarlas entiende y acepta que no será posible solicitar la devolución de las mismas.

Serán de cargo de los oferentes todos los gastos relacionados con la preparación y presentación de sus ofertas y muestras. El INAU no será responsable en ningún caso por dichos costos.

### **4) Presentación de las ofertas**

**4.1) Las ofertas serán recibidas únicamente en línea.** Los oferentes deberán ingresar sus ofertas (económica y técnica completas) en el sitio web de Compras Estatales <https://www.gub.uy/agencia-reguladora-comprasestatales/>. **NO SE RECIBIRÁN OFERTAS QUE SEAN PRESENTADAS POR OTRA VÍA.**

**4.2)** Toda empresa oferente deberá, so pena de invalidez de su oferta:

- a) Estar registrado en el Registro Único de Proveedores del Estado (RUPE), conforme a lo dispuesto por el Decreto del Poder Ejecutivo N° 155/013 de 21 de mayo de 2013.

Los estados admitidos para recibir ofertas de proveedores son: EN INGRESO, EN INGRESO (SIIF), y ACTIVO.

- b) Tener objeto / giro adecuado al objeto del presente procedimiento.
- c) Al día inmediato anterior a la apertura de ofertas, no tener registradas en el Registro Único de Proveedores del Estado (RUPE) sanción de eliminación ni suspensión.
- d) No tener registradas en el Registro Único de Proveedores del Estado (RUPE) más de dos multas en los últimos dos años naturales hasta el día inmediato anterior a la apertura de ofertas.

## **5) Documentación a presentar en la pestaña “Archivos adjuntos” del sistema**

**5.1)** Todo oferente deberá presentar la siguiente documentación en la pestaña “Archivos adjuntos” del sistema al momento de cotizar:

- A. Habilitación vigente de la empresa y/o local alimentario del oferente, que acredite que se encuentre registrado por el Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia de Montevideo.
- B. Habilitación bromatológica vigente de los productos ofertados, emitida por el Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia de Montevideo.
- C. Habilitación vigente de la flota de vehículos que el proveedor utilizará para la entrega de los productos ofertados, emitida por la Intendencia de Montevideo.
- D. Mínimamente, tres carnés de manipulador vigentes del personal de la empresa elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora/ distribuidora/ intermediaria (operador), según corresponda.
- E. Remito de entrega de muestras

**5.2)** Los requisitos documentales (habilitaciones y certificados) exigidos en el apartado 5.1 no se tomarán como incumplidos si a los mismos es posible acceder a través de consulta pública electrónica en una página web oficial del Organismo emisor de la habilitación o certificado correspondiente.

## **6) Evaluación de las ofertas**

Las ofertas se evaluarán desde el punto de vista formal, técnico y económico, dando lugar al rechazo de las que no se ajusten a los requerimientos y especificaciones sustanciales descriptas en las condiciones particulares de este llamado.

La admisión inicial de una oferta no será obstáculo para su invalidación posterior si se constata luego defectos que violan requisitos legales o aquellos esenciales contenidos en las condiciones respectivas.

La falta de información suficiente para hacer un juicio fundado de una oferta podrá significar el rechazo de la misma, sin perjuicio de las facultades de la Administración de poder solicitar a cualquier oferente las aclaraciones necesarias, no pudiendo pedir ni permitir que se modifique el contenido de la oferta, y de recabar otros asesoramientos, dejando expresa

constancia que aquellos que intervengan en tal calidad deberán excusarse cuando medie cualquier circunstancia comprobable que pueda afectar su imparcialidad.

## 7) Criterios de evaluación de ofertas

7.1) Para las ofertas que superen el juicio de admisibilidad, se procederá a realizar la evaluación correspondiente al ítem, teniendo en cuenta los siguientes criterios de evaluación y su ponderación:

- **Valoración técnica:** 70 puntos
- **Valoración económica:** 30 puntos

### 7.2) Valoración técnica

La valoración técnica se compone de la evaluación de la **calidad nutricional y la evaluación sensorial**.

#### A. Evaluación de la calidad nutricional:

El tipo de alimentos a evaluar no se caracteriza por un alto valor nutritivo, y en general son alimentos ultra-procesados, pero pueden existir diferencias que hagan valer su favorable distinción desde el punto de vista nutricional.

Al efecto de detectar dichas eventuales diferencias, se compararán los productos ofertados (de un mismo ítem), valorándose aquellos productos que tengan un valor diferencial positivo, considerando los siguientes elementos (aplicables según el alimento):

- Su composición.
- Grado y método de procesamiento.
- Diferencias en cuanto a los endulzantes en cantidad y tipo.
- Grasas en cantidad y tipo.
- Agregado de sal.

Realizada la evaluación, se puntuará conforme el siguiente cuadro:

El producto ofertado no tiene diferencias (respecto a los demás productos propuestos correspondientes al mismo ítem) que hagan valer su favorable distinción desde el punto de vista nutricional.	<b>0 puntos</b>
El producto ofertado tiene una (1) diferencia (respecto a los demás productos propuestos correspondientes al mismo ítem) que hagan valer su favorable distinción desde el punto de vista nutricional.	<b>15 puntos</b>
El producto ofertado tiene dos (2) o más diferencias (respecto a los demás productos propuestos correspondientes al mismo ítem) que hagan valer su favorable distinción desde el punto de vista nutricional.	<b>30 puntos</b>

#### B. Evaluación sensorial:

Se realizará la evaluación sensorial con el propósito de conocer su correspondencia con la descripción del producto solicitado en los recaudos técnicos. La evaluación sensorial es relevante por tratarse de productos diseñados que se corresponden a ciertos atributos esperables de sabor, color, textura u otros que determinarán la aceptación o rechazo del mismo.

La metodología a emplear será una prueba descriptiva en base a la apreciación de los atributos del producto, según la relación entre la muestra presentada y lo que en el siguiente cuadro se establece:



ÍTEM	ARTÍCULO	Color	Sabor	Textura
1	TURRONES	Característico al sabor, por ejemplo marrón si es de sabor chocolate.	Dulce. Característico a la variedad, por ejemplo de maní, coco, etc.	Blanda, que se deforme al presionar, y al masticar que ofrezca una sensación de leve resistencia. Se debe apreciar según variedad maní, almendra, coco, etc.

Las muestras se degustarán a ciegas por personas designadas a tal efecto por la Unidad de Alimentación y Nutrición del INAU. Dichas personas desconocerán marca y oferente, evitando efectos sesgados en la percepción del consumidor.

Realizada la evaluación, se puntuará conforme el siguiente cuadro:

MUY BUENO	40 puntos
BUENO	30 puntos
ACEPTABLE	20 puntos
REGULAR	10 puntos

Cuando de dicha evaluación surgiera que el producto resulta MALO o MUY MALO, se desestimaré la oferta correspondiente al producto en cuestión.

### 7.3) Valoración económica

La oferta de menor precio obtendrá un puntaje de 30 puntos.

El resto de las propuestas se evaluarán de acuerdo con la siguiente regla de tres inversa:

$$\text{Puntaje de Evaluación Económica} = 30 \times (\text{PPME}/\text{PPE})$$

- PPME = Precio de la Propuesta más Económica

- PPE = Precio de la Propuesta Evaluada

### 8) Adjudicación

El puntaje total asignado será comparado con el puntaje total de cada una de las demás ofertas admisibles, adjudicándose a la oferta que resulte calificada con más puntos.

Este llamado admite adjudicación parcial.

### 9) Obligaciones del adjudicatario

El adjudicatario está obligado a cumplir fielmente el objeto de la misma, así como a ser consecuente con todo lo que en demás normas se dispone:

- A. Recepción: La recepción provisoria de los diferentes artículos será realizada por funcionarios autorizados, quienes procederán a controlar la entrega, pudiendo rechazar el artículo alegando razones pertinentes para ello. En dicha hipótesis, el adjudicatario,

dentro del tiempo remanente del plazo originario dispuesto para la entrega (si es que queda remanente), deberá – a su costo – sustituirlo, no dándose trámite a la recepción definitiva mientras no se haya dado cumplimiento a la obligación precedente. Lo expresado es sin perjuicio de la aplicación de las sanciones que eventualmente sean aplicables.

- B.** Estado de las habilitaciones exigidas en las presentes condiciones: La Administración se reserva el derecho de exigir, cuantas veces lo considere prudente, la exhibición de habilitaciones y demás constancias, que acrediten el cumplimiento de la correspondiente normativa nacional y/o departamental que vincula al adjudicatario y/o a los productos adjudicados.
- C.** El adjudicatario no deberá incurrir en conductas que conlleven a que autoridades públicas resuelvan sancionarle gravemente en su calidad de proveedor de bienes y/o servicios (enmarcados o no en una relación de consumo) del ramo correspondiente al objeto del presente procedimiento licitatorio.