

**DIRECCION DEPARTAMENTAL DE MONTEVIDEO**

COMPRA DIRECTA Nº	1527/2022
----------------------	-----------

RECEPCIÓN DE COTIZACIONES HASTA EL DIA:	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	400	LITROS DE HELADO DE ACUERDO A LAS CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS.

**LUGAR DE ENTREGA**

Entrega directa en los Servicios (véanse listados de Centros: Anexos I) entre el 12 y 16 de diciembre de 2022, en el horario de 8 y 15 hs, con previa coordinación y según demanda del INAU.

Los Centros pueden estar sujetos a cambios que determine el Instituto por traslados, aperturas o cierres. En cualquiera de estos casos, se informará al proveedor para adecuar las entregas a las necesidades.

**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 detalladas 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**

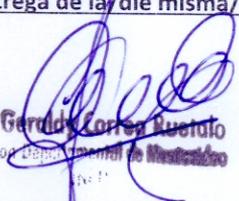
En caso de incumplimiento se aplicará el Artículo 64 del T.O.C.A.F.

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/dle misma/o, o en su defecto, mostrar conformidad con firma y sello en la factura.**

  
S. Gerardo Correa Ruerato  
Dpto. de Compras y Contratación

Por D.D.M.:  
Martín García 1222 - Apto 102 - Tel: 2 924 32 19 / 2 924 62 10 Int 233  
[montevideo@inau.gub.uy](mailto:montevideo@inau.gub.uy)

## 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	HELADO	400	LITROS

### 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:

Entrega directa en los Servicios (véanse listados de Centros: Anexos I) entre el 12 y 16 de diciembre de 2022, en el horario de 8 y 15 hs, con previa coordinación y según demanda del INAU.

Los Centros pueden estar sujetos a cambios que determine el Instituto por traslados, aperturas o cierres. En cualquiera de estos casos, se informará al proveedor para adecuar las entregas a las necesidades.

**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 HELADO CREMA O CREMA HELADA**

**Definición:** producto obtenido por la congelación y agitación simultánea de mezclas líquidas cuyos ingredientes principales son leche, derivados lácteos, agua y edulcorantes nutritivos naturales.

**Varietades:** Combinación triple: Vainilla, frutilla y chocolate.

**Peso unitario** promedio: 3 L

### **3) Presentación de las ofertas**

**3.1) 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.

**3.2)** 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.

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

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

- A. Foto legible del etiquetado del producto.
- B. 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.
- C. Habilitación bromatológica vigente de los productos ofertados, emitida por el Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia de Montevideo.

D. Habilitación vigente de la flota de vehículos que el proveedor utilizará para la entrega de los productos ofertados, emitida por la Intendencia de Montevideo.

E. Mínimamente, tres carnés de manipulador vigentes del personal de la empresa elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora/ distribuidora/ intermediaria (operador), según corresponda.

**4.2)** Los requisitos documentales (habilitaciones y certificados) exigidos en el apartado 4.1, 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.

## **5) 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 descritas en las condiciones particulares de este llamado.

La admisión inicial de una oferta no será obstáculo para su invalidación posterior si se constatará 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.

### **5) Criterios de evaluación de ofertas**

**5.1)** 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: 30 puntos
- Valoración económica: 70 puntos

### **5.2) Valoración técnica**

La valoración técnica se compone de la 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>

### 5.3) Valoración económica

La oferta de menor precio obtendrá un puntaje de 70 puntos.

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

$$\text{Puntaje de Evaluación Económica} = 70 \times (\text{PPME}/\text{PPE})$$

- PPME = Precio de la Propuesta más Económica
- PPE = Precio de la Propuesta Evaluada

### 6) 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.

### 7) 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.** Tras la notificación de adjudicación, el proveedor adjudicatario deberá entregar una muestra del producto adjudicado en la Unidad de alimentación y Nutrición previa coordinación con el área.
- B.** 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.

- C.** 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.
- D.** 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.

## ANEXO I

**Centros a los se les deberá entregar**

**HELADO:**

SERVICIO	DIRECCIÓN	MUNICIPIO	BARRIO
Laureles	Concordia 4377	A1	TRESOMBÚES
El Anden (CAF)	Garzón 1304 o 1340 esq. A. Márquez	G	COLÓN
Comunidad Capurro	Lorenzo Carnelli 1084	B	PALERMO
Reisch Sintas	Salterain 1270	B	CORDÓN
Aquellar	Nicaragua 2240	B	LACOMERCIAL
Amatista	Blanes 1034	B	PARQUERODO
C.EV.I.P.	J.Batlle y Ordoñez 4071	C	BRAZO ORIENTAL
Andariegos	Caigua 1324	C	PRADO
Antonio Machado	Antonio Machado 1437	C	ATAHUALPA
La Siembra	Bv. Artigas 4535	C	CAPURRO
Aconcagua	Castillos 2566	C	REDUCTO
CEIF	Uruguayana 3133	C	CAPURRO
Tribal	Capurro 791	C	CAPURRO
Tataypy	Agraciada 3687	C	PRADO

<b>Kuarahy</b>	Suárez 3325	C	PRADO
<b>Casa Uruguay</b>	Suarez 3200	C	PRADO
<b>Inclusión y Ciudadanía</b>	Machado Carballo 3304	C	PRADO
<b>Los Girasoles</b>	Sayago 884	G	SAYAGO
<b>El Sueño del Pibe</b>	Magallanes 1932	B	AGUADA
<b>Casa del Sol</b>	Abella de Ramírez 923	G	PASO DE LAS DURANAS
<b>Aguaribay</b>	Cmno. Castro 492	G	PASO DE LAS DURANAS
<b>Espacio Prado</b>	Camino Castro 453 esq. Pena	G	PASO DE LAS DURANAS
<b>BILU</b>	Lanus 6058	G	COLÓN
<b>Mar Inchalá</b>	Carve 5780	G	COLÓN
<b>Creciendo Juntas</b>	Carve 5795	G	COLÓN
<b>Lezica</b>	Lezica 5847	G	COLÓN
<b>Magnolias</b>	Cornelio Guerra 1889	G	COLÓN
<b>Los Peques</b>	Con. Besnes e Irigoyen 5682	G	COLÓN
<b>Rumbos Nuevos</b>	Brazo Largo 3366	D	VILLA ESPAÑOLA
<b>Abriendo Caminos</b>	Romildo Riso 2505	E	CARRASCO NORTE
<b>Estación Esperanza</b>	Camino Maldonado Rta. 8 Km. 20	F	VILLA GARCÍA