

**LLAMADO A  
COMPRA DIRECTA  
PUBLICACIÓN N°  
12/2023  
SERVICIO SOLICITANTE: DPTO.  
ALIMENTACION**

**Objeto de la compra:**

**VEGETALES PROCESADOS**

**APERTURA ELECTRÓNICA: 16/01/2023–HORA:10:30**

**LLAMADO A PRECIO COMPRA DIRECTA**

**CD N° 12 /2023**

**1) SE SOLICITA cotización de:**

ITEM	CODIGO SICE	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	CANTIDAD (HASTA 3 meses)
	26739	<b>Boniato crudo procesado (en mitades)</b>	<p>Características: BONIATO: de cosecha reciente, pelado, lavado, de pulpa color amarillo-naranja, de consistencia firme, no blanda, ni fibrosa, sin manchas chocolate en la parte interna y externa (mancha color marrón), ni restos de cáscaras (ojos). Libre de podredumbre, corazón negro, corazón hueco. No se aceptaran productos con indicios de cristalización.</p> <p>Envase alimentario primario, rotulado: cara principal, denominación de venta del alimento, contenidos netos, identificación del origen, nombre o razón social y dirección, identificación del lote, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, información nutricional y conservación. Condiciones para el transporte: Debe ser transportado en vehículos cerrados y autorizados. Será de uso exclusivo para el transporte de vegetales y no podrán transportar al mismo tiempo otros productos que puedan ser contaminantes o perjudiciales. Dichos vehículos deben ser equipados con refrigeración de 0º a 4ºC para transportar. No podrán sobrepasar esas temperaturas durante el transporte, para asegurar la cadena de frío. Temperatura de recepción: 4ºC a 7ºC.</p>	KILO	Bolsas de Poliestileno herméticas, Unidad de comercialización, bolsas de 5Kg.	135
	25303	<b>Papa cruda procesada (ENTERA)</b>	<p>PAPA: papa de cosecha reciente, pelada, lavada, de pulpa blanca, de consistencia firme, no blanda, ni fibrosa, sin manchas chocolate en la parte interna y externa (mancha color marrón), ni restos de cáscaras (ojos) libre de podredumbre, corazón negro, corazón hueco. No se aceptaran productos con indicios de cristalización. Envase alimentario primario, rotulado: cara principal, denominación de venta del alimento, contenidos netos, identificación</p>		Bolsas de	

			del origen, nombre o razón social y dirección, identificación del lote, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, información nutricional y conservación. Condiciones para el transporte: Debe ser transportado en vehículos cerrados y autorizados. Será de uso exclusivo para el transporte de vegetales y no podrán transportar al mismo tiempo otros productos que puedan ser contaminantes o perjudiciales. Dichos vehículos deben ser equipados con refrigeración de 0° a 4°C para transportar. No podrán sobrepasar esas temperaturas durante el transporte, para asegurar la cadena de frío. Temperatura de recepción: 4°C a 7°C,	KILO	Poliestileno herméticas, Unidad de comercialización, bolsas de 5Kg.	315
25303	<b>Papa cruda procesada (EN CUBO 2x2 )</b>	PAPA: papa de cosecha reciente, pelada, lavada, de pulpa blanca, de consistencia firme, no blanda, ni fibrosa, sin manchas chocolate en la parte interna y externa (mancha color marrón), ni restos de cáscaras (ojos) libre de podredumbre, corazón negro, corazón hueco. No se aceptaran productos con indicios de cristalización. Envase alimentario primario, rotulado: cara principal, denominación de venta del alimento, contenidos netos, identificación del origen, nombre o razón social y dirección, identificación del lote, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, información nutricional y conservación. Condiciones para el transporte: Debe ser transportado en vehículos cerrados y autorizados. Será de uso exclusivo para el transporte de vegetales y no podrán transportar al mismo tiempo otros productos que puedan ser contaminantes o perjudiciales. Dichos vehículos deben ser equipados con refrigeración de 0° a 4°C para transportar. No podrán sobrepasar esas temperaturas durante el transporte, para asegurar la cadena de frío. Temperatura de recepción: 4°C a 7°C.	KILO	Bolsas de Poliestileno herméticas, Unidad de comercialización, bolsas de 5Kg.	315	
14413	<b>Zanahoria procesada cruda en cubos de 2x3</b>	Características: ZANAHORIA: de cosecha reciente, raíces enteras, firmes, lisas, peladas, lavadas, color naranja, no lignificado, sin coloración púrpura o verde en el hombro, libre de podredumbre, daño o lesiones graves como rajadas o grietas y daños de insectos. No se aceptaran productos con indicios de cristalización. Envase alimentario primario, rotulado: cara	KILO	Bolsas de Poliestileno herméticas, Unidad de comercialización, bolsas de 5Kg.	180	

			<p>principal, denominación de venta del alimento, contenidos netos, identificación del origen, nombre o razón social y dirección, identificación del lote, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, información nutricional, conservación. Condiciones para el transporte: Debe ser transportado en vehículos cerrados y autorizados. Será de uso exclusivo para el transporte de vegetales y no podrán transportar al mismo tiempo otros productos que puedan ser contaminantes o perjudiciales. Dichos vehículos deben ser equipados con refrigeración de 0° a 4°C para transportar. No podrán sobrepasar esas temperaturas durante el transporte, para asegurar la cadena de frío. Temperatura de recepción: 4°C a 7° C.</p>		
14413	<b>Zanahoria entera pelada</b>	<p>Características: ZANAHORIA: de cosecha reciente, raíces enteras, firmes, lisas, peladas, lavadas, color naranja, no lignificado, sin coloración púrpura o verde en el hombro, libre de podredumbre, daño o lesiones graves como rajadas o grietas y daños de insectos. No se aceptaran productos con indicios de cristalización. Envase alimentario primario, rotulado: cara principal, denominación de venta del alimento, contenidos netos, identificación del origen, nombre o razón social y dirección, identificación del lote, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, información nutricional, conservación. Condiciones para el transporte: Debe ser transportado en vehículos cerrados y autorizados. Será de uso exclusivo para el transporte de vegetales y no podrán transportar al mismo tiempo otros productos que puedan ser contaminantes o perjudiciales. Dichos vehículos deben ser equipados con refrigeración de 0° a 4°C para transportar. No podrán sobrepasar esas temperaturas. Temperatura de recepción: 4° C a 7°c.</p>	KILO	<p>Bolsas de Poliestileno herméticas, Unidad de comercialización, bolsas de 5Kg.</p>	378
65688	<b>Zapallito en cubo 2x3</b>	<p>Envase alimentario primario, rotulado: cara principal, denominación de venta del alimento, contenidos netos, identificación del origen, nombre o razón social y dirección, identificación del lote, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, información nutricional, conservación. Condiciones para el transporte: Debe ser transportado en vehículos cerrados y autorizados. Será de uso exclusivo para el mismo tiempo otros productos que puedan ser contaminantes o perjudiciales. Dichos vehículos deben ser equipados con refrigeración de 0°C a 4°C para transportar. No podrán sobrepasar esas temperaturas durante el transporte, para asegurar la cadena de frío. Temperatura recepción: 0° C a 4°C.</p>	KILO	<p>Bolsas de Poliestileno herméticas, Unidad de comercialización, bolsas de 5Kg.</p>	420

	65688	<b>Zapallito en mitades</b>	Envase alimentario primario, rotulado: cara principal, denominación de venta del alimento, contenidos netos, identificación del origen, nombre o razón social y dirección, identificación del lote, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, información nutricional, conservación. Condiciones para el transporte: Debe ser transportado en vehículos cerrados y autorizados. Será de uso exclusivo para el transporte de vegetales y no podrán transportar al mismo tiempo otros productos que puedan ser contaminantes o perjudiciales. Dichos vehículos deben ser equipados con refrigeración de 0° a 4°C para transportar. No podrán sobrepasar esas temperaturas durante el transporte, para asegurar la cadena de frío. Temperatura de recepción: 4° C a 7°C.	KILO	Bolsas de Poliestileno herméticas, Unidad de comercialización, bolsas de 5Kg.	180
--	-------	-----------------------------	---	------	---	-----

## REQUISITOS PARTICULARES PARA VEHICULOS A SER USADOS EN EL TRANSPORTE DE VEGETALES PROCESADOS

- **Condiciones para el transporte:** ser transportado en vehículos cerrados y autorizados. Será de uso exclusivo para el transporte de vegetales y no podrán transportar al mismo tiempo otros productos que puedan ser contaminantes o perjudiciales. Dichos vehículos deben ser equipados con refrigeración de -18°C para transportar. No podrán sobrepasar esas temperaturas durante el transporte, para asegurar la cadena de frío. Temperatura de recepción: -18°C.

### 1) LAS COTIZACIONES DEBERÁN PRESENTARSE:

a) Las propuestas serán recibidas Únicamente en línea. Los oferentes deberán ingresar en el sitio web [www.comprasestatales.gub.uy](http://www.comprasestatales.gub.uy). No se recibirán cotizaciones por otra vía.

b) La documentación electrónica se ingresará en archivos con formato pdf o similar, sin contraseñas ni bloqueos para su impresión o copiado. Cuando el oferente deba agregar un documento o certificado cuyo original solo exista en soporte papel, deberá digitalizar el mismo (escanearlo) y subirlo con el resto de su oferta. Los oferentes incluirán en el campo "Observaciones" toda aquella información que pueda ser útil a los efectos de la adjudicación.

## 2) DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR:

a) Declaración jurada de no ingresar en la incompatibilidad prevista en el artículo 46 del T.O.C.A.F. (Dcto. 150/012), Anexo I. **La no presentación de la misma será motivo suficiente para desestimar la oferta.**

**Importante: toda declaración jurada art. 46 TOCAF según lo previsto en el artículo 71 de la ley 17.738 de 07/01/2004 "literal g" se deberá adherir timbre profesional en correspondiente (valor actual \$ 220)**

b) Mencionar referencias de lugares donde se hayan suministrado productos similares. (obligatorio)

c) Presentar habilitación bromatológica de la planta y de cada producto vigente. (obligatorio)

## CONDICIONES GENERALES:

### Forma de Cotizar:

a) Precios unitarios por ítem.

b) Se deberá cotizar en moneda nacional, sin impuestos, detallándose los mismos en forma separada.

**Forma de Pago:** CRÉDITO. **A través del SIIF**

**Mantenimiento de oferta:** 90 días

**Plazo de entrega:** acuerdo a las demandas del Dpto. de alimentación

## 1) ADJUDICACIÓN:

**La adjudicación se realizará a la oferta de menor precio que cumpla con la totalidad de los requisitos establecidos en el presente pliego.**

- 1) La Administración de este Hospital verificará que el Proveedor este ACTIVO EN RUPE )
- 2) Los oferentes deben cumplir con las características de lo solicitado.
- 3) El transporte de los productos serán por cuenta del adjudicatario.
- 4) La administración de este Hospital verificará las referencias presentadas por el proveedor amparados en el art. 48 del Tocaf: " En caso de que el pliego particular exija documentación a la que se pueda acceder a través del Registro Único de Proveedores del Estado, la obligación se considerará cumplida en ello."

**ANEXO I Artículo 46 del Tocaf**

**DECLARACIÓN JURADA**

En relación con la [Compra Directa N ° \_\_\_\_\_], [el que suscribe /  
\_\_\_\_\_ representada por \_\_\_\_\_ en  
calidad de \_\_\_\_\_], declara bajo  
juramento no estar comprendida/o en la causales que  
expresamente impiden contratar con el Estado, de acuerdo a lo  
establecido en el artículo 46 del TOCAF, quedando sujeto el  
firmante a las responsabilidades legales en caso de falsedad  
(artículo 239 del Código Penal).

Firma:

Nombre completo:

Documento de identidad:

Nombre de la empresa:

Calidad en la que firma:

Fecha:

**Artículo 239 del Código Penal: "El que, con motivo de otorgamiento o formalización de un documento público, ante un funcionario público, prestare una declaración falsa sobre su identidad o estado o cualquier otra circunstancia de hecho, será castigado con 3 a 24 meses de prisión".**