



**DIVISIÓN ADQUISICIONES
DEPARTAMENTO TÉCNICO**

**COMPRA DIRECTA N° 23/2023
ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS**

RECEPCIÓN DE COTIZACIONES HASTA EL DIA 27/03/2023

HORA: 10:00

EL PRESENTE LLAMADO SÓLO ADMITE COTIZACIÓN EN LÍNEA A TRAVÉS DE LA PÁGINA DE SICE – SISTEMA DE INFORMACIÓN DE COMPRAS Y CONTRATACIONES DEL ESTADO,

www.comprasestatales.gub.uy

TODAS LAS ESPECIFICACIONES DEBERÁN ESTAR CARGADAS EN LÍNEA, NO ACEPTÁNDOSE INFORMACIÓN POR MAIL Y/O FAX.

CONSULTAS Y ACLARACIONES:

SE DEBERÁN REALIZAR A TRAVÉS DEL CORREO ELECTRÓNICO DEL DEPARTAMENTO TÉCNICO: adquisiciones@inisa.gub.uy.

OBJETO:

- ADQUISICION DE FRUTAS Y HORTALIZAS, SEGUN SE DETALLA A CONTINUACION TENIENDO EN CUENTA LAS CONDICIONES TECNICAS DE LA UNIDAD DE NUTRICION QUE FORMA PARTE DEL PRESENTE LLAMADO.

ALIMENTO	CANTIDAD MÁXIMA ESTIMADA (kg)
Banana	935
Cebolla	410
Morrón	220
Papa	1825
Tomate	220
Zanahoria	200

COTIZACIÓN:

A LOS EFECTOS DE COTIZAR PARA EL PRESENTE LLAMADO, EL OFERENTE DEBERA ESTAR REGISTRADO EN EL REGISTRO UNICO 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 ACEPTAR OFERTAS DE PROVEEDORES SON: EN INGRESO, EN INGRESO (SIIF) Y ACTIVO. EL OFERENTE QUE RESULTE SELECCIONADO, DEBERA HABER ADQUIRIDO EL ESTADO DE "ACTIVO" EN EL RUPE.

EL PRECIO SERA FIRME, DEBIENDO COTIZAR PRECIO UNITARIO SIN IMPUESTOS Y PRECIO TOTAL CON IMPUESTOS INCLUIDOS DE CADA ITEM EN MONEDA NACIONAL TENIENDO EN CUENTA EL IVA SEGÚN EL TIPO DE EMPRESA Y OBJETO DEL LLAMADO A COTIZAR.

PODRA COTIZAR LAS 2 MODALIDADES DE PAGO SIIF: CREDITO A 60 DIAS
CREDITO A 90 DIAS

EN EL CASO DE NO INDICARLO SE TOMARÁ CREDITO 90 DÍAS.

SE PODRA USAR CAMPO "OBSERVACIONES" PARA INDICAR MODALIDAD PAGO.

LOS PRECIOS COTIZADOS DEBEN INCLUIR TODOS LOS GASTOS QUE CUBRAN EL CUMPLIMIENTO DEL COMPROMISO QUE SE ESTABLECE EN EL PRESENTE LLAMADO, ASÍ COMO LOS GASTOS GENERADOS POR ENTREGAS, NO ABONANDO LA INSTITUCIÓN CARGOS ADICIONALES POR ESTOS CONCEPTOS. DE NO ESTABLECERSE SE ENTIENDE QUE SE ENCUENTRAN INCLUIDOS EN LA OFERTA.

FRECUENCIA, HORARIO Y LUGAR DE ENTREGA:

- DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LOS PUNTOS 7 Y 8 DE LAS CONDICIONES TECNICAS ELABORADAS POR LA UNIDAD DE NUTRICION DEL INSTITUTO.


Esc. Martha Corbo
Dirección Enc.
Departamento Técnico
Inisa

DEPTO. TECNICO
JAVIER BARRIOS AMORIN 1690
TEL. 2408-4710
CORREO: adquisiciones@inisa.gub.uy

CONDICIONES TÉCNICAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

1. DISPOSICIONES GENERALES

- 1.1 Habilitación y Registro bromatológico de la empresa proveedora ó Habilitación Bromatológica del comercio mayorista de frutas y hortalizas frescas.
- 1.2 Habilitación vehicular vigente de todos los vehículos que se utilizarán en la distribución. Los vehículos deberán ser cerrados, o en su defecto, techados y con cortinas laterales a fin de que el transporte no altere las características de los productos, preservándolos de las condiciones climáticas. Para ello, deberán enviar una foto del vehículo, en la cual pueda observarse si el mismo es cerrado o techado y, a su vez, pueda leerse el número de matrícula, la cual deberá coincidir con la habilitación vehicular presentada.
- 1.3 Carné o certificado de manipulador de alimentos: deberán presentar por lo menos tres carnés o certificados de manipulador de alimentos del personal de la empresa.
- 1.4 Envases:

ALIMENTO	ENVASES
Banana	Cajones de cartón o plástico, retornables o no.
Cebolla	Bolsas de plastillera o cajones de madera o plástico retornable o descartable.
Morrón	Cajones de plástico retornables o no.
Papa	Bolsas de plastillera o cajones de madera o plástico retornables o no.
Tomate	Cajones de plástico retornables o no.
Zanahoria	Cajones de madera o plástico retornables o no.

- Los alimentos deberán ser acondicionados de forma tal que se garantice su protección, evitando el deterioro de estos. En aquellos casos que la cantidad solicitada no sea suficiente como para completar un cajón, se podrá acondicionar junto a otro alimento, siempre y cuando se asegure el mantenimiento de la integridad de los alimentos.

2. CONDICIONES GENERALES: HORTALIZAS Y FRUTAS

Se considerarán aptas para el consumo cuando cumplan con las siguientes exigencias:

- Frutas y hortalizas sanas, frescas, limpias, exentas de cuerpos extraños adheridos a la superficie, libre de la mayor cantidad posible de tierra, decoloraciones, lesiones y partes marchitas. Libres de contaminantes microbiológicos que afecten su comestibilidad, sin insectos, hongos (moho), parásitos y bacterias. Sin podredumbre y dentro de los parámetros permitidos en las normas de residuos de plaguicidas.
- Deben presentar un estado de madurez apropiada para el período de consumo comprendido entre su entrega y la siguiente; poseer características de sabor, color, aroma y textura propias del alimento y la variedad. No tener lesiones de origen físico de gravedad y presentar desarrollo normal de la variedad, a su vez, deberán estar desprovistos de sabores u olores extraños.
- La mercadería deberá presentar uniformidad en cuanto a sus características (tamaño, grado de madurez, etc.) y ser homogénea para todos los centros en una misma entrega. El calibre/peso deberá estar acorde a la solicitud semanal, la cual se encontrará en concordancia con el Boletín de precios mayoristas de la Unidad Agroalimentaria Metropolitana (UAM).

3. DEFINICIONES:

Definición de hortaliza

- Es cualquier planta herbácea producida en la huerta de la cual una o más partes pueden usarse como alimento en su forma natural.
- Hortaliza fresca, es la hortaliza en su estado natural y lista para su consumo inmediato, de cosecha reciente o conservada de forma tal que mantiene sus características de calidad.

Definición de fruta

- Fruta: es el producto destinado al consumo, procedente de la fructificación de una planta.
- Fruta fresca: es la que se consume en estado natural, poco después de su recolección o conservada de forma tal que mantenga sus características de calidad tales como

grado de madurez adecuado y propiedades sensoriales. Generalmente presentan sabor dulce o agridulce.

4. CONDICIONES PARTICULARES: HORTALIZAS

Cebolla

Especificaciones:

Firmes, con la piel seca, sana y limpia, libre de brotes, cortaduras o rajaduras. Sin signos de podredumbre. Sin tallo grueso y libres de crecimiento floral. Las hojas deberán estar cortadas al ras.

Tipo blanca o colorada.

Morrón

Especificaciones:

Frutos firmes, de color verde o rojo brillante, sanos, limpios, con pedúnculo. Pericarpio sano, grueso y limpio. Piel firme y brillante, sin partes decoloradas, blandas o arrugadas.

Papa

Especificaciones:

Lavada, cepillada o procesada de forma tal que no presente tierra adherida a la piel. Tubérculo en buen estado de conservación, pulpa firme, libre de terrones, brotes, protuberancias o grietas, color característico de la variedad, sin coloración verdosa. Libre de alteraciones internas. Exenta de podredumbres internas o externas.

Variedad: piel blanca o rosada.

Tomate

Especificaciones:

Fruto entero, sano, firme al tacto, color rojo o rojo anaranjado, no muy maduro. Libre de florones o costillados. Sin puntos oscuros sobre la superficie, sin magulladuras ni deformaciones blandas debido a mala manipulación, sin grietas ni golpes profundos, sin moho, sin podredumbres.

Variedad: redondo (americano), larga vida o perita.

Zanahoria

Especificaciones:

Raíz entera, firme, lisa, color naranja, sin crecimientos secundarios, de cosecha reciente. Libre de corazón leñoso, sin hojas. Sin coloración verde o púrpura en el cuello. No abiertas ni lignificadas. Sin podredumbres.

5. CONDICIONES PARTICULARES: FRUTAS

Banana

Especificaciones:

Fruto firme, fresco, limpio, libre de insectos, cáscara sana, lisa, entera para que mantenga al fruto cubierto. Sin manchas de color pardo, golpes ni heridas. Sin sobre maduración, libres de machucamiento. Unidades en “manos” o “pencas”. Estado de madurez: 2 y 3 en verano, ente 3 y 5 en otoño y primavera y, 5 y 6 en invierno¹.

6. RECIBO Y ACEPTACIÓN

- La mercadería entregada deberá encontrarse en óptimas condiciones higiénico-sanitarias, de acuerdo con lo establecido en el punto 2: “Condiciones generales: Hortalizas y Frutas”.
- **Todos los alimentos deberán ser de Categoría I, teniendo en cuenta que será cero la tolerancia para las podredumbres.** En lo que respecta al calibre, el mismo variará de acuerdo con la oferta existente en la UAM, lo cual se especificará en el pedido que se remitirá en forma semanal (vía mail) al proveedor.
- Al momento de la recepción, el funcionario podrá abrir bolsas, dar vuelta cajones, etc. trasegando los productos a otros recipientes del servicio y constatando si la calidad es homogénea en relación con las diferentes Condiciones generales y particulares.

¹ Estado de madurez:

1: color totalmente verde; 2: color verde comenzando a mostrar amarillo; 3: color más verde que amarillo; 4: color más amarillo que verde; 5: color amarillo con punta verde; 6: color completamente amarillo; 7: color amarillo con áreas marrones.

- Cuando el producto no se ajuste a lo solicitado en las Condiciones generales y/o particulares, el producto podrá ser observado o rechazado.
- No serán aceptados los productos con defectos críticos que impidan su consumo, y deberán ser repuestos en el plazo de 24 horas.
- Se contará con un plazo máximo de 48 horas con posterioridad a la recepción para reclamar la reposición de los productos cuyos defectos críticos no hayan sido detectados en la misma, los que deberán reponerse en la próxima entrega.
- Si un producto es tanto observado como rechazado, se labrará un “Acta de observación o rechazo”, donde se explicará claramente el motivo. Esta acta deberá ser firmada por el receptor y por el responsable de la entrega en el momento de la recepción del producto. El original quedará en el Centro, se entregará una copia de esta Acta al proveedor y otra copia se remitirá a la Unidad de Nutrición (AnexoN°1).
- **El proveedor dispone de 24 horas para efectuar las entregas complementarias (aquella mercadería rechazada y/o faltante).**

NOTA:

- En lo no establecido expresamente en este documento, se regirá por el Decreto 315/994 del 5/07/94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.
- **Los días y horarios convenidos para la recepción de la mercadería deberán ser cumplidos por el proveedor.**

7. FRECUENCIA Y HORARIO DE ENTREGA

- Las entregas se efectuarán dos veces por semana (primera entrega los lunes o los martes y segunda entrega los jueves) en el horario comprendido entre las 8:00 y las 11:00hs y, desde la Unidad de Nutrición, se indicarán previamente (vía mail) las cantidades a entregar en cada oportunidad.

8. LUGAR DE ENTREGA

- Las mismas se realizarán directamente en los distintos centros del INISA, los cuales se encuentran ubicados en **Montevideo y Canelones (Colonia Berro – Suárez)**.

CENTRO	DIRECCIÓN
CIAF	Gral. Flores 3214 (a la izquierda)
Pre egreso	Br. Artigas 3224
Semi libertad	Garibaldi 2815 al 2817
CIAM	Av. José Belloni 3888 esquina Aparicio Saravia
Desafío	Chimborazo 3281
PROMESEC	Tapes 1018 esquina Av. Agraciada
Sarandí	Ruta 84 km. 30,500 Calle Central 01 Izquierda (Suárez)
Piedras	Ruta 84 km. 30,500 Calle Central 02 Izquierda (Suárez)
Ituzaingó I	Ruta 84 km. 30,500 Calle Central 03 Izquierda (Suárez)
MD	Ruta 84 km. 30,500 Calle Central 04 Izquierda (Suárez)
Ituzaingó II	Ruta 84 km. 30,500 Calle Central 05 Izquierda (Suárez)
Granja	Ruta 84 km. 30,500 Calle Central 06 Derecha (Suárez)
Cerrito	Ruta 84 km. 30,500 Calle Central 07 Derecha (Suárez)

9. SELECCIÓN

- La selección se realizará considerando:
 - Cumplimiento de los requisitos
 - Precio

10. CANTIDAD MÁXIMA ESTIMADA DE FRUTAS Y HORTALIZAS POR ZONA

ALIMENTO	CANTIDAD MÁXIMA ESTIMADA (kg)
Banana	935
Cebolla	410
Morrón	220
Papa	1825
Tomate	220
Zanahoria	200

ANEXO N° 1

ACTA DE OBSERVACIÓN O RECHAZO

Departamento de.....

Fecha: de..... de

Servicio:

En el día de la fecha

Se observa

Se rechaza

El Producto:

Suministrado por el proveedor del Organismo:

Por no encontrarse dentro de los parámetros de aceptación estipulados en los procedimientos de compras

Motivo:

Firma Responsable de la recepción

Aclaración de firma

Nº de cobro

Firma Responsable del proveedor

Aclaración de firma

C.I.