

**INSTITUTO DEL NIÑO Y ADOLESCENTE DEL URUGUAY**  
**INSTITUTO NACIONAL DE INCLUSION SOCIAL ADOLESCENTE**  
**DEPARTAMENTO DE ADQUISICIONES**

Compra Directa N° 594/2018

RECEPCION DE COTIZACIONES HASTA EL DIA 29/11/2018

HORA: 12:00

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

ITEM	HASTA	
1	350	<p><b>Cajones plásticos calados en sus laterales (capacidad aprox 30 a 50 litros)</b> <b>DE ACUERDO A LAS CONDICIONES TÉCNICAS DE LA UNIDAD DE NUTRICIÓN</b></p> <p>La adquisición de realizara hasta las cantidades expresadas y/o hasta el limite de la Compra Directa común (fijada en \$ 436.000)</p> <p>POR CONSULTAS O ACLARACIONES A TRAVES DE CORREO: <a href="mailto:adquisiciones@inisa.gub.uy">adquisiciones@inisa.gub.uy</a> dirigidas a la Licenciada en Nutrición Sonia Leis</p> <p><b>COTIZAR UNICAMENTE EN LINEA A TRAVES DE :</b> <a href="http://www.comprasestatales.gub.uy">www.comprasestatales.gub.uy</a></p> <p>TODAS LAS ESPECIFICACIONES DEBERAN ESTAR CARGADAS EN LINEA, NO ACEPTANDOSE INFORMACIÓN POR MAIL Y/O FAX.</p> <p><u>LAS COTIZACIONES</u></p> <p>1) DEBERAN SER FORMULADAS SOLAMENTE EN MONEDA NACIONAL CON IMPUESTOS INCLUIDOS</p> <p>2) EL COSTO DE LA ENTREGA DEBERA ESTAR INCLUIDO EN LA OFERTA</p> <p>3) COTIZAR LAS 2 MODALIDADES DE PAGO SIIF: CREDITO A 60 DIAS CREDITO A 90 DIAS</p> <p>4) SE DEBERA ACLARAR LA FORMA DE PAGO DE LO CONTRARIO SE TOMARA CREDITO A 90 DIAS</p> <p>5) LOS ARCHIVOS QUE SE ADJUNTEN DEBERÁN INDICAR EL NÚMERO DE COMPRA A QUE REFIERE, COMO TAMBIÉN LOS DATOS CORRESPONDIENTES A LA EMPRESA (NÚMERO DE RUT, TELÉFONO, DIRECCIÓN, PERSONA REPRESENTANTE ETC.)</p>

Departamento de Adquisiciones  
Dr. Javier Barrios Amorín 1690  
Teléfono 099 242 022  
[adquisiciones@inisa.gub.uy](mailto:adquisiciones@inisa.gub.uy)

# CONDICIONES TÉCNICAS DE CAJONES PLÁSTICOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

## REQUISITOS GENERALES

- De acuerdo al Reglamento Bromatológico Nacional, los envases que estén en contacto con los alimentos, deben fabricarse de conformidad con las buenas prácticas de manufactura, para que en las condiciones normales o previsibles de empleo no produzcan migración a los alimentos de componentes indeseables, tóxicos o contaminantes en cantidades tales que superen los límites máximos establecidos de migración total y específica, tales que:
  - Puedan representar un riesgo para la salud humana.
  - Ocasionen una modificación inaceptable de la composición de los alimentos o de los caracteres sensoriales de los mismos.
- Los colorantes y pigmentos que se emplean para colorear envases en contacto con alimentos, deberán cumplir con lo estipulado en el Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.

## REQUISITOS ESPECÍFICOS

### Material de los cajones

- Polietileno de alta densidad (apto para uso en industria alimentaria).
- Deben ser realizados con material virgen de primer uso, es decir que NO deben estar fabricados de material reciclado.

### Tipo de cajones

- Deben ser calados en sus laterales. La base o fondo puede ser calada o lisa (llena).
- Deben permitir su apilamiento y deben ser encajables para permitir un apilamiento más seguro.
- Pueden ser plegables.

- Deben tener asas (en lo posible ergonómicas) al menos, en los laterales cortos de los cajones, de modo de facilitar su manipulación.
- Resistentes a las caídas.

### **Capacidad**

- Entre 30 y 50 litros.

### **Otras consideraciones**

- Las firmas oferentes deberán informar lo siguiente:
  - Durabilidad estimada (de acuerdo a cada tipo de cajón ofertado).
  - Garantía de los mismos frente a roturas producidas por problemas en la elaboración de los mismos, lo que permita el cambio por nuevos cajones.
  - Cualquier otro tipo de garantía existente.
  - Existencia de plan recambio por mal uso. En caso de contar con plan recambio, los oferentes deberán especificar las condiciones del mismo.

### **Muestras**

- En todos los casos se requiere que se adjunte un catálogo o ficha técnica del producto en el cual pueda observarse detalladamente las características del producto ofertado y una foto del mismo.
- Las firmas oferentes deberán presentar una muestra de cada producto ofrecido.

### **Recibo y aceptación**

- El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta.
- Será rechazada toda partida que no cumpla total o parcialmente con la calidad adjudicada.
- **NOTA:** En lo no establecido expresamente en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

### Lugar de entrega

- Departamento de Suministros, sito en Belloni 3888 esquina Aparicio Saravia.

### Selección

- La selección se realizará considerando:
  - cumplimiento de los requisitos
  - calidad del producto
  - garantía y otras facilidades ofrecidas
  - antecedentes como proveedor en el rubro
  - precio

### Criterios de evaluación y su ponderación

- Para aquellas ofertas que superen el juicio de admisibilidad, cumpliendo con todos los requisitos exigidos, se tendrán en cuenta los siguientes criterios de evaluación y ponderación:
  - Calidad: 50%
  - Garantía y otras facilidades: 20%
  - Antecedentes como proveedor en el rubro: 10%
  - Precio: 20%
- Para evaluar la calidad del producto:
  - Se otorgará un 50% a aquellos productos que se consideren adecuados en calidad.
  - Se otorgará aproximadamente un 25% a aquellos productos que se consideren parcialmente adecuados en calidad.
  - Se otorgará 0% a aquellos productos que no se consideren adecuados en calidad.
- Para evaluar la garantía y otras facilidades:
  - Se otorgará un 20% a aquellos productos que presenten las mejores garantías y otras facilidades.

- Se otorgará aproximadamente un 10% a aquellos productos cuyas garantías y/o facilidades no sean las mejores.
- Se otorgará 0% a aquellos productos que carezcan de garantía.
  
- Para evaluar los antecedentes como proveedor en el rubro, se otorgará:
  - Se otorgará 10% a aquellos oferentes que presenten al menos tres antecedentes que se consideren aceptables.
  - Se otorgará aproximadamente un 5% a aquellos oferentes que presenten menos de tres antecedentes que se consideren aceptables.
  - Se otorgará 0% a aquellos oferentes que no presenten antecedentes o que cuenten con antecedentes negativos.

**CANTIDAD ESTIMADA DE CAJONES DE PLÁSTICO**

Hasta 350 cajones de plástico calados en sus laterales con una capacidad entre 30 a 50 litros.