

**LLAMADO A COMPRA DIRECTA
PUBLICACIÓN N°236/2019**

SERVICIO SOLICITANTE:

DPTO. ALIMENTACIÓN

Objeto de la Compra:

VEGETALES PROCESADOS

APERTURA ELECTRÓNICA:22/07/2019– HORA: 10:00

Las Piedras, de 15 de julio de 2019.

LLAMADO A PRECIO - COMPRA DIRECTA

CD N°236/2019

1) SE SOLICITA cotización de:

| ITEM | VEGETALES PROCESADOS | UNIDAD MEDIDA | CANTIDADES ESTIMADAS PARA DOS MESES HASTA | DESCRIPCIÓN |
|------|----------------------|---------------|---|--|
| 1 | Acelga | KG. | 200 | Características: ACELGA: de hojas verde oscuro, lavadas, sin tallos y cocidas. Escurrido parcial de humedad. Ausencia total de insectos y cuerpos extraños, manchas o colores oscuros por quemadura. 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 tener equipos de congelación a -18 °C para transportar. No podrán sobrepasar esas temperaturas durante el transporte, para asegurar la cadena de frío. Temperatura de recepción: -18°C |
| 2 | Brocoli | KG. | 90 | BRÓCOLI : Tallos carnosos y gruesos flores cerradas y color verde oscuro brillante, sin flores florecidas, amarillas ni violacias. No se aceptan productos con indicios de cristalización. Envase alimenticio primario, rotulado: cara principal denominación de venta del alimento, contenido netos, identificación de 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 vehículo cerrado y autorizado, será de uso exclusivo para el transporte de vegetales y no podrán transportar el mismo tiempo otros productos que puedan ser contaminantes o perjudiciales. Dicho vehículo debe tener equipos de congelación -18°c para trasportar. No podrá sobrepasar esas tempreaturas durante el trasnporte, para asegurar la cadena de frío. Temperatura de recepción : -18°c. Presentación en bolsas de polietileno, herméticas. |
| 3 | Coliflor | KG. | 70 | COLIFLOR : No se aceptan productos con indicios de cristalización. Envase alimenticio primario, rotulado: cara principal denominación de venta del alimento, contenido netos, identificación de origen, nombre o razón social y dirección; identificación del lote, fecha de elaboración, fecha de vencimiento , información nutricional, conservación. Condiciones para el |



| | | | | |
|------|-------------------------------|-----|-----|---|
| | | | | <p>transporte: debe ser transportado en vehículo cerrado y autorizado, será de uso exclusivo para el transporte de vegetales y no podrán transportar el mismo tiempo otros productos que puedan ser contaminantes o perjudiciales. Dicho vehículo debe tener equipos de congelación -18°C para transportar. No podrá sobrepasar esas temperaturas durante el transporte, para asegurar la cadena de frío. Temperatura de recepción : -18°C. Presentación en bolsas de polietileno, herméticas.</p> |
| 4 | Chaucha | KG. | 90 | <p>Características: ALUBIA PRECOCIDA -CHAUCHAS: forma cilíndrica, color verde y brillo intenso, tiernas, libre de vainas con fibras y de podredumbre. 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 tener equipos de congelación a -18°C para transportar. No podrán sobrepasar esas temperaturas durante el transporte, para asegurar la cadena de frío. Temperatura de recepción: -18°C.</p> |
| 5(a) | Papa cruda procesada (entera) | KG. | 120 | <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 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.</p> |
| 5(b) | Papa cruda procesada en cubo | KG. | 240 | <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 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.</p> |

| | | | | |
|------|---|-----|-----|---|
| 6 | Boniato crudo procesado | KG. | 120 | <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. 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> |
| 7(a) | Zanahoria procesada cruda en cubos de 2x2 | KG. | 160 | <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 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> |
| 7(b) | Zanahoria entera pelada | Kg | 320 | <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 0º a 4ºC para transportar. No podrán sobrepasar esas temperaturas durante el transporte, para asegurar la cadena de frío.</p> |



| | | | | |
|-------|-----------------------------------|-----|-----|---|
| | | | | Temperatura de recepción: 4°C a 7°C. |
| 8 | Zapallo crudo procesado en trozos | KG. | 770 | . 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°C a 4°C para transportar. No podrán sobrepasar esas temperaturas durante el transporte, para asegurar la cadena de frío. Temperatura de recepción: 0° C a 4°C. |
| 9 | Calabacín en rodajas | KG. | 120 | Características: ZAPALLO: selección de zapallo de variedad calabacín, firme, color naranja, libre de podredumbre y olores desagradables, sin cáscara, lavados y cortado en trozos. 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°C a 4°C para transportar. No podrán sobrepasar esas temperaturas durante el transporte, para asegurar la cadena de frío. Temperatura de recepción: 0° C a 4°C. |
| 10(a) | Zapallito en cubo | KG | 360 | . 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 |

| | | | | |
|-------|----------------------|-----|-----|--|
| | | | | <p>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 de recepción: 0° C a 4°C.</p> |
| 10(b) | Zapallito en mitades | KG. | 120 | <p>C 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.aracterísticas:</p> |
| 11 | Manzana cruda pelada | KG. | 240 | <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 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> |

SE DEBERA PRESENTAR MUESTRA EN EL DPTO DE ALIMENTACION DE ESTE CENTRO DE LUNES A VIERNES DE 07 A 10 HS.)

Las entregas serán de forma inmediata una vez recibida la orden de compra y de acuerdo a las demandas del Dpto de alimentación (Entregas parciales)

DESTINO: ALIMENTACION

******No se admiten etiquetas (vencimientos, ingredientes o cualquier información) exteriores de papel solo estampadas para que no se borren.**

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 sus ofertas en el sitio web www.comprasestatales.gub.uy. No se recibirán cotizaciones por otra vía.

b) La documentación electrónica adjunta de la oferta se ingresará en archivos con formato pdf o similar, sin contraseñas ni bloqueos para su impresión o copiado. Cuando el oferente deba agregar en su oferta 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 CON LA OFERTA:

a) Mencionar referencias de lugares donde se hayan suministrado productos similares.

b) Declaración jurada de no ingresar en la incompatibilidad prevista en el artículo 46 del T.O.C.A.F. (Dcto. 150/012), Anexo I.

c) Presentar habilitación de bromatología de cada producto vigente.

CONDICIONES GENERALES:

- a) **Forma de Cotizar:** Precios unitarios por ítem.
Se deberá cotizar en moneda nacional, sin impuestos, detallándose los mismos en forma separada.
- b) **Forma de Pago:** CRÉDITO. A través del SIIF
- c) **Mantenimiento de oferta:** 90 días
- d) **Plazo de entrega:** acuerdo a las demandas del Dpto. de alimentación

3) ADJUDICACIÓN:

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

- ✓ SE VALORARÁ QUE EL PLAZO DE ENTREGA SEA INMEDIATO
- ✓ La Administración de este Centro Auxiliar verificará que el Proveedor este ACTIVO EN RUPE.

**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".