

DIRECCION DEPARTAMENTAL DE MONTEVIDEO

COMPRA DIRECTA Nº	1437/2021
----------------------	-----------

RECEPCIÓN DE COTIZACIONES HASTA EL DIA:	29/9/2021
HORA:	12:00

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

ITEM	HASTA	DETALLE
1	3000	KILOS DE PULPA DE TOMATE

**LUGAR DE ENTREGA DE MUESTRA**

Unidad de Alimentación y Nutrición, sito Avda. General Flores 3214, en el horario de 9 a 16, los días 27/9, 28/9 y 29/9 (hasta las 11:59 hs.) , teléfono 2209 4089.

**LUGAR DE ENTREGA**

La mercadería adjudicada deberá entregarse, con previa coordinación, en el Departamento de Suministro, sito Yaguarón 1617, tel: 2903 2016

**CONSULTAS O ACLARACIONES**

Comunicarse a través del correo electrónico: montevideo@inau.gub.uy

**COTIZACION**

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 mail y/o fax

**REQUISITOS**

- 1- Cumplimiento de las condiciones técnicas establecidas por la Unidad de Alimentación y Nutrición en el documento adjunto que forma parte del presente formulario. Las ofertas serán ponderadas de acuerdo a lo establecido por dicha Unidad.
- 2- Establecer plazo de entrega. (Se valorará positivamente la entrega inmediata luego de la recepción de la Orden de Compra).
- 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.

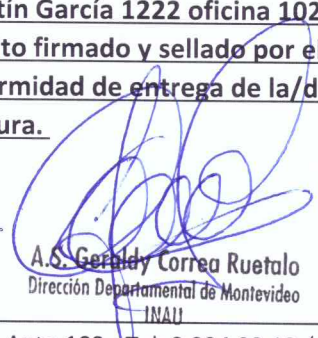
**IMPORTANTE**

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 vinculo 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.**

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

  
A.S. Geraldine Correa Ruetalo  
Dirección Departamental de Montevideo  
INAU

Por D.D.M.:

Martín García 1222 - Apto 102 - Tel: 2 924 32 19 / 2 924 62 10 Int 233  
montevideo@inau.gub.uy

**CONDICIONES TÉCNICAS GENERALES PARA LA COMPRA DE  
PULPA DE TOMATE CONCENTRADA**

**Definición.-**

Se entiende por pulpa de tomate tamizada concentrada el producto elaborado por trituración mecánica y concentración de tomates con eliminación de piel y semillas por pasaje a través de una malla no mayor a 0.7 mm de luz. También podrá ser obtenida a partir de la reconstitución con agua potable de jugo de tomates concentrados.

**Requisitos Calidad. -**

- La materia prima debe provenir de tomates maduros, sanos, limpios y libres de todas las partes no comestibles.
- No deberá contener colorantes ni otras sustancias que modifiquen su naturaleza excepto sal refinada y/o azúcar.
- Sólo se admite presencia de conservadores antimicrobianos autorizados en la concentración establecida por la reglamentación vigente.
- Su aroma y sabor será el característico de tomates maduros y frescos, no admitiéndose el gusto a cocido o de oxidación, ni cualquier otro sabor objetable.
- Estará libre de microorganismos patógenos, toxinas u otros metabolitos microbianos actual o potencialmente riesgosos, microorganismos capaces de causar alteración y que la tecnología exigible para su elaboración debió eliminar y de cualquier tipo de microorganismos que por su cantidad o por sus cualidades indique manipulación defectuosa, malas condiciones higiénicas o haga presumir la presencia de microorganismos patógenos.

**Requisitos generales. -**

**1. Documentación**

- La empresa elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora/ distribuidora/ intermediaria (operador) según corresponda deberá presentar la documentación probatoria de su habilitación para funcionar como tal exhibiendo certificados emitidos por la autoridad competente.

- El oferente deberá contar con habilitación bromatológica de los productos ofertados emitida por la Intendencia de Montevideo.
- El oferente deberá presentar la/las habilitaciones de la flota de vehículos que utilizará para la entrega de los productos ofertados emitida por la Intendencia de Montevideo.
- La empresa distribuidora/ elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora según corresponda, deberá cumplir con la normativa vigente respecto a la capacitación del personal y carné de manipulador de alimentos. Deberán presentar por lo menos tres carnés de manipulador del personal de la empresa.

## **2. Rotulación**

- Información obligatoria general del envase del producto especificada por el Reglamento Bromatológico Nacional.
- Información nutricional obligatoria de acuerdo al Decreto 117/006 del Reglamento Bromatológico Nacional.
- Rotulado frontal según Decreto N° 34/021.

## **3. 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:

- Se aceptarán envases de tetrabrick rígido de primer uso, y que permitan un cierre hermético y protección apropiada durante su manipulación y almacenamiento.
- Serán de 900g a 1,100Kg aproximadamente de contenido neto.

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.

No se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario.

## **4. Muestras**

- Las firmas oferentes deberán presentar dos muestras de cada producto ofrecido debidamente identificadas con los siguientes datos: No. de compra, Nombre del ítem y nombre del oferente.
- La dirección de entrega es en la Unidad de Alimentación y Nutrición, sito Avda. General Flores 3214, en el horario de 9 a 16 horas, los días 27, 28 y 29 (hora 11:59).
- Las muestras solicitadas serán evaluadas y sometidas a ensayos destructivos por lo que el oferente al entregarlas entiende y acepta que no será posible solicitar la devolución de las mismas.

**5. Recibo y aceptación**

- Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80% de vida útil remanente.
- El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta.
- El carné de manipulador del personal afectado al transporte y entrega de las partidas podrá ser solicitado por el receptor cuando lo estime conveniente.
- La habilitación vehicular podrá ser solicitada durante las entregas.
- A los efectos de verificar la calidad de los productos, el Organismo puede tomar una muestra del producto y realizar pruebas necesarias.

6. **Lugar de las entregas:** Previa coordinación en Departamento de Suministros del INAU, calle Yaguarón 1617. Se realizarán entregas mensuales.

**7. Selección. -**

La selección se realizará a consideración del cumplimiento de estos requisitos y costos.

El INAU podrá adoptar un criterio de comparación, que permita considerar la calidad nutricional de los productos ofertados.

Se dará prioridad a los productos de industria nacional.

Cantidad estimada de PULPA DE TOMATE: Hasta 3000 Kg,  
correspondientes a 2 meses.

Peso unitario promedio: En envases de 900g a 1100 Kg.

**NOTA:** En lo no establecido expresamente en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

**Cumplimiento de Requisitos Cumple/No cumple**

<b>OFERENTE:</b>	<b>Tipo de producto acorde a definición en Recaudos</b>	<b>Envase primario</b>	<b>Rotulado</b>	<b>Carné manipulador</b>
------------------	---	------------------------	-----------------	--------------------------

Cumple/  
NO  
Cumple

<b>Habilitación PRODUCTO</b>	<b>Habilitación EMPRESA</b>	<b>Habilitación vehicular</b>	<b>Análisis de Muestras Requisitos de calidad</b>
------------------------------	-----------------------------	-------------------------------	---

Cumple/  
NO  
Cumple

	<b>VALORACIÓN ECONÓMICA</b>	<b>Origen</b>
<b>PONDERACIÓN</b>	<b>80</b>	<b>20</b>
	Puntaje de Evaluación Económica = 80 x (PPME/PPE)	
	PPME = Precio de la Propuesta más Económica	Nacional= 20 Puntos
	PPE = Precio de la Propuesta Evaluada	Importado= 0 Puntos