

***DIVISIÓN ADQUISICIONES
DEPARTAMENTO TÉCNICO***

**CONCURSO DE PRECIOS N° 22/2024
“ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS VARIOS”**

APERTURA ELECTRÓNICA: LAS OFERTAS SE RECIBIRÁN ÚNICAMENTE EN LÍNEA A TRAVÉS DEL SITIO WEB DE COMPRAS Y CONTRATACIONES ESTATALES HASTA EL DÍA 17 DE MAYO DE 2024 A LAS 10:00 HORAS.

OBJETO DEL LLAMADO: ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS VARIOS PARA SERVICIOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE INCLUSIÓN SOCIAL ADOLESCENTE DE ACUERDO A LOS RECAUDOS TÉCNICOS ELABORADOS POR LA UNIDAD DE NUTRICIÓN Y A LAS CONDICIONES PARTICULARES QUE SE ESTABLECEN.

PLAZO:

LA PRESENTE CONTRATACIÓN SERÁ POR EL PLAZO DE HASTA 24 MESES CONTADOS, A PARTIR DE LA NOTIFICACIÓN DE ADJUDICACIÓN Y REMITIDA LA ORDEN DE COMPRA.

NORMATIVA APLICABLE:

ESTA CONTRATACIÓN SE REGISTRARÁ POR EL PRESENTE PLIEGO PARTICULAR, PLIEGO ÚNICO DE BASES Y CONDICIONES GENERALES PARA LOS CONTRATOS DE SUMINISTROS Y SERVICIOS NO PERSONALES DE LOS ORGANISMOS, TOCAF (DECRETO 150/12), LEY N° 19889 (LEY DE URGENTE CONSIDERACIÓN – CAPÍTULO III CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA), REGISTRO ÚNICO DE PROVEEDORES DEL ESTADO (DECRETO N° 155/2013 DE FECHA 21 DE MAYO DE 2013, APERTURA ELECTRÓNICA (DECRETO N° 275/013 DE FECHA 3/09/2013), LEYES, DECRETOS Y RESOLUCIONES VIGENTES EN LA MATERIA A LA FECHA DE APERTURA DEL PRESENTE LLAMADO EN TANTO LE FUEREN APLICABLES.

LA EMPRESA DEBERÁ TENER DETALLADO EL OBJETO SOCIAL EN LA DOCUMENTACIÓN EXISTENTE EN EL RUPE, O EN SU DEFECTO LO DEBERÁ ACREDITAR A LOS EFECTOS DEL PRESENTE LLAMADO, SIENDO RESPONSABILIDAD DEL PROVEEDOR MANTENER ACTUALIZADO EL RUPE.

RECEPCIÓN DE COTIZACIONES:

HASTA EL DÍA 17/05/2024 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

PARA OFERTAR EN LÍNEA, VER MANUAL DISPONIBLE EN www.comprasestatales.gub.uy EN LA SECCIÓN CAPACITACIÓN/MANUALES, O COMUNICARSE CON ATENCIÓN A PROVEEDORES DE ARCE AL TELÉFONO (0598) 2604 5360 DE LUNES A DOMINGOS DESDE LAS 8:00 A LAS 21:00 O POR EMAIL compras@arce.gub.uy

CONDICIONES PARTICULARES

LAS PROPUESTAS DEBERÁN SER PRESENTADAS EXCLUSIVAMENTE EN FORMATO ELECTRÓNICO, MEDIANTE EL INGRESO DE LAS MISMAS EN EL SITIO WEB DE COMPRAS ESTATALES, NO ACEPTÁNDOSE INFORMACIÓN POR MAIL Y/O FAX.

LA OFERTA DEBERÁ INGRESARSE EN FORMATOS ABIERTOS, SIN CONTRASEÑAS NI BLOQUEOS PARA SU IMPRESIÓN O COPIADO. EL OFERENTE DEBERÁ CONSTATAR QUE LOS ARCHIVOS ENVIADOS HAYAN SIDO INGRESADOS CORRECTAMENTE EN LA PLATAFORMA ELECTRÓNICA.

TAL PLATAFORMA, RECIBIRÁ OFERTAS ÚNICAMENTE HASTA EL MOMENTO FIJADO PARA SU APERTURA EN LA CONVOCATORIA RESPECTIVA.

LOS OFERENTES ESTÁN OBLIGADOS A PRESENTAR TODA LA INFORMACIÓN QUE SEA NECESARIA PARA EVALUAR SUS OFERTAS EN CUMPLIMIENTO DE LOS REQUERIMIENTOS EXIGIDOS.

TODA LA INFORMACIÓN QUE EL OFERENTE INGRESE AL SISTEMA EN LA PESTAÑA "ARCHIVO" DEBERÁ INDICAR N° DE CONCURSO DE PRECIOS Y RUT DE LA EMPRESA. Y SERÁ ADMITIDA SOLAMENTE A LOS EFECTOS INFORMATIVOS Y DE ACLARACIÓN DE OFERTA, ANTE DISCREPANCIAS ENTRE LOS PRECIOS COTIZADOS EN LA LÍNEA Y LA OFERTA INGRESADA COMO ARCHIVO ADJUNTO, SE TOMARÁ COMO VÁLIDA LA LÍNEA.

CUANDO EL OFERENTE DEBA AGREGAR EN SU OFERTA UN DOCUMENTO O CERTIFICADO CUYO ORIGINAL SOLO EXISTA EN SOPORTE PÁPEL, DEBERÁ DIGITALIZAR EL MISMO (ESCANEARLO) Y SUBIRLO CON EL RESTO DE LA OFERTA. EN CASO DE RESULTAR ADJUDICATARIO DEBERÁ EXHIBIR EL DOCUMENTO O CERTIFICADO ORIGINAL, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 48 DEL T.O.C.A.F.

COTIZACIÓN:

A LOS EFECTOS DE COTIZAR PARA EL PRESENTE LLAMADO, EL OFERENTE DEBERÁ ESTAR REGISTRADO EN EL REGISTRO ÚNICO 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 Y ACTIVO. EL OFERENTE QUE RESULTE SELECCIONADO, DEBERA HABER ADQUIRIDO EL ESTADO DE "ACTIVO" EN EL RUPE.

FORMAS DE COTIZAR:

EL PRECIO SERA FIRME EN MONEDA NACIONAL DEBIENDO COTIZAR PRECIO UNITARIO SIN IMPUESTOS Y PRECIO TOTAL CON IMPUESTOS INCLUIDOS, EN MONEDA NACIONAL POR CADA UNO DE LOS ÍTEMS SOLICITADOS Y DE LAS VARIANTES QUE SE COTICEN. TENIENDO EN CUENTA EL IVA, SEGÚN EL TIPO DE EMPRESA Y OBJETO DEL LLAMADO A COTIZAR.

EN CASO DE COTIZARSE VARIANTES, DEBERÁ COPIARSE LA LÍNEA DE OFERTA, TANTAS VECES COMO OPCIONES HAYAN, Y EN EL CAMPO "DETALLE – VARIACIÓN - OBSERVACIONES" INDICAR A QUE OPCIÓN CORRESPONDE. LOS PRECIOS COTIZADOS DE DICHAS VARIANTES DEBERÁN ENCONTRARSE EN LÍNEA, DE LO CONTRARIO NO SERÁN TENIDOS EN CUENTA.

SE ACEPTARÁN OFERTAS POR CANTIDADES MENORES A LAS MÁXIMAS INDICADAS POR ÍTEM.

LOS PRECIOS OFERTADOS CORRESPONDERÁN A LA MODALIDAD DE PAGO SIIF (60-90 DÍAS) DEBIENDO SER IDENTIFICADO EN LA OFERTA.

A LOS EFECTOS DE REALIZAR COTIZACIÓN POR LAS DOS MODALIDADES, EL OFERENTE DEBERÁ COPIAR LA LÍNEA DE OFERTA COTIZADA E INGRESAR ALLÍ EL IMPORTE CORRESPONDIENTE A LA FORMA DE PAGO QUE COTIZA, INDICANDO EN EL CAMPO "OBSERVACIONES" DE QUE FORMA DE PAGO SE TRATA (60 O 90 DÍAS).

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

LOS PRECIOS COTIZADOS DEBEN INCLUIR TODOS LOS GASTOS QUE CUBRAN EL CUMPLIMIENTO DEL COMPROMISO QUE SE ESTABLECEN EN EL PRESENTE LLAMADO, NO ABONANDO LA INSTITUCIÓN CARGOS ADICIONALES.

PRESENTAR CONJUNTAMENTE CON LA OFERTA:

- FORMULARIO DE IDENTIFICACIÓN DE OFERENTE, FIRMADO POR REPRESENTANTE DEBIDAMENTE ACREDITADO EN RUPE.
- CONSTANCIA DE ENTREGA DE MUESTRAS DE LOS PRODUCTOS QUE SE SOLICITAN EN CONDICIONES TÉCNICAS.
- HABILITACIÓN VEHICULAR.
- CARNET O CERTIFICADO DE MANIPULADOR: POR LO MENOS TRES CARNETS O CERTIFICADOS DE MANIPULADOR DEL PERSONAL DE LA EMPRESA ELABORADA Y/O DISTRIBUIDORA.
- UNA FOTO EN LA QUE SE APRECIE CLARAMENTE EL ENVASE SECUNDARIO A EMPLEAR O DESCRIPCIÓN DE LAS CONDICIONES DE EMPAQUE EN LAS QUE SE ENTREGARÁ LA MERCADERÍA.

MANTENIMIENTO DE OFERTA:

LAS OFERTAS SERÁN VÁLIDAS Y OBLIGARÁN AL OFERENTE POR EL TÉRMINO DE 120 DÍAS HÁBILES, A CONTAR DESDE EL DÍA SIGUIENTE AL DE LA APERTURA DE LAS MISMAS. EL PLAZO DE VIGENCIA SERÁ PRORROGADO AUTOMÁTICAMENTE POR DOS PERIODOS CONSECUTIVOS DE 60 DÍAS HÁBILES, SIEMPRE Y CUANDO EL OFERENTE NO DESISTA EN FORMA EXPRESA DE SU PROPUESTA POR ESCRITO, ANTE EL DEPARTAMENTO TÉCNICO DE LA DIVISIÓN ADQUISICIONES, 10 DÍAS ANTES DEL VENCIMIENTO DEL PLAZO ORIGINAL O DE LAS PRÓRROGAS CONCEDIDAS.

PRESENTACIÓN DE MUESTRAS:

SE ESTABLECE LA OBLIGATORIEDAD DE PRESENTAR UNA MUESTRA DE LOS CÓDIGOS 14037 Y 13984 Y VARIANTES QUE SE COTICEN. LAS MISMAS DEBERÁN SER ENTREGADAS HASTA 2 DÍAS HÁBILES ANTES DE LA FECHA DE APETURA EN EL HORARIO DE 10 A 14 HRS, EN LA COMISIÓN ASESORA DE ADJUDICACIONES (CADEA) DE INISA, SITA EN AVENIDA JOSÉ BELLONI 3888 ESQUINA APARACIO SARAVIA, (COORDINAR CON EL SR. FERNANDO PEREIRA AL TELÉFONO: 2513 4391).

EL PRODUCTO PRESENTADO DEBERÁ VENIR ETIQUETADO, INDICANDO NOMBRE DEL PROPONENTE, NÚMERO DE PROCEDIMIENTO E ÍTEM QUE CORRESPONDA AL PUBLICADO EN SICE. ADEMÁS, SE DEBERÁ ACOMPAÑAR UN REMITO INDICANDO LOS DATOS MENCIONADOS EN LAS ETIQUETAS Y EL DETALLE DE TODOS LOS ÍTEMS PRESENTADOS, EN DOS VÍAS, UNA QUEDARÁ EN PODER DEL INISA Y LA OTRA EN PODER EL OFERENTE. LAS MUESTRAS QUE NO SEAN PRESENTADAS EN LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS SERÁN RECHAZADAS.

PARA EL DEBIDO CONTRALOR DEL CUMPLIMIENTO DE ESTA EXIGENCIA SE DEBERÁ ADJUNTAR CONSTANCIA A LA OFERTA.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PONDERACIÓN:

PARA LAS OFERTAS QUE SUPEREN EL JUICIO DE ADMISIBILIDAD Y A SU VEZ CUMPLAN CON LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS EN ESTE LLAMADO, SE PROCEDERÁ A REALIZAR LA EVALUACIÓN TÉCNICA Y ECONÓMICA TENIENDO EN CUENTA LOS FACTORES DE PONDERACIÓN ESTABLECIDOS **EN LOS RECAUDOS TÉCNICOS DE LA UNIDAD DE NUTRICIÓN (ANEXO II).**

FRECUENCIA Y LUGAR DE ENTREGA:

LAS ENTREGAS SE REALIZARÁN DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LAS CONDICIONES TÉCNICAS ELABORADAS POR LA UNIDAD DE NUTRICIÓN, TAL COMO LUCE EN PUNTO 10 DE LAS CONDICIONES TÉCNICAS DE CADA PRODUCTO (ANEXO II).

LA EMPRESA ADJUDICATARIA LUEGO DE RECIBIDA LA ORDEN DE COMPRA TENDRÁ UN PLAZO MÁXIMO DE 5 DÍAS HÁBILES, PARA ENTREGA DE LAS CANTIDADES INDICADAS POR LA UNIDAD DE NUTRICIÓN SERÁ EN EL DEPARTAMENTO DE SUMINISTROS DE INISA, SITO EN AVENIDA JOSÉ BELLONI 3888, ESQUINA APARICIO SARAVIA –MONTEVIDEO, PREVIA COORDINACIÓN CON EL SR. RAÚL PEÑA AL TELÉFONO: 2515 0984.

PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO:

LA NOTIFICACIÓN DE LA RESOLUCIÓN DE ADJUDICACIÓN A LA ADJUDICATARIA, CONSTITUIRÁ A TODOS LOS EFECTOS LEGALES EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, SIENDO LAS OBLIGACIONES Y DERECHOS DE LOS CONTRATANTES LAS QUE SURGEN DE LAS NORMAS JURÍDICAS APLICABLES, LAS CONDICIONES DEL PROCEDIMIENTO Y LA OFERTA.

SE APLICARÁ AL PRESENTE LLAMADO LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 74 DEL T.O.C.A.F.

CONSULTAS Y ACLARACIONES:

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

EL PRESENTE PLIEGO NO TIENE COSTO Y SE COMPLEMENTA CON:

ANEXO I: FORMULARIO DE IDENTIFICACIÓN DEL OFERENTE.
ANEXO II: CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS VARIOS

DEPARTAMENTO TÉCNICO
JAVIER BARRIOS AMORÍN 1690
TELÉFONO 2.408.47.10
CORREO: adquisiciones@inisa.gub.uy

INSTITUTO NACIONAL DE INCLUSIÓN SOCIAL ADOLESCENTE

(INISA)

Anexo I - Formulario de Identificación del Oferente.

El/Los que suscribe/n _____ (nombre de quien firme y tenga poderes suficientes para representar a la empresa oferente acreditados en RUPE) en representación de _____ (nombre de la Empresa oferente) declara/n bajo juramento que la oferta ingresada en línea a través del sitio web www.comprasestatales.gub.uy vincula a la empresa en todos sus términos y que acepta sin condiciones las disposiciones del Pliego de Condiciones Particulares del llamado _____ (descripción del procedimiento de contratación), así como las restantes normas que rigen la contratación. A su vez, la empresa oferente declara contar con capacidad para contratar con el Estado, no encontrándose en ninguna situación que expresamente le impida dicha contratación, conforme lo preceptuado por el artículo 46 del T.O.C.A.F., y restantes normas concordantes y complementarias.

FIRMA/S: _____

ACLARACIÓN: _____

CI.: _____

ANEXO II CONDICIONES TÉCNICAS

CONDICIONES TÉCNICAS DE MAYONESA

1. Definición

Mayonesa. Es la salsa de consistencia semisólida preparada por emulsión de aceite vegetal comestible en huevo entero fresco, líquido deshidratado o congelado o yema de huevo fresca, líquida, deshidratada o congelada y adicionada de vinagre o jugo de limón, sal, azúcares, condimentos, no más de 0.5% de almidón, aditivos, aromatizantes y colorantes autorizados.

2. Requisitos de calidad

El producto debe estar exento de cualquier tipo de contaminación como, por ejemplo, Salmonella spp, otros microorganismos patógenos, así como de cualquier sustancia y/o material extraño.

3. Disposiciones generales

Habilitación vehicular.

Deberán presentar por lo menos tres carnés o certificados de manipulador de alimentos del personal de la empresa elaboradora y/o distribuidora.

Se deberá adjuntar al menos una foto en la que se aprecie claramente el envase secundario a emplear o, en su defecto, describir las condiciones de empaque en las que se entregará la mercadería. Se deberá indicar la capacidad del envase secundario.

4. Rotulación

Información obligatoria general del envase de cada producto especificada por el Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.

Información nutricional obligatoria: de acuerdo con el Decreto 117/006 del Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.

5. Variedad solicitada

- Mayonesas que **NO** contengan aceite de oliva.
- No se considerarán las salsas tipo mayonesa o salsas a base de mayonesa.

6. Muestra

- Los oferentes deben presentar **una muestra** de cada producto ofertado, la cual será sometida a evaluación sensorial, por lo que no podrá ser posible la devolución de ésta.
- **NOTA:** Se aclara que la muestra puede ser “muestra de calidad”, es decir que pueden entregar una muestra del mismo producto, pero en una presentación que tenga menor capacidad (por ejemplo, 125g). **En caso de presentar muestra de calidad, se deberán adjuntar fotos del envase (tomadas con buena resolución) en las cuales pueda apreciarse CLARAMENTE el producto en el tamaño del envase en el cual se entregaría, así como toda la información contenida en el envase primario (frente, dorso o cualquier otra parte del envase en la que se encuentre información como, por ejemplo, peso neto, lote, fecha de vencimiento, etc.). Es fundamental que en la foto se aprecie el número de S.R.A.**

7. Envases

- **Envases primarios:**
 - En materiales de primer uso permitidos, de material sanitario que permita un cierre seguro y protección apropiada del producto durante la manipulación y el almacenamiento.
 - Podrán estar envasados en doy pack o en sachet, pero se podrán valorar otras presentaciones.
- **Envases secundarios:**
 - Deberán ser de material sanitario, descartable y que presenten clara indicación externa del número de unidades que contiene, así como de la fecha de vencimiento.
 - 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.
- En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

8. Peso promedio del envase

- Aproximadamente 1 kg de peso neto, pero se podrán valorar otros tamaños de presentación.

9. 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.
- La mercadería entregada deberá encontrarse en óptimas condiciones higiénico-sanitarias.
- Cuando el producto no se ajuste a lo solicitado, el producto podrá ser observado o rechazado.
- 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 Departamento de Suministros, se entregará una copia de esta Acta al proveedor y otra copia se remitirá a la Unidad de Nutrición (Anexo N°1).
- El proveedor, a su costo, dispone de 48 horas para efectuar las entregas complementarias (aquella mercadería rechazada y/o faltante).
- **NOTA:** En lo no establecido expresamente en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

10. Frecuencia y lugar de entrega

- Las entregas serán bimensuales o trimestrales, dependiendo de las necesidades del Instituto y, desde la Unidad de Nutrición, se indicarán previamente las cantidades a entregar en cada oportunidad.
- El oferente contará con hasta 5 días hábiles para realizar la entrega de la mercadería solicitada.
- Los productos se deberán entregar en el Departamento de Suministros sito en Av. José Belloni 3888, previa coordinación con dicho Departamento.

11. Selección

- La selección se realizará considerando:
 - o cumplimiento de los requisitos
 - o calidad: composición nutricional y cualidades organolépticas
 - o presentación: envase primario y secundario
 - o precio

CANTIDAD ESTIMADA DE MAYONESA (para aproximadamente 24 meses)

Hasta 3.000kg en envases de aproximadamente 1 kg de peso neto, en doy pack o sachet, pero se podrán evaluar otras presentaciones.

CONDICIONES TÉCNICAS DE NUEZ MOSCADA MOLIDA

1. Definiciones

- **Espicias**: se designa con el nombre genérico de especias a las plantas o partes de éstas, frescas o desecadas, enteras o molidas, con o sin valor nutritivo, que por contener sustancias aromáticas y sápidas características, se emplean para mejorar el aroma y sabor de los alimentos. Deben ser sanas, limpias y responder a las características botánicas propias de su especie tanto macroscópica como microscópicamente debiendo estar exentas de sustancias extrañas; insectos tanto vivos como muertos, o fragmentos de ellos; excreta de roedores; y de aquellas partes del vegetal que no poseen las propiedades por las cuales se les utiliza.
- La **especia simple** es la constituida por una sola especia.
 - o Nuez moscada: es la almendra desecada de *Myristica fragans* Houttyl desprovista totalmente de sus envolturas.

2. Requisitos de calidad

- Además de lo indicado en la definición:
 - o Debe presentarse como un polvo color marrón pardo característico, sin aglutinamientos.
 - o Sabor y aroma: característicos.

3. Disposiciones generales

- Habilitación vehicular.
- Deberán presentar por lo menos tres carnés o certificados de manipulador de alimentos del personal de la empresa elaboradora y/o distribuidora.
- Se deberán adjuntar fotos (tomadas con buena resolución) en las cuales pueda apreciarse CLARAMENTE el producto, así como el envase en el tamaño en el cual se entregará la mercadería. A su vez, se deben adjuntar fotos en las cuales pueda leerse toda la información contenida en el envase primario (frente, dorso o cualquier otra parte del envase en la que se encuentre información como, por

ejemplo, peso neto, lote, fecha de vencimiento, etc.). **Es fundamental que en la foto se aprecie el número de S.R.A.**

- Se deberá adjuntar al menos una foto en la que se aprecie claramente el envase secundario a emplear o, en su defecto, describir las condiciones de empaque en las que se entregará la mercadería. Se deberá indicar la capacidad del envase secundario.

4. Rotulación

- Información obligatoria general del envase de cada producto especificada por el Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.
- Información nutricional obligatoria: de acuerdo con el Decreto 117/006 del Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.

5. Variedad solicitada

- Nuez moscada molida.

6. Muestra

- No es necesario presentar muestra del producto ofertado.

7. Envases

- Envases primarios:
 - En materiales de primer uso permitidos, impermeable, de material sanitario que permita un cierre seguro y garantice la protección del producto durante la manipulación y el almacenamiento.
- Envases secundarios:
 - Deberán ser de material sanitario, descartable y que presenten clara indicación externa del número de unidades que contiene, así como de la fecha de vencimiento.
 - 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.

- En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

8. Peso promedio del envase

- En envases de aproximadamente 100gr a 500gr.

9. 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.
- La mercadería entregada deberá encontrarse en óptimas condiciones higiénico-sanitarias.
- Cuando el producto no se ajuste a lo solicitado, el producto podrá ser observado o rechazado.
- 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 Departamento de Suministros, se entregará una copia de esta Acta al proveedor y otra copia se remitirá a la Unidad de Nutrición (Anexo N°1).
- El proveedor, a su costo, dispone de 48 horas para efectuar las entregas complementarias (aquella mercadería rechazada y/o faltante).
- **NOTA:** En lo no establecido expresamente en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

10. Frecuencia y lugar de entrega

- Las entregas serán bimensuales o trimestrales, dependiendo de las necesidades del Instituto y, desde la Unidad de Nutrición, se indicarán previamente las cantidades a entregar en cada oportunidad.

- El oferente contará con hasta 5 días hábiles para realizar la entrega de la mercadería solicitada.
- Los productos se deberán entregar en el Departamento de Suministros sito en Av. José Belloni 3888, previa coordinación con dicho Departamento.

11. Selección

- La selección se realizará considerando:
 - o cumplimiento de los requisitos
 - o calidad: composición nutricional
 - o presentación: envase primario y secundario
 - o precio

CANTIDAD ESTIMADA DE NUEZ MOSCADA MOLIDA (para aproximadamente 24 meses)

Hasta 30kg en envases de aproximadamente 100gr a 500gr.

CONDICIONES TÉCNICAS DE YERBA MATE

1. Definiciones

- **Yerba canchada**: es la yerba bruta sometida al proceso de prehidratación y secado, formada por hojas, pecíolos y tallos jóvenes del árbol *Ilex paraguariensis*, deshidratadas, ligeramente trituradas y posteriormente cernidas para su limpieza de fragmentos de gajos y residuos.
- **Yerba mate elaborada**: es el producto resultante del proceso de elaboración final que recibe la yerba canchada y tiene más del 10% de polvo que pase por el tamiz N° 40 (16 hilos por centímetro lineal).
- **Yerba mate elaborada 1ra. calidad**: la yerba mate elaborada de 1ra. calidad puede ser también denominada especialísima o súper extra.

2. Requisitos de calidad

- El producto debe estar exento de cualquier tipo de contaminación como, por ejemplo, hongos, microorganismos patógenos, así como de cualquier sustancia y/o material extraño.

3. Disposiciones generales

- Habilitación vehicular.
- Deberán presentar por lo menos tres carnés o certificados de manipulador de alimentos del personal de la empresa elaboradora y/o distribuidora.
- Se deberá adjuntar al menos una foto en la que se aprecie claramente el envase secundario a emplear o, en su defecto, describir las condiciones de empaque en las que se entregará la mercadería. Se deberá indicar la capacidad del envase secundario.

4. Rotulación

- Información obligatoria general del envase de cada producto especificada por el Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.

- Información nutricional obligatoria: de acuerdo con el Decreto 117/006 del Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.

5. Variedades solicitadas

- Yerba mate tradicional (clásica) o yerba mate suave de 1ra. calidad.

6. Muestra

- Los oferentes deben presentar una muestra de cada producto ofertado, la cual será sometida a evaluación sensorial, por lo que no podrá ser posible la devolución de ésta.
- **NOTA:** Se aclara que la muestra puede ser “muestra de calidad”, es decir que pueden entregar una muestra del mismo producto, pero en una presentación que tenga menor capacidad (por ejemplo, 100g). **En caso de presentar muestra de calidad, se deberán adjuntar fotos del envase (tomadas con buena resolución) en las cuales pueda apreciarse CLARAMENTE el producto en el tamaño del envase en el cual se entregaría, así como toda la información contenida en el envase primario (frente, dorso o cualquier otra parte del envase en la que se encuentre información como, por ejemplo, peso neto, lote, fecha de vencimiento, etc.). Es fundamental que en la foto se aprecie el número de S.R.A.**

7. Envases

- Envases primarios:
 - En materiales de primer uso permitidos, de material sanitario que permita un cierre seguro y protección apropiada del producto durante la manipulación y el almacenamiento.
- Envases secundarios:
 - Deberán ser de material sanitario, descartable y que presenten clara indicación externa del número de unidades que contiene, así como de la fecha de vencimiento.
 - 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.
- En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

8. Peso promedio del envase

- En paquete de aproximadamente 1kg a 3kg de peso neto.

9. 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.
- La mercadería entregada deberá encontrarse en óptimas condiciones higiénico-sanitarias.
- Cuando el producto no se ajuste a lo solicitado, el producto podrá ser observado o rechazado.
- 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 Departamento de Suministros, se entregará una copia de esta Acta al proveedor y otra copia se remitirá a la Unidad de Nutrición (Anexo N°1).
- El proveedor, a su costo, dispone de 48 horas para efectuar las entregas complementarias (aquella mercadería rechazada y/o faltante).
- **NOTA:** En lo no establecido expresamente en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

10. Frecuencia y lugar de entrega

- Las entregas serán bimensuales o trimestrales, dependiendo de las necesidades del Instituto y, desde la Unidad de Nutrición, se indicarán previamente las cantidades a entregar en cada oportunidad.
- El oferente contará con hasta 5 días hábiles para realizar la entrega de la mercadería solicitada.
- Los productos se deberán entregar en el Departamento de Suministros sito en Av. José Belloni 3888, previa coordinación con dicho Departamento.

11. Selección

- La selección se realizará considerando:
 - o cumplimiento de los requisitos
 - o calidad: composición nutricional y cualidades organolépticas
 - o presentación: envase primario y secundario
 - o precio

CANTIDAD ESTIMADA DE YERBA MATE (para aproximadamente 24 meses)
--

Hasta 2.200kg en envases de aproximadamente 1kg a 3kg de peso neto.

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:

1. **Para evaluar atún, mayonesa, polvo para preparar gelatina, puré de papas instantáneo y yerba mate:**

- Composición nutricional: 30%
- Cualidades organolépticas: 30%
- Presentación (envases): 10%
- Precio: 30%

➤ Para evaluar la **composición nutricional:**

- Se otorgará entre un 22% y un 30% a aquellos productos que se consideren adecuados en composición nutricional.
- Se otorgará entre un 9% y un 21% a aquellos productos que se consideren parcialmente adecuados en composición nutricional.
- Se otorgará entre 0% y 8% a aquellos productos que no se consideren adecuados en composición nutricional.

➤ Para evaluar las cualidades **organolépticas del producto:**

- Se otorgará entre 22% y un 30% a aquellos productos cuyas cualidades organolépticas sean las esperadas para ese producto.
- Se otorgará entre un 9% y un 21% a aquellos productos que se consideren parcialmente adecuados en cualidades organolépticas.
- Se otorgará entre 0% y 8% a aquellos productos cuyas cualidades organolépticas no se consideren adecuadas.

- Para evaluar la **presentación (envases)**:
 - Se otorgará entre un 9% y un 10% a aquellos productos cuyo envase primario y secundario garanticen la protección de los productos que contienen.
 - Se otorgará entre un 3% y un 8% a aquellos productos cuyo envase primario y/o secundario no sean los más adecuados.
 - Se otorgará entre 0% y 2% a aquellos productos cuyo envase primario y/o secundario no garanticen la protección de los productos que contienen.

- Para evaluar el **precio**:
 - Se asignará el máximo puntaje (30) a la oferta más económica, aplicándose regla de tres inversa al resto de las ofertas.

2. **Para evaluar canela molida y nuez moscada molida:**

- Composición nutricional: 15%
 - Presentación (envases): 10%
 - Precio: 75%
-
- Para evaluar la **composición nutricional**:
 - Se otorgará entre un 11% y un 15% a aquellos productos que se consideren adecuados en composición nutricional.
 - Se otorgará entre un 5% y un 10% a aquellos productos que se consideren parcialmente adecuados en composición nutricional.
 - Se otorgará entre 0% y 4% a aquellos productos que no se consideren adecuados en composición nutricional.

 - Para evaluar la **presentación (envases)**:
 - Se otorgará entre un 9% y un 10% a aquellos productos cuyo envase primario y secundario garanticen la protección de los productos que contienen.

- Se otorgará entre un 3% y un 8% a aquellos productos cuyo envase primario y/o secundario no sean los más adecuados.
 - Se otorgará entre 0% y 2% a aquellos productos cuyo envase primario y/o secundario no garanticen la protección de los productos que contienen.
- Para evaluar el **precio**:
- Se asignará el máximo puntaje (75) a la oferta más económica, aplicándose regla de tres inversa al resto de las ofertas.