

LLAMADO A CONCURSO A PRECIO PUBLICACIÓN N° 12/2020

SERVICIO SOLICITANTE:

DPTO. ALIMENTACIÓN

Objeto de la Compra:

VEGETALES PROCESADOS

APERTURA ELECTRÓNICA: 27/11/2020– HORA: 12:00

LLAMADO A PRECIO CONCURSO A PRECIO

CD N° 12/2020

1) **SE SOLICITA** cotización de:

ITEM	CODIGO SICE	VEGETALES PROCESADOS	UNIDAD MEDIDA	CANTIDADES ESTIMADAS PARA TRES MESES HASTA	DESCRIPCIÓN
1	14411	Acelga	KG.	375	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	65690	Brocoli	KG.	180	BROCOLI : 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 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.

3	73564	Coliflor	KG.	150	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 transporte: debe ser transportado en vehiculo 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.
4	14415	Chaucha	KG.	180	Características: ALUBIA PRECOCIDA - CHAUCHAS: forma cilíndrica, color verde y brillo intenso, tiernas, libre de vainas con fibras y de podredumbre. No se aceptarán 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.
5	25303	Papa cruda procesada (entera)	KG.	360	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 aceptarán 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.
6	25303	Papa cruda procesada en cubo	KG.	360	

7	26739	Boniato crudo procesado (en mitades)	KG.	180	<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.</p> <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 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.</p> <p>Temperatura de recepción: 4°C a 7°C.</p>
8 (a)	14413	Zanahoria procesada cruda en cubos de 2x2	KG.	255	<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.</p> <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.</p> <p>Temperatura de recepción: 4°C a 7°C.</p>

8 (b)	14413	Zanahoria entera pelada	Kg	540	<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 0° a 4°C 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.
9	14414	Zapallo crudo procesado en trozos (tipo cabutiá)	KG.	1350	. 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	69267	Calabacín en rodajas	KG.	180	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.
11	65688	Zapallito en cubo	KG	600	. 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>
12	65688	Zapallito en mitades	KG.	180	<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>
13	65684	Manzana cruda pelada	KG.	480	<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 (OBLIGATORIO) DE LOS ITEMS OFERTADOS 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) Declaración jurada de no ingresar en la incompatibilidad prevista en el artículo 46 del T.O.C.A.F. (Dcto. 150/012), Anexo I. **La no presentación de la misma será motivo suficiente para desestimar la oferta.**
- b) Mencionar referencias de lugares donde se hayan suministrado productos similares
- c) Presentar habilitación de bromatología de cada producto vigente.

CONDICIONES GENERALES:

Forma de Cotizar:

- a) Precios unitarios por ítem.
- b) Se deberá cotizar en moneda nacional, sin impuestos, detallándose los mismos en forma separada.

Forma de Pago: CRÉDITO. **A través del SIIF**

Mantenimiento de oferta: 90 días

Plazo de entrega: acuerdo a las demandas del Dpto. de alimentación

SE VALORARÁ QUE EL PLAZO DE ENTREGA SEA INMEDIATO

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.

- 1) La Administración de este Centro Auxiliar verificará que el Proveedor este **ACTIVO EN RUPE.**
- 2) Los oferentes deben cumplir con las características de lo solicitado.
- 3) El transporte de los productos serán por cuenta del adjudicatario.

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".