

Llamado para la realización de encuestas y procesamiento de la información en el marco de la 4ª Auditoría de Calidad de Carne INIA-INAC

1. ANTECEDENTES

El Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA) y el Instituto Nacional de Carnes (INAC), en coordinación con Colorado State University (EEUU) vienen desarrollando desde el año 2002 un proyecto denominado "Auditoría de Calidad de Carne" tanto para el rubro vacuno como el ovino. La misma intenta repetirse cada 5 años y su objetivo es relevar las principales limitantes que afectan la calidad de la carne uruguaya cuantificando las pérdidas económicas que estas representan para la cadena cárnica del Uruguay. A la fecha se han realizado tres Auditorías (2003, 2007 y 2013) y se está lanzando la cuarta en ese último trimestre de 2022. Este trabajo cuenta de tres fases. La Fase I es una encuesta que pretende relevar la percepción de los distintos participantes de la cadena cárnica de esas limitantes (incluye producto y procesos) y el valor que le asigna a los diferentes atributos de esa calidad. La Fase II consiste en identificar las limitantes realizando las determinaciones en plantas frigoríficas y la Fase III consta de un taller donde se exponen los resultados de las fases anteriores, se cuantifican las pérdidas de valor para la cadena y se elabora una estrategia de mejora.

En base a los antecedentes existen lineamientos para el diseño del estudio que se espera mantener, de forma de tener insumos para dar cuenta de la evolución de las variables a través de las distintas auditorías.

2. OBJETIVO DEL LLAMADO

Contratar los servicios de una empresa especializada en la realización de encuestas para llevar a cabo la FASE I de la 4ta Auditoría de Calidad de Carne Vacuna y Ovina 2022 en la cual se buscará conocer la percepción de los distintos participantes de la cadena cárnica sobre la calidad del producto (ej.: productores, compradores de hacienda, industriales, carnicerías, consumidores, etc) y el valor que le asigna a los diferentes atributos de esa calidad considerando la propuesta elaborada por INIA e INAC.

3. METODOLOGÍA

- a) La metodología por utilizar dependerá del público a entrevistar, para el grupo de consumidores y hoteles/restaurantes será por vía telefónica mientras que los otros sectores serán por vía web (productores, consignatarios, compradores de hacienda-frigoríficos, distribuidores, supermercados y carnicerías).
- b) El cuestionario base será provisto por el proyecto. La empresa podrá realizar adaptaciones para facilitar la entrevista y el procesamiento de la información, previa aprobación de los responsables del proyecto. Se deberá indicar en el marco que se encuadra este estudio y sus ejecutores (INIA/INAC).
- c) Las cantidades a encuestar por sector, se detallan en el cuadro siguiente referido a PÚBLICO OBJETIVO.
- d) La empresa deberá proveer los encuestados para las categorías "consumidores" y "hoteles y restaurantes". Para las demás categorías, INIA e INAC proporcionarán un listado con las personas a encuestar.
- e) Las cantidades propuestas deben corresponder a encuestas efectivamente utilizables para el estudio.

- f) La encuesta se realizará a mayores de 18 años y en el caso de la categoría “consumidores” deberá, al menos, participar en la tarea de compra de carne vacuna y/u ovina.
- g) La empresa coordinará con INIA e INAC el análisis de la información que deberá reflejarse en el contenido del informe final.
- h) La base de datos utilizada para dicho análisis deberá ser entregada junto con el informe final de resultados.

PÚBLICO OBJETIVO	CANTIDAD
Consumidores	600
Hoteles y restaurantes	20
Supermercados	3
Carnicerías	15
Distribuidores de abasto	3
Consignatarios – brokers	7
Productores	100
Compradores de hacienda (frigoríficos)	7
Total	755

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La evaluación de las propuestas contemplará dos criterios. Técnicos: basados en la experiencia del oferente y del equipo de trabajo, plazos de entrega, calidad técnica de la misma y Económicos: precio final del producto. Se priorizará la oferta de más bajo costo, siempre y cuando se cumplan requisitos técnicos de conformidad (experiencia y plazos de entrega acordes).

Una Comisión de Evaluación, integrada por técnicos de INIA e INAC aplicará los Criterios de Evaluación y generará un informe dejando constancia de los integrantes que participaron en el proceso de evaluación, las ofertas evaluadas, las ponderaciones de esos criterios, así como la recepción de aclaraciones y las respuestas a dichas solicitudes.

5. ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO

El Contratante (INIA) adjudicará el contrato al Oferente cuya oferta cumpla sustancialmente con lo definido en el ítem Criterios de Evaluación y los requisitos enumerados en el ítem Metodología. El INIA se reserva el derecho de rechazar todas las propuestas presentadas, sin generar derecho alguno de los participantes a reclamar por gastos, honorarios o indemnizaciones por daños y perjuicios.

6. PLAZOS

El plazo de ejecución de las actividades del presente trabajo tendrá un máximo de 4 meses a partir de la confirmación a la empresa seleccionada.

El plazo para presentar las propuestas vence el **jueves 15 de diciembre a las 16:00 hs** y será presentadas al correo electrónico iniatbo@inia.org.uy y los originales a la INIA Tacuarembó, Ruta 5 km 386 a nombre de “AUDITORÍA DE CALIDAD DE CARNE – FASE I”.

Existirá un período de realización de consultas sobre el proyecto, las actividades y las condiciones del llamado, hasta el **lunes 12 de diciembre a las 16:00 hs**, dirigidas al mismo correo iniatbo@inia.org.uy y mismo título temático “AUDITORÍA DE CALIDAD DE CARNE – FASE I”.