

DIRECCION DEPARTAMENTAL DE MONTEVIDEO

COMPRA DIRECTA Nº	110/2024
----------------------	----------

RECEPCIÓN DE COTIZACIONES HASTA EL DIA:	18/04/2024
HORA:	13:00:00 a.m.

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

ITEM	HASTA	DETALLE
1	800	kilos de Dulce de Membrillo, de acuerdo a las condiciones técnicas adjuntas
2	1500	kilos de Pasta Seca, de acuerdo a las condiciones técnicas adjuntas

LUGAR DE ENTREGA DE MUESTRA

Coordinar con Unidad de Alimentación y Nutrición, sito General Flores 3214, el días 16 de noviembre de 2024, en el horario de 9 a 15 hs, tel.: 2915 0712 INT 2304.

LUGAR DE ENTREGA

Los productos adjudicados deberán entregarse, con previa coordinación, en el Departamento de Suministro, sito Yaguarón 1617, mediante el tel.: 2903 20 16.

La entrega será efectuada en única instancia, por lo que la orden de compra se emitirá por la totalidad del producto adjudicado.

CONSULTAS O ACLARACIONES

Comunicarse a traves del correo electronico: areacomprasmontevideo@inau.gub.uy

COTIZACIONES

Deberá cotizarse únicamente en línea a través de: www.comprasestatales.gub.uy

Todas las especificaciones deberán estar cargadas en línea, no aceptándose información por otra vía (mail, fax, etc.).

REQUISITOS

- 1 - **Adjuntar y detallar lo solicitado en los recaudos técnicos adjuntos al presente formulario.**
- 2- Detallar Plazo de Entrega de la mercadería.
- 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 vínculo 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, o en caso de trabajar con e-factura, remitida a la dirección de correo electrónico: areacomprasmontevideo@inau.gub.uy. 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/dle 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
areacomprasmontevideo@inau.gub.uy

DULCES DE CORTE- MEMBRILLO

Definición.-

- Se entiende por dulce de corte el producto obtenido por cocción y concentración de frutas u hortalizas, enteras, picadas, en pulpa o jugo, adecuadamente preparadas, adicionadas de azúcar u otros edulcorantes autorizados, tamizado por una malla y de consistencia firme.
- Se identificarán por la denominación “dulce de”, seguida del nombre de la fruta u hortaliza con la cual fueron elaborados, en caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Requisitos.-

- Será elaborado a partir de frutas u hortalizas frescas industrialmente maduras, sanas y limpias o pulpa conservada por congelación, por calor o por la acción de conservadores autorizados.
- Podrá emplearse en la elaboración ácidos orgánicos autorizados en el mínimo necesario para compensar la falta de los ácidos naturales.
- Se admitirá la presencia de conservadores antimicrobianos autorizados para el producto y de restos derivados de la conservación de la pulpa.
- Se admitirá la presencia de colorantes autorizados.

Envases.-

- Los envases de 800 g a 1 kilos aproximadamente de contenido neto, serán de bandeja plástica o material flexible, resistente a la manipulación, y de cierre seguro. Estarán acondicionados en envase secundario descartable y de material sanitario.

Requisitos generales.-

9. Documentación

- La empresa deberá presentar la documentación probatoria de su habilitación para funcionar como tal exhibiendo certificados emitidos por el Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia de Montevideo.

Esta habilitación será según corresponda el rol de la empresa, si la misma es elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora/ distribuidora/ intermediaria (operador).

- El oferente deberá contar con habilitación bromatológica de los productos ofertados emitida el Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia de Montevideo.

Para el caso de alimentos modificados (leche en polvo fortificada con hierro) Constancia de Registro y Autorización de venta de Alimentos, expedida por el Departamento de Alimentos, Cosméticos y Domisanitarios – Ministerio de Salud Pública.

- El oferente deberá presentar la/las habilitaciones bromatológicas de la flota de vehículos que utilizará para la entrega de los productos ofertados emitida el Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia de Montevideo.

- El oferente deberá presentar mínimamente, tres carnés de manipulador vigentes del personal de la empresa elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora/ distribuidora/ intermediaria (operador) según corresponda.

10. **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 Nº 34/021.

11. **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: en materiales de primer uso, de material sanitario, impermeable y resistente que permita un cierre seguro y que garanticen la protección de los productos durante la manipulación y almacenamiento.

Envases secundarios: deberán ser de material sanitario (descartable o retornable), 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.

12. **Muestras**

- Las firmas oferentes deberán presentar una (1) muestra de cada producto ofertado debidamente identificada con los siguientes datos: No. de compra, Nombre del ítem y nombre del oferente.

- La dirección de entrega General Flores 3214 – Unidad de Alimentación y Nutrición - 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.

13. 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.

14. Lugar de las entregas: Previa coordinación en el Departamento de Suministro, sitio Yaguarón 1617, al tel. 2903 20 16 – 2903 20 17.

15. Plazo de entrega: Una entrega inmediata (hasta 5 días hábiles luego de emitida la orden de compra por el organismo).

16. Selección.- La selección se realizará a consideración del cumplimiento de éstos requisitos y costos.

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.

PASTA SECA

Definición.-

Se entiende por pasta seca al producto no fermentado obtenido por empaste, amasado mecánico y/o batido con harina, harina integral sémola, semolín, harina de arroz, harina de chíá, harina de maíz o harina de otro cereal autorizado o sus mezclas, agua potable y aditivos permitidos según Lista Positiva para este grupo de alimentos y sometido a secado después de su moldeo. En la denominación del producto Pasta Seca sin relleno podrán sustituirse los términos “Pasta Seca” por el término “Fideos”.

Requisitos.-

- Se podrán presentar en diferentes formatos y tamaños para pasta. El INAU determinará los formatos y tamaños requeridos al momento del pedido.
- Las pastas secas con huevos o al huevo deberán contener como mínimo 100g de huevos sin cáscara, 50g de yema o su equivalente en huevo líquido o yema líquida, o su equivalente en polvo por kilogramo de sémola, semolín o harina de los cereales utilizados.
- No presentarán signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.

Envases.-

- Serán de 1 k de contenido neto.

Requisitos generales.-

1. Documentación

- La empresa deberá presentar la documentación probatoria de su habilitación para funcionar como tal exhibiendo certificados emitidos por el Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia de Montevideo.

Esta habilitación será según corresponda el rol de la empresa, si la misma es elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora/ distribuidora/ intermediaria (operador).

- El oferente deberá contar con habilitación bromatológica de los productos ofertados emitida el Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia de Montevideo.

Para el caso de alimentos modificados (leche en polvo fortificada con hierro) Constancia de Registro y Autorización de venta de Alimentos, expedida por el Departamento de Alimentos, Cosméticos y Domisanitarios – Ministerio de Salud Pública.

- El oferente deberá presentar la/las habilitaciones bromatológicas de la flota de vehículos que utilizará para la entrega de los productos ofertados emitida el Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia de Montevideo.

- El oferente deberá presentar mínimamente, tres carnés de manipulador vigentes del personal de la empresa elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora/ distribuidora/ intermediaria (operador) según corresponda.

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: en materiales de primer uso, de material sanitario, impermeable y resistente que permita un cierre seguro y que garanticen la protección de los productos durante la manipulación y almacenamiento.

Envases secundarios: deberán ser de material sanitario (descartable o retornable), 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 una (1) muestra de cada producto ofertado debidamente identificada con los siguientes datos: No. de compra, Nombre del ítem y nombre del oferente.

- La dirección de entrega General Flores 3214 – Unidad de Alimentación y Nutrición -

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 el Departamento de Suministro, sitio Yaguarón 1617, al tel. 2903 20 16 – 2903 20 17.

7. **Plazo de entrega:** Una entrega inmediata (hasta 5 días hábiles luego de emitida la orden de compra por el organismo).

8. **Selección.-** La selección se realizará a consideración del cumplimiento de éstos requisitos y costos.

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.

CONSTANCIA DE MUESTRA

Montevideo, _____ de _____ de 2024

Se deja constancia que el/la Sr./Sra. _____ con CI
Nº: _____, y en representación de la
Empresa _____ entrego la muestra
referente a la COMPRA DIRECTA Nº _____.

Dirección:

Por INAU:

FIRMA: _____

ACLARACIÓN: _____