

COMPRA DIRECTA N° 9501/2024DIRECCIÓN DEPARTAMENTAL DE

**TREINTA Y TRES**

Celedonio Rojas N°1531 (Primer Piso).

Teléfono: 44537209
Correo electrónico: treintaytres@inau.gub.uy

**02/05/2024 14:00 HORAS**

**FECHA DE APERTURA**

Treinta y Tres, 26 de abril de 2024.

**A efectos de realizar un relevamiento de precios testigo de mercado, se le invita a cotizar por:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ITEM** | **HASTA** | **CONCEPTO** |
| **1****2****3****4****5****6****7****8****9****10****11****12****13** | **100****90 paquete****40 kg****60 kg****400 Kg** **160 kg****250 kg****20 Kg****25 paquete****25 paquete****6 kilos****30****100** | **Código 144. Arvejas en conserva lata de 300 gr.****Código 3806. Atún desmenuzado al natural, paquete de 500 Grs.****Código 14022. Pan rallado paquete de 1 Kg.****Código 172. Dulce de leche, envase de 1 Kg.****Código 145. Arroz grado 1 grano largo.****Código 145. Arroz parboiled, grado 1****Código 148. Harina de maíz****Código 3483. Garbanzos, paquete de 1 kilo.****Código 164. Sal fina, paquete de 500 Grs****Código 163. Sal gruesa, paquete de 500 gr.****Código 157. Café torrado paquete de 1 kilo.****Código 160. Vinagre, botella de 1 litro.****Código 14010. Choclo desgranado lata de 300 gr.** |

REQUISITOS

1. Plazo de entrega o bien se podrá establecer que las entregas serán parciales en función de la demanda del Organismo: Máximo (5) cinco días hábiles. Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80% de vida útil remanente.
2. Plazo de la contratación: por el término de 3 meses, sujeto a demanda de la Dirección Departamental de Treinta y Tres.
3. 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.

1. No se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario.
2. En caso de adjuntar documentos a la oferta se debe indicar Nro. de Compra Directa y RUT de la empresa.

COTIZACIÓN

1. Cotizar únicamente en línea a través del sitio web de la Agencia Reguladora de Compras Estatales ([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. 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 variación de qué forma de pago se trata.
2. Cotizar forma de pago: Crédito a 30 días pago por SIIF.
3. El Instituto sólo pagará por los artículos entregados previa demanda efectiva de los mismos y exhibición de factura (conformada por funcionario competente).

 4) El oferente deberá especificar de qué manera se reajustarán los precios cotizados. De faltar dicha especificación, los precios se considerarán firmes.

 5) Se admite cotización parcial.

CONSULTAS O ACLARACIONES

Por consultas comunicarse con: Área de Compras Tel: 44537209 o al correo electrónico: treintaytres@inau.gub.uy

DOCUMENTACIÓN ESPECIAL EXIGIDA AL ADJUDICATARIO

Se exigirá a los adjudicatarios toda documentación que sea obligatoria presentar de acuerdo con el rubro del llamado y que no haya sido exigida entre los requisitos de la oferta.

NOTIFICACIONES, COMUNICACIONES

El INAU realizará todas las comunicaciones y notificaciones relacionadas al vínculo entre oferente / adjudicatario y el Organismo a través del correo electrónico registrado en el Registro Único de Proveedores del Estado (RUPE). Es exclusiva carga del proveedor incluir tal correo electrónico en dicho Registro y mantenerlo actualizado.
La comunicación o notificación se entenderá realizada cuando el acto a comunicar o notificar se encuentre disponible en dicho correo electrónico.

ACEPTACIÓN DE LAS CONDICIONES

Por el solo hecho de presentarse al llamado, se entenderá que el oferente conoce y acepta sin reservas los términos y condiciones de la presente invitación y demás aplicables a la contratación, y que no se encuentra comprendido en ninguna disposición que expresamente le impida contratar con el Estado conforme al artículo 46 del TOCAF y demás normas concordantes y complementarias.

**INCUMPLIMIENTOS, SANCIONES**

La mora será automática. Ante cualquier incumplimiento se aplicará el Artículo 64 del TOCAF.

**CONDICIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LA COMPRA DE VÍVERES SECOS**

**GARBANZOS**

Definición.-

Se entiende por garbanzos las semillas procedentes de la especie “Cicer arientinum L” y sus variedades, secas y separadas de sus vainas.

Requisitos.-

-Se presentarán secas, enteras, de tamaño y calidad homogénea, sin manchas o malformaciones. Estarán libres de signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.

Envase.-

-Los envases serán de 1 k de contenido neto.

**CONSERVA DE ARVEJAS**

Definición.-

Se entiende por arvejas al natural o conserva de arvejas el producto elaborado con arvejas frescas o deshidratadas de las especies Pisum arvense L. y Pisum sativum L., envasado en recipientes herméticos y que ha sido esterilizado industrialmente para su conservación por un tiempo prolongado.

Requisitos.-

-Deberá rotularse con el vocablo arvejas cuando se haya usado en la elaboración arvejas frescas y como arvejas remojadas cuando se haya elaborado con arvejas deshidratadas.

-El grano será entero, de color característico, turgente, de consistencia adecuada al uso, no germinado.

-El líquido de cobertura será claro pudiendo tener un tinte ligeramente verde, solo una pequeña cantidad de sedimento y no será tan viscoso que no se separe, a 20 ºC, de las arvejas.

-El peso escurrido no será inferior al 50 % y el volumen ocupado del envase, incluido el líquido, no será inferior al 90 %.

-Se prohíbe la utilización de sustancias conservadoras, espesantes, edulcorantes artificiales, colorantes, o cualquier otro ingrediente que modifique su composición natural, a excepción de sal, azúcar y aditivos expresamente autorizados en la reglamentación.

Envase.-

-Deberá ofrecerse en envases de hojalata, calidad electrolítica, con las bases totalmente barnizadas, las paredes interiores exentas de manchas características de compuestos sulfurados. En las paredes exteriores no se admitirán manchas de herrumbre ni su retoque con pinturas, así como tampoco envases que presenten deformaciones permanentes.

-Serán de 300 g a 400 g, aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en envase secundario de material sanitario y descartable.

**PAN RALLADO**

 Definición.-

Se entiende por pan rallado el producto obtenido por rallado o molienda de pan seco o desecado o galletas en buen estado de conservación.

Requisitos.-

-El aroma será suave y agradable, el sabor y el color típico y característico y la granulometría homogénea y de tamaño tal que permita una buena adherencia en las preparaciones.

-Se requiere pan rallado sin agregado de especias.

-El fabricante deberá utilizar materia prima acorde los requisitos del decreto vigente de fortificación de harina. Se requiere acreditar el origen y la calidad de la materia prima utilizada para la obtención del pan rallado mediante una nota firmada por el representante de la empresa elaboradora. No se admite uso de pan de devolución.

-Estará libre de toda sustancia extraña y no presentará signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.

Envase.-

-Los envases serán de 800 g a 1k aproximadamente de contenido neto.

**HARINA DE MAÍZ**

Definición.-

Se entiende por harina de maíz el producto obtenido de la molienda del grano de maíz que pasa totalmente por un tamiz de 40 mallas por cm2.

Requisitos.-

-Deberá ser de cocimiento rápido.

-Será elaborada con granos limpios, sanos y en buen estado de conservación.

-Será de aspecto característico, uniforme, sin manchas pardas o verdosas y de igual coloración que el maíz utilizado.

-Estará libre de toda sustancia extraña y se presentará libre de signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.

Envase.-

-Serán de 1k.

**DULCE DE LECHE**

Definición.-

Se entiende por Dulce de leche al producto, con o sin adición de otras sustancias alimenticias, obtenido por concentración y acción del calor a presión normal o reducida de la leche o leche reconstituida, con o sin adición de sólidos de origen lácteo y/o cremas, y adicionado de sacarosa (parcialmente sustituida o no por monosacáridos y/u otros disacáridos).

Requisitos.-

-Presentará consistencia cremosa, sin cristales perceptibles sensorialmente.

-Color: castaño acaramelado, proveniente de la reacción de Maillard.

-Sabor y olor: dulce característico, sin sabores ni olores extraños.

-En el caso de dulce de leche sin azúcar agregado se admitirá el agregado de edulcorantes no calóricos permitidos en el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

Envase.-

Se admitirán dos opciones de presentación:

Opción 1: de 3 a 4 kg aproximado de contenido neto

Opción 2: de 900g a 1kg aproximadamente de contenido neto

En ambos casos los envases serán de material rígido o semirrígido, resistente a la manipulación, y de cierre seguro.

-En el caso de dulce de leche sin azúcar agregado los envases de 250g a 500g de contenido neto, serán de material rígido o semirrígido, resistente a la manipulación, y de cierre seguro.

**ARROZ PULIDO - ARROZ PARBOILED**

 Definición.-

Se entiende por arroz a los granos provenientes de la “Oriza sativa L”. De acuerdo al proceso de elaboración se consideran los siguientes tipos:

a. a) arroz pulido

b. b) arroz parboiled

Requisitos.-

-Los granos serán secos, duros, enteros, uniformes, blancos o ligeramente amarillentos (arroz pulido) o ligeramente amarronados (arroz parboiled)

-Estarán libres de toda sustancia extraña y signos que puedan indicar alteraciones, contaminación o deterioro.

-Deberá corresponder de acuerdo a sus dimensiones al tipo largo fino.

-Se requiere arroz grado 1 que deberá responder a las tolerancias exigidas en el RBN.

Envases.-

-Serán de 1 k de contenido neto.

**SAL COMESTIBLE**

Definición.-

Se entiende por sal comestible o refinada la que ha sido sometida a procesos de purificación y/o desecación a temperaturas adecuadas

Requisitos.-

-Se presentará bajo la forma de cristales blancos, solubles en agua, de sabor salino franco y aspecto limpio.

-De acuerdo a su granulometría corresponderá a los tipos gruesa, entrefina o fina.

-Podrá estar adicionada de antihumectantes autorizados debiéndose indicar el agregado en la rotulación.

-Deberá ser yodofluorada en las proporciones de yodo en la proporción de 30±10 ppm de yodo, mediante la correspondiente adición de yodato de potasio. y de 250 ppm ±15 % de fluoruro, mediante la correspondiente adición de fluoruro de sodio o de potasio.

Envase.-

-Serán de 500g de contenido neto.

**ATÚN EN CONSERVA**

Definición.-

Conserva de atún: es la conserva elaborada a base de pescado, contenida en un envase hermético, que ha sido sometida a un tratamiento térmico que garantizan su esterilidad industrial y puede ser conservada a temperatura ambiente.

Requisitos:

-Variedades: Tipo: conserva al natural.

-Clase: en trozos.

-El color, olor y sabor deben ser característicos del género, tipo y clase del producto, libre de decoloraciones o ennegrecimientos y de olores o sabores extraños; la textura debe ser la característica de la especie, tipo y clase de producto.

-Estará libre de toda sustancia extraña y no presentará signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.

-La composición nutricional será la característica del producto.

-En el etiquetado se utilizará el nombre común y científico de la especie procesada y la descripción del tipo y clase.

Envase-

-Tipo de Envase: en Sachet (Pouch- Bolsa)

-Peso unitario promedio: de 500g o 1k aproximadamente de peso neto.

**VINAGRE**

**Definición.-**

Se entiende en forma genérica por vinagre el producto obtenido por fermentación acética de vino, alcohol, sidra, cerveza, infusiones, maceraciones o cocimientos de frutas frescas azucaradas o de jugos azucarados o por fermentación alcohólica seguida de fermentación acética de azúcares, miel, mostos de cereales y/o cereales malteados.

**Requisitos.-**

-Podrá utilizarse en la rotulación el vocablo “Vinagre” sin otra especificación solamente cuando el producto se haya obtenido a partir de vino. Los vinagres no vínicos indicarán en su rotulación en forma clara la materia prima empleada.

-Se presentará límpido, con sabor y color propios y característicos, sin sedimentos ni anguílulas, vegetaciones criptogámicas o cualquier otra alteración visible.

-Deberá responder a la composición normal de la materia prima empleada en las proporciones que correspondan a su dilución.

-No podrá contener colorantes ni ácidos minerales u orgánicos libres agregados.

-Deberá responder a los parámetros analíticos que para cada tipo de vinagre establecen el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones de acuerdo a la materia prima empleada en la elaboración.

**Envases.-**

* Serán de 900ml y 1 litro aproximadamente de contenido neto.