

**DIVISIÓN ADQUISICIONES  
DEPARTAMENTO TÉCNICO**

**COMPRA DIRECTA N° 43 /2024  
ADQUISICIÓN DE ARVEJAS, LEVADURA, AZÚCAR Y SAL  
RECEPCIÓN DE COTIZACIONES HASTA EL DIA 17/04/2024  
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](http://www.comprasestatales.gub.uy)

TODAS LAS ESPECIFICACIONES DEBERÁN ESTAR CARGADAS EN LÍNEA, NO ACEPTÁNDOSE INFORMACIÓN POR MAIL Y/O FAX.

**CONSULTAS Y ACLARACIONES:**

SE DEBERÁN REALIZAR A TRAVÉS DEL CORREO ELECTRÓNICO DEL DEPARTAMENTO TÉCNICO: [adquisiciones@inisa.gub.uy](mailto:adquisiciones@inisa.gub.uy).

**OBJETO:**

- ADQUISICION DE ARVEJAS, LEVADURA, AZÚCAR Y SAL, SEGUN SE DETALLA A CONTINUACION TENIENDO EN CUENTA LAS CONDICIONES TECNICAS DE LA UNIDAD DE NUTRICION QUE FORMA PARTE DEL PRESENTE LLAMADO.

**CANTIDAD ESTIMADA DE ARVEJAS ENLATADAS**

- Hasta 545 kg en envases de aproximadamente 0.3kg.

**CANTIDAD ESTIMADA DE AZÚCAR BLANCO REFINADO**

- Hasta 2.400kg en envases de 1kg a 2kg.

**CANTIDAD ESTIMADA DE LEVADURA SECA**

Hasta 60 kg de levadura seca en envases de aproximadamente 500gr a 1000gr.

**CANTIDAD ESTIMADA DE SAL FINA YODOFLUORADA**

- Hasta 300 kg de sal fina yodofluorada en envases de 500gr.

**COTIZACIÓN:**

A LOS EFECTOS DE COTIZAR PARA EL PRESENTE LLAMADO, EL OFERENTE DEBERA ESTAR REGISTRADO EN EL REGISTRO UNICO 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, EN INGRESO (SIIF) Y ACTIVO. EL OFERENTE QUE RESULTE SELECCIONADO, DEBERA HABER ADQUIRIDO EL ESTADO DE "ACTIVO" EN EL RUPE.

EL PRECIO SERA FIRME, DEBIENDO COTIZAR PRECIO UNITARIO SIN IMPUESTOS Y PRECIO TOTAL CON IMPUESTOS INCLUIDOS DE CADA ITEM EN MONEDA NACIONAL TENIENDO EN CUENTA EL IVA SEGUN EL TIPO DE EMPRESA Y OBJETO DEL LLAMADO A COTIZAR.

PODRA COTIZAR LAS 2 MODALIDADES DE PAGO SIIF: CREDITO A 60 DIAS  
CREDITO A 90 DIAS


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

SE PODRA USAR CAMPO "OBSERVACIONES" PARA INDICAR MODALIDAD PAGO.

LOS PRECIOS COTIZADOS DEBEN INCLUIR TODOS LOS GASTOS QUE CUBRAN EL CUMPLIMIENTO DEL COMPROMISO QUE SE ESTABLECE EN EL PRESENTE LLAMADO, ASÍ COMO LOS GASTOS GENERADOS POR ENTREGAS, NO ABONANDO LA INSTITUCIÓN CARGOS ADICIONALES POR ESTOS CONCEPTOS. DE NO ESTABLECERSE SE ENTIENDE QUE SE ENCUENTRAN INCLUIDOS EN LA OFERTA.

**FRECUENCIA, HORARIO Y LUGAR DE ENTREGA:**

- DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LAS CONDICIONES TECNICAS ELABORADAS POR LA UNIDAD DE NUTRICION DEL INSTITUTO.

  
Esc. Martha Corbo  
Dirección Enc.  
Departamento Técnico  
Inisa

DEPTO. TECNICO  
JAVIER BARRIOS AMORIN 1690  
TEL. 2408-4710  
CORREO: [adquisiciones@inisa.gub.uy](mailto:adquisiciones@inisa.gub.uy)

## RECAUDOS TÉCNICOS DE ARVEJAS ENLATADAS

### 1. Definición

- Se entiende por arvejas enlatadas o en conserva al producto elaborado con arvejas frescas o deshidratadas, envasadas en recipientes herméticos y que han sido esterilizados industrialmente para su conservación por un tiempo prolongado.

### 2. Requisitos de calidad

- El grano deberá ser entero, de color característico, turgente, de consistencia adecuada al uso, no germinado.
- El líquido de cobertura será claro pudiendo tener un tinte ligeramente verde, sólo una pequeña cantidad de sedimento y no será tan viscoso que no se separe de las arvejas a 20°C.
- Estará libre de microorganismos patógenos, toxinas u otros metabolitos microbianos actual o potencialmente riesgosos, microorganismos capaces de causar alteración y que la tecnología exigible para su elaboración debió eliminar, así como de cualquier tipo de microorganismos que por su cantidad o por sus cualidades indique manipulación defectuosa, malas condiciones higiénicas o haga presumir la presencia de microorganismos patógenos.

### 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. Indicar la capacidad del envase secundario.

#### **4. Rotulación**

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

#### **5. Variedad solicitada**

- Arvejas enlatadas.

#### **6. Muestra**

- No es necesario presentar muestra del producto ofertado.

#### **7. Envases**

- Envases primarios:
  - Los envases serán metálicos y tendrán sus paredes interiores exentas de manchas características de compuestos sulfurados y las bases se encontrarán totalmente barnizadas. Dichos envases no podrán ocasionar modificaciones inaceptables en la composición de los alimentos o en los caracteres sensoriales de los mismos. En las paredes exteriores no se admitirán manchas de herrumbre ni su retoque con pinturas, así como tampoco envases que presenten deformaciones permanentes y/o se encuentren hinchados.
- Envases secundarios:
  - Deberán ser de material sanitario, descartable y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene, así como de la fecha de elaboración, de vencimiento y el número de lote de la mercadería contenida en el mismo.

- 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 de cada envase**

- En envases de aproximadamente 0.3 kg 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**

- La mercadería se solicitará en una única entrega.
- 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 teniendo en cuenta:
  - cumplimiento de los requisitos
  - costo ofertado

#### **CANTIDAD ESTIMADA DE ARVEJAS ENLATADAS**

- Hasta 545 kg en envases de aproximadamente 0.3kg.

### **RECAUDOS TÉCNICOS DE AZÚCAR BLANCO REFINADO**

#### **1. Definiciones**

- **Azúcar:** es la sacarosa natural extraída de caña de azúcar o remolacha azucarera, mediante procedimientos tecnológicamente aceptables.
- **Azúcar blanco:** es el producto cristalizado, totalmente soluble en agua, constituido principalmente por sacarosa, obtenido de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera mediante procedimientos apropiados.
- **Azúcar blanco refinado o calidad 1:** es el azúcar obtenido a partir de azúcar crudo por refinación técnica, de color blanco brillante, completamente soluble en agua, dando una solución límpida y de reacción neutra.

#### **2. Requisitos de calidad**

- Se presentará molido en pequeños cristales de color blanco brillante.
- No podrá contener dextrinas, materias amiláceas ni sustancias extrañas de especie alguna.

### **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. Indicar la capacidad del envase secundario.

### **4. Rotulación**

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

### **5. Variedad solicitada**

- Azúcar blanco refinado.

### **6. Muestra**

- No es necesario presentar muestra del producto ofertado.

### **7. Envases**

- Envases primarios:
  - En material de primer uso permitidos, que presenten un cierre seguro y que garanticen la protección de los productos durante el almacenamiento y la manipulación.

- Envases secundarios:
  - Deberán ser de material sanitario, descartable y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene, así como de la fecha de elaboración y el número de lote de la mercadería contenida en el mismo.
  - 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 de cada envase**

- En envases de 1 kg a 2 kg de peso neto.

### **9. Recibo y aceptación**

- Al momento de la entrega, los productos deben tener **hasta 4 meses de envasados**.
- 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**

- La mercadería se solicitará en una única entrega.
- 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 teniendo en cuenta:
  - cumplimiento de los requisitos
  - costo ofertado

#### **CANTIDAD ESTIMADA DE AZÚCAR BLANCO REFINADO**

- Hasta 2.400kg en envases de 1kg a 2kg.

#### **RECAUDOS TÉCNICOS DE LEVADURA SECA**

##### **1. Definición**

- Es el producto constituido por hongos microscópicos del género Saccharomyces obtenidos en la fabricación de la cerveza, vino, sidra o por cultivos de Saccharomyces en medios nutritivos adecuados.

##### **2. Requisitos de calidad**

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

### **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. Indicar la capacidad del envase secundario.

### **4. Rotulación**

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

### **5. Variedad**

- Levadura Seca.

### **6. Muestra**

- No es necesario presentar muestra del producto ofertado.

### **7. Envases**

- Envases primarios:
  - En material de primer uso permitidos, impermeable, que presenten un cierre seguro y que garanticen la protección de los productos durante el almacenamiento y la manipulación.

- Envases secundarios:

- Deberán ser de material sanitario, descartable y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene, así como de la fecha de elaboración, de vencimiento y el número de lote de la mercadería contenida en el mismo.
- 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 de cada envase**

- En envases de aproximadamente 500gr a 1kg 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**

- La mercadería se solicitará en una única entrega.
- 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 teniendo en cuenta:
  - cumplimiento de los requisitos
  - costo ofertado

#### **CANTIDAD ESTIMADA DE LEVADURA SECA**

Hasta 60 kg de levadura seca en envases de aproximadamente 500gr a 1000gr.

#### **RECAUDOS TÉCNICOS DE SAL FINA YODOFLUORADA**

### **1. Definiciones**

- **Sal:** es el producto designado químicamente con el nombre de cloruro de sodio y que cumple con las exigencias de pureza establecidas en la reglamentación vigente.
- **Sal comestible o refinada:** es la que ha sido sometida a distintos procesos de purificación y/o desecación a temperaturas adecuadas.
- **Sal de mesa:** es la sal comestible fina con agregado o no de antihumectantes de la lista positiva de aditivos alimentarios.

### **2. Requisitos de calidad**

- Debe presentarse bajo forma de cristales blancos, solubles en agua, de sabor salino franco, aspecto limpio.

- Debe encontrarse libre de toda sustancia extraña y no presentar signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- Podrá estar adicionada de antihumectantes autorizados, debiéndose indicar el mismo en la rotulación.
- La cantidad adicionada de yodo y flúor debe estar de acuerdo a la reglamentación vigente.

### **3. Disposiciones generales**

- Habilitación por parte del MSP de los productos ofertados.
- Habilitación por parte del MSP de la empresa elaboradora.
- 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.).
- 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. Indicar la capacidad del envase secundario.

### **4. Rotulación**

- Información obligatoria general del envase de cada producto especificada por el Reglamento Bromatológico Nacional.
- Información nutricional obligatoria: de acuerdo con Decreto N° 117/006 del Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.
- Características y enunciaciones de acuerdo a lo especificado en el Decreto N° 375/990.

### **5. Variedad solicitada**

- Sal fina yodofluorada.

## **6. Muestra**

- No es necesario presentar muestra del producto ofertado.

## **7. Envases**

### - Envases primarios:

- En material de primer uso permitidos, impermeable, que presenten un cierre seguro y que garanticen la protección de los productos durante el almacenamiento y la manipulación.

### - Envases secundarios:

- Deberán ser de material sanitario, descartable y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene, así como de la fecha de elaboración, de vencimiento y el número de lote de la mercadería contenida en el mismo.
- 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 de cada envase**

- En envases de 500gr 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**

- La mercadería se solicitará en una única entrega.
- 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 teniendo en cuenta:
  - cumplimiento de los requisitos
  - costo ofertado

<b>CANTIDAD ESTIMADA DE SAL FINA YODOFLUORADA</b>
---

- |  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Hasta 300 kg de sal fina yodofluorada en envases de 500gr.</li></ul> |
|--|