

INSTITUTO DEL NIÑO Y ADOLESCENTE DEL URUGUAY
DIVISIÓN SERVICIOS GENERALES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

COMPRA DIRECTA N° 139/17 RECEPCION DE COTIZACIONES HASTA EL DIA 14/03/17
HORA: 11:00 Hs.

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

ITEM	HASTA	
1	290	Kg DE POLVO DE HORNEAR
2	290	Kg DE LEVADURA SECA

SEGÚN CONDICIONES TECNICAS GENERALES QUE SE ADJUNTAN CON LA PRESENTE INVITACION.

POR CONSULTA COMUNICARSE POR CORREO ELECTRONICO:
compras@inau.gub.uy

COTIZAR UNICAMENTE EN LINEA A TRAVES DE:
www.comprasestatales.gub.uy
TODAS LAS ESPECIFICACIONES DEBERAN ESTAR CARGADAS EN LINEA, NO ACEPTANDOSE INFORMACION POR MAIL Y/O FAX.

1) LAS COTIZACIONES PODRAN SER FORMULADAS EN MONEDA NACIONAL O DOLARES AMERICANOS CON IMPUESTOS INCLUIDOS

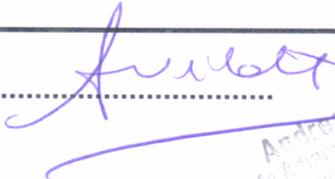
2) COTIZAR LAS 2 MODALIDADES DE PAGO SIIF: CREDITO A 60 DIAS
CREDITO A 90 DIAS

3) SE DEBERA ACLARAR LA FORMA DE PAGO DE LO CONTRARIO SE TOMARA CREDITO A 90 DIAS

SE ESTABLECE LA OBLIGATORIEDAD:
1) DETALLAR LA GARANTIA
2) PLAZO DE ENTREGA

POR DPTO. DE COMPRAS:.....

Avda. DANIEL FERNANDEZ CRESPO 1796 PISO 1
TELEFAX: 2408 8756 - 2408 3442
compras@inau.gub.uy


Andrea Monte
Jefe Administrativo (Proc.)
Departamento de Compras
I.N.A.U.

**CONDICIONES TÉCNICAS GENERALES PARA LA COMPRA DE
POLVO DE HORNEAR**

Definición

Según el Reglamento Bromatológico: se deben presentar en forma de polvo fino y homogéneo, de color blanco y prepararse en base a mezclas de algunos de los siguientes compuestos: bicarbonato de sodio o amonio, ácidos cítrico, tartárico, málico y fumárico, bitartrato de potasio, fosfato ácido de calcio y pirofosfato de sodio. Pueden incorporársele diluyentes, a los efectos de su dosificación en la masa, tales como: almidón, féculas o harina.

Preferencia

Se dará prioridad a los productos de industria nacional.

Requisitos específicos para productos:

- Habilitación y Registro bromatológico de la o las empresas: proveedoras, planta elaboradora y/o fraccionadora, depósitos de almacenamiento, según corresponda. También de los productos y los vehículos de transporte.
- Información obligatoria general del envase unitario de cada producto especificada por el Reglamento Bromatológico Nacional.
- Información nutricional obligatoria: de acuerdo al Decreto 117/006 del Reglamento Bromatológico Nacional.

Requisitos generales

- Cárné de manipulador: los oferentes distribuidores deberán presentar por lo menos tres carnés de manipulador del personal de la empresa.
- Envases primarios: Deberá ofrecerse en envases de material de primer uso, impermeable, resistente, con cierre seguro y protección apropiada durante su almacenamiento.
- Envases secundarios: deberán ser de material sanitario, descartable. En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes. Deben presentar clara indicación externa del número de unidades que contiene. No se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario.

- Peso unitario promedio: 300gr, se evaluarán otras presentaciones hasta 500 gr.
- Muestras:
Las firmas oferentes deben presentar por lo menos tres muestras de cada producto ofrecido en su envase definitivo.
- Calidad: la composición nutricional será tenida en cuenta a efectos de evaluar la calidad del producto ofrecido.
- Recibo y aceptación:
Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80% de vida útil remanente (considerando una vida útil de al menos 6 meses).
- Distribución de entregas:
Se realizarán dos entregas en el período: una inicial y la siguiente a los tres meses.
- Lugar de entrega:
Previa coordinación, en Departamento de Suministros del INAU, calle Yaguarón 1617.

CANTIDAD ESTIMADA DE POLVO DE HORNEAR

para INAU: Hasta K 120

para INISA: Hasta K 170

Criterios de ponderación

70% - Calidad (composición nutricional ajustada a la definición)

25% - Precio

5% - Industria (nacional o extranjera)

**CONDICIONES TÉCNICAS GENERALES PARA LA COMPRA DE
LEVADURA**

Definición

Se entiende por **levadura** al 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.

Puede presentarse en forma **prensada, comprimida o seca**.

Preferencia

Se dará prioridad a los productos de industria nacional.

Requisitos específicos para productos:

- Habilitación y Registro bromatológico de la o las empresas: proveedoras, planta elaboradora y/o fraccionadora, depósitos de almacenamiento, según corresponda. También de los productos y los vehículos de transporte.
- Información obligatoria general del envase unitario de cada producto especificada por el Reglamento Bromatológico Nacional.
- Información nutricional obligatoria: de acuerdo al Decreto 117/006 del Reglamento Bromatológico Nacional.

Requisitos generales:

Carné de manipulador: los oferentes distribuidores deberán presentar por lo menos tres carnés de manipulador del personal de la empresa.

Envases primarios: deberá ofrecerse en envases de material sanitario que permita un cierre seguro y protección apropiada durante su almacenamiento.

Envases secundarios: deberán ser de material sanitario, descartable. En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes. Deben presentar clara indicación externa del número de unidades que contiene, fecha de vencimiento del contenido y las condiciones de almacenamiento requeridas. No se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario.

Forma de presentación: Forma seca, instantánea. En envases de hasta 100 gr.

Parámetros de calidad: Caracteres organolépticos: Color, olor y presentación característicos: pequeños gránulos cilíndricos de gran fluidez, beige a café claro, aroma típico a levadura.

Muestras:

Las firmas oferentes deben presentar dos muestras de cada producto ofrecido en su envase definitivo.

Recibo y aceptación:

Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80% de vida útil remanente.

Será rechazada toda partida que no cumpla total o parcialmente con la calidad adjudicada.

Distribución y lugar de las entregas:

Previa coordinación en Departamento de Suministros del INAU, calle Yaguarón 1617, se realizarán dos entregas en el período: una inicial y la siguiente a los tres meses.

Evaluación:

Las muestras y certificados, serán tenidos en cuenta a los efectos de evaluar la calidad del producto.

Criterios de ponderación

70% - Calidad (ajustada a la definición)

25% - Precio

5% - Industria (nacional o extranjera)

CANTIDAD ESTIMADA DE LEVADURA SECA

Para INAU: Hasta Kg 90

Para INISA: Hasta kg 200