

Montevideo, 17 de noviembre de 2022.

A: Dirección Administrativa

Enc. Ana Laura de los Santos

Se solicita realizar llamado a una **compra directa para los siguientes items**, debido a que la CD N° 583/22 vence en el mes de diciembre.

**ARVEJAS CONGELADAS** (*Pisum sativum*).

**Cantidad mensual: 200 kilos aproximadamente**

El producto deberá ser de color verde, razonablemente uniforme, según la variedad; entero, limpio, exento de materias extrañas; exento de cualquier sabor u olor extraño, y prácticamente exento de daños causados por insectos, enfermedades.

**Presentación:** bolsas de 2,5 kilos

Deberá presentarse **documentación probatoria** de:

Habilitación Bromatológica (debe figurar el número de habilitación en el documento y el número de los productos autorizados)

Habilitación de la Intendencia municipal de Montevideo de los locales industriales (planta donde se elaboran los productos procesados)

Para el caso que el oferente sea distribuidor o intermediario, además de la documentación anterior deberá presentar una autorización del titular de las habilitaciones mencionadas para que comercialice sus productos.

Habilitación para el transporte de alimentos congelados.

El producto debe tener RÓTULO indicando: Nombre del producto, peso, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, temperatura y condiciones de conservación (-18°C).

## **PIMENTON**

### **Cantidad mensual: 18 kilos aproximadamente**

Polvo que se obtiene de los pimientos rojos desecados. Su color y sabor pueden ser más o menos intensos. Se emplea para mejorar el aroma y sabor de alimentos. Especia simple es la constituida por una sola especia sin agregado de ingredientes complementarios.

### **Requisitos técnicos**

Deberá responder a las características botánicas e histológicas propias de su especia tanto macroscópica como microscópicamente.

Estará exenta de sustancias extrañas y de aquellas partes del vegetal que no poseen las propiedades por las que se le utiliza.

Las especias simples deberán responder a los parámetros analíticos establecidos, humedad, cenizas totales, cenizas insolubles en HCL 10%, extracto etéreo, fibra bruta, esencia, extracto alcohólico y Aw.

Deberá informar características microbiológicas que caracterizan al producto:

Salmonella, Clostridium sulfito reductores, Coliformes a 45°.

En todos los casos deberá identificarse claramente el producto ofertado:

procedencia, fabricante, marca y forma de presentación.

Los alimentos deberán cumplir con los parámetros de calidad especificados en la reglamentación vigente.

Los productos deberán contar con registro bromatológico vigente emitido por el Servicio de regulación Alimentaria de la Intendencia de Montevideo.

Los alimentos deberán provenir de establecimientos elaboradores que cuenten con habilitación higiénica y funcional emitida por los organismos competentes.

Los productos alimentarios deberán contar con envase de material sanitario que permita un cierre seguro y protección apropiada durante su almacenamiento y manipulación. Deberá entregarse acondicionado de forma que preserve su

calidad durante su almacenamiento y manipulación.

El rotulado deberá cumplir con las disposiciones vigentes. No se recibirán productos sin clara identificación de lote y fecha de vencimiento.

### **FIDEOS SOPA**

#### **Cantidad mensual: 36 kilos aproximadamente**

Producto derivado de la harina de trigo.

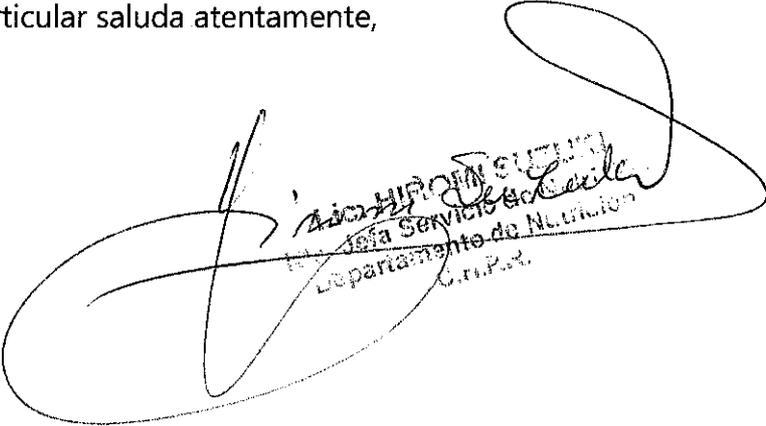
**Presentación:** Paquetes de 500 gramos.

Debe expresar marca del producto, peso, fecha de elaboración y vencimiento, número de lote, sin alteraciones del envase.

Presentar habilitaciones correspondientes de la IMM

**Presentación de muestras:** todos los items deberán presentar muestra en el horario de 8 a 11 horas, en el Departamento de Nutrición y Dietética.

Sin otro particular saluda atentamente,

  
Dra. HIPOLITA SUAREZ  
Jefa de Servicio de Nutrición  
Departamento de Nutrición  
C.H.P.R.