



**DIVISIÓN ADQUISICIONES
DEPARTAMENTO TÉCNICO**

**COMPRA DIRECTA N° 41 /2024
ADQUISICION DE ACEITE DE GIRASOL
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

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.

OBJETO:

- ADQUISICION DE ACEITE DE GIRASOL, 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 ACEITE DE GIRASOL

- Hasta 3.000 lt en envases de aproximadamente 900cc a 2000cc de contenido neto.

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 SEGÚN 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 Corbu
Dirección Enc.
Departamento Técnico
Inisa

DEPTO. TECNICO
JAVIER BARRIOS AMORIN 1690
TEL. 2408-4710
CORREO: adquisiciones@inisa.gub.uy

RECAUDOS TÉCNICOS DE ACEITE DE GIRASOL

1. Definiciones

- **Aceite:** se entiende por aceite a los triglicéridos de ácidos grasos, fluidos a la temperatura de 20° C provenientes de semillas y frutos oleaginosos sanos y limpios, obtenida mediante procesos de elaboración autorizados.
- **Aceite refinado:** es el que ha sido sometido a proceso de refinación, neutralización, blanqueo, desodorización y filtración en frío.
- **Aceite genuino:** es el que proviene de una sola especie vegetal.
- **Aceite mezcla de...** Es el que proviene de la mezcla binaria de aceites genuinos, en el que la proporción mínima de cualquier de ellos no es inferior al 25%. En la denominación del producto se indicarán los aceites empleados en orden decreciente de peso y su proporción.
- **Aceite corte de...** Es el que proviene de la mezcla de dos aceites genuinos, denominándose en primer lugar el aceite incluido en mayor proporción y en segundo lugar el de menor proporción. La proporción del menor de ellos podrá ser menor de 25%, y como mínimo 5%.

2. Requisitos de calidad

- Debe presentarse límpido a 20° C.
- El sabor y aroma serán característicos y contendrán las sustancias propias de las semillas o frutos de los cuales se han extraído.

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

- Aceite de girasol. Podrá ser genuino, mezcla o de corte.
- Se aclara que para aceites mezcla o de corte, el mismo no deberá contener aceite de oliva.

6. Muestra

- No es necesario presentar muestra del producto ofertado.

7. Envases

- Envases primarios:
 - En envases de primer uso no retornables, de material plástico sanitario, que presenten y permitan un cierre seguro y que garanticen la protección de los productos durante el almacenamiento y la manipulación.
- Envases secundarios:
 - Deberán ser de material apropiado, 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. Capacidad promedio de cada envase

- En envases de aproximadamente 900cc a 2000cc de contenido 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 ACEITE DE GIRASOL

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">- Hasta 3.000 lt en envases de aproximadamente 900cc a 2000cc de contenido neto. |
|--|