

**COMPRA DIRECTA N° 46/2024
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS VARIOS
RECEPCIÓN DE COTIZACIONES HASTA EL DIA 23/04/2024
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 ALIMENTOS VARIOS, 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 COCOA

Hasta 250 kg en envases de aproximadamente 1 kg.

CANTIDAD ESTIMADA DE CONDIMENTOS

- Adobo: hasta 60 kg en envases de aproximadamente 500gr a 1kg.
- Ajo y perejil desecado: hasta 50 kg en envases de aproximadamente 500gr a 1kg.
- Orégano: hasta 50 kg en envases de aproximadamente 500gr a 1kg.
- Pimienta blanca molida: hasta 6 kg en envases de aproximadamente 100gr a 500gr.

CANTIDAD ESTIMADA DE LECHE ENTERA EN POLVO FORTIFICADA CON HIERRO

Hasta 30 kg en envases de aproximadamente 1 kg.

CANTIDAD ESTIMADA DE LENTEJAS

Hasta 600kg en envases de 1 kg a 5kg.

CANTIDAD ESTIMADA DE MERMELADA DE FRUTILLA

- Hasta 180kg en envases de aproximadamente 0.5kg a 1kg de peso 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.

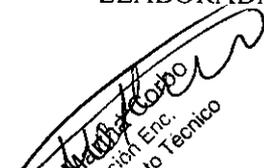
LOS PRECIOS COTIZADOS DEBEN INCLUIR TODOS LOS GASTOS QUE CUBRAN EL CUMPLIMIENTO DEL COMPROMISO QUE SE ESTABLECE EN EL PRESENTE LLAMADO, ASÍ COMO LOS GASTOS GENERADOS POR ENTREGAS, NO ABONANDO LA INSTITUCIÓN CARGOS ADICIONALES POR ESTOS CONCEPTOS. DE NO ESTABLECERSE SE ENTIENDE QUE SE ENCUENTRAN INCLUIDOS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

CONDICIONES GENERALES:

- PRESENTAR DOCUMENTACION SOLICITADA EN LOS RECAUDOS TECNICOS.
- SE ESTABLECE LA OBLIGATORIEDAD DE PRESENTAR UNA MUESTRA PARA LOS ITEM QUE ASI LO REQUIEREN. LA ENTREGA DE MUESTRAS DEBERA REALIZARSE EN EL DEPARTAMENTO DE SUMINISTROS, SITO EN AV. BELLONI 3888 PREVIA COORDINACION A TRAVES DEL TEL. 25150984.
- SE DEBERA ADJUNTAR A LA OFERTA EN LINEA LA CONSTANCIA DE ENTREGA DE MUESTRAS EXPEDIDA POR EL DEPARTAMENTO DE SUMINISTROS.

FRECUENCIA, HORARIO Y LUGAR DE ENTREGA:

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


ESC. N.º 16000
Dirección Enc.
Departamento Técnico
INISA

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

RECAUDOS TÉCNICOS DE COCOA

1. Definición

Cocoa: es el producto de la molienda de la torta de cacao adicionada de azúcar en una proporción máxima de 68% y que contiene una proporción mínima de cacao en polvo de 32%.

2. Requisitos de calidad

- Aspecto: polvo fino, uniforme, sin grumos.
- Sabor y aroma característicos.
- No se aceptarán cocoas con agregado de almidón, féculas o harinas.
- Estará libre de toda sustancia extraña y no presentará signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- Se acepta el uso de vainilla, vainillina o etilvainillina como saborizante.

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 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. Se deberá 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

- Cocoa.
- No se considerarán los alimentos en polvo con cacao, o polvo con cacao o sabor cacao. Así como tampoco los achocolatados o chocolatados.

6. Muestra

- Las firmas oferentes deben presentar una muestra de cada producto ofertado, la cual será sometida a evaluación sensorial, por lo que no podrá ser posible la devolución de ésta.
- **NOTA:** Se aclara que la muestra puede ser “muestra de calidad”, es decir que pueden entregar una muestra del mismo producto, pero en una presentación que tenga menor capacidad (por ejemplo, 200g). En caso de entregar muestra de calidad, deben entregar indefectiblemente fotos del envase que se corresponda con el tamaño del producto que en realidad entregarían: se deberán ***adjuntar fotos del envase (tomadas con buena resolución) en las cuales pueda apreciarse CLARAMENTE toda la información contenida en el envase primario (frente, dorso y también deberá incluirse una fotografía de 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.***

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.
- 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. Peso promedio de cada envase

- En envases de aproximadamente 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
 - composición nutricional
 - cualidades organolépticas
 - precio

CANTIDAD ESTIMADA DE COCOA

Hasta 250 kg en envases de aproximadamente 1 kg.

RECAUDOS TÉCNICOS DE CONDIMENTOS

1. Definiciones

- **Condimentos:** son las sustancias con o sin valor nutritivo destinadas a mejorar el sabor y aroma de los alimentos. Pueden ser especias o condimentos preparados.
- **Especias:** se designa con el nombre genérico de especias a las plantas o partes de éstas, frescas o desecadas, enteras o molidas, con o sin valor nutritivo, que por contener sustancias aromáticas y sápidas características, se emplean para mejorar el aroma y sabor de los alimentos.
- La **especia simple** es la constituida por una sola especia.
 - **Ají molido:** es el polvo grueso obtenido por la trituración de los frutos sanos y limpios del *Capsicum annum* L. de diferentes variedades y procedencias, sin separación de las partes internas ni semillas. Por su sabor se puede distinguir dos tipos: dulce y picante.

- Ajo: es el producto obtenido de los bulbos del *Allium sativum* L., sanos y limpios, que pueden presentarse desecados, deshidratados, pulverizados, liofilizados, encontrándose en forma de polvos o escamas.
 - Orégano: son las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas del *Origanum vulgare* y sus variedades.
 - Perejil: son las hojas sanas y limpias, frescas o secas del *Petroselinum sativum* Hofm.
 - Pimentón: es el producto de la molienda de los frutos seleccionados y desecados de diversas variedades rojas de *Capsicum annum* L.
 - Pimienta blanca: son los frutos maduros (bayas) macerados en agua, desecados y descortezados del *Piper nigrum* L. enteros o pulverizados.
 - Tomillo: es la especia constituida por las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas del *Thymus vulgaris* L.
- **Mezclas de especias**: Son los condimentos que consisten en la mezcla de especias simples, genuinas, sanas y limpias.

2. Requisitos de calidad

- Deben ser sanas, limpias y responder a las características botánicas propias de su especie tanto macroscópica como microscópicamente debiendo estar exentas de sustancias extrañas; insectos tanto vivos como muertos, o fragmentos de ellos; excreta de roedores; y de aquellas partes del vegetal que no poseen las propiedades por las cuales se les utiliza.

3. Disposiciones generales

- Habilitación vehicular.
- Deberán presentar por lo menos tres carnés o certificados de manipulador de alimentos del personal de la empresa elaboradora, fraccionadora 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 el Decreto 117/006 del Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.

5. Variedades solicitadas

- Adobo.
- Ajo y perejil desecado.
- Orégano.
- Pimienta blanca molida.

6. Muestra

- No es necesario presentar muestra de los productos ofertados.

7. Envases

- Envases primarios:
 - En material de primer uso permitidos, impermeable, que presenten un cierre seguro y garanticen la protección apropiada durante la manipulación y el almacenamiento.
- 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. Peso promedio de cada envase

- Adobo: 500gr a 1kg.
- Ajo y perejil desecado: 500gr a 1kg.
- Orégano: 500gr a 1kg.
- Pimienta blanca molida: 100gr a 500gr.

9. 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.
- 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 CONDIMENTOS

- Adobo: hasta 60 kg en envases de aproximadamente 500gr a 1kg.
- Ajo y perejil desecado: hasta 50 kg en envases de aproximadamente 500gr a 1kg.
- Orégano: hasta 50 kg en envases de aproximadamente 500gr a 1kg.
- Pimienta blanca molida: hasta 6 kg en envases de aproximadamente 100gr a 500gr.

RECAUDOS TÉCNICOS DE LECHE ENTERA EN POLVO FORTIFICADA CON HIERRO

1. Definición

- **Leche en polvo:** Es el producto que se obtiene por deshidratación de la leche entera, descremada o semidescremada, apta para la alimentación humana, mediante procesos tecnológicos autorizados.
- **Leche enriquecida o fortificada:** es el producto aditivado con nutrientes tales como hierro, zinc y/o vitaminas, según requerimientos particulares y acorde a las recomendaciones de organismos internacionales.

2. Requisitos de calidad

- Debe presentarse como un polvo uniforme, sin grumos, de color blanco amarillento. No debe contener sustancias macro y microscópicamente visibles. Presentará sabor y olor agradable, no rancio, similar al de leche fluida.
- Deberá estar fortificada con hierro ferroso bis-glicinato quelado en la proporción de 10mg de hierro elemental por litro de leche.

3. Disposiciones generales

- Habilitación vehicular.
- Deberán presentar por lo menos tres carnés o certificados de manipulador de alimentos del personal de la empresa elaboradora, fraccionadora 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.
- Deberá constar claramente en el rótulo que se trata de leche fortificada.

5. Variedad solicitada

- Leche entera en polvo fortificada con hierro.

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, que sean herméticos y que garanticen la protección de los productos durante el almacenamiento.
- 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. Peso promedio de cada envase

- En envases de aproximadamente 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.
- Será rechazada toda partida que no cumpla total o parcialmente con la calidad adjudicada.
- 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 LECHE ENTERA EN POLVO FORTIFICADA CON HIERRO
--

Hasta 30 kg en envases de aproximadamente 1 kg.

RECAUDOS TÉCNICOS DE LENTEJAS

1. Definición

- Se entiende por lentejas o lentejones las semillas procedentes de la especie *Lens esculenta* y sus variedades, secas y separadas de sus vainas.

2. Requisitos de calidad

- Deberá utilizarse en la rotulación el término lentejas cuando el diámetro promedio sea de 4 a 5 milímetros y el término lentejón cuando sea de 6 a 9 milímetros.
- Deberán presentarse secos, enteros, sanos, limpios, sin manchas o malformaciones, de tamaño y calidad homogénea.
- No deben presentar signos que indiquen alteración, contaminación o deterioro.
- No se admitirá la presencia de insectos.

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

- Lentejas o lentejones.

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 garanticen la protección de los productos durante la manipulación y el almacenamiento.
- 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. Peso promedio de cada envase

- En envases de 1kg a 5kg 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 LENTEJAS

Hasta 600kg en envases de 1 kg a 5kg.

RECAUDOS TÉCNICOS DE MERMELADA DE FRUTILLA

1. Definición

- **Mermelada:** es el dulce de consistencia pastosa, obtenido por cocción y concentración de frutas u hortalizas en trozos o bajo la forma de pulpa, adicionadas de azúcar u otro edulcorante nutritivo.
- Se admitirá la presencia de piel, semillas o ambas, siempre que la naturaleza de la materia prima así lo exija. La cantidad de las mismas será la que naturalmente se encuentra en la fruta fresca y en la parte proporcional que corresponda de acuerdo a la cantidad de frutas empleada.
- Deben ser elaboradas a partir de frutas u hortalizas frescas, maduras, sanas, limpias o de pulpa conservada por congelación, por calor o por la acción de conservantes autorizados.
- Se admite el uso de colorantes autorizados.

- Deberán tener como mínimo 45 partes, en peso, del ingrediente de fruta original, con exclusión de cualesquiera azúcares o ingredientes facultativos añadidos, por cada 100 partes, en peso, del producto terminado.

2. Requisitos de calidad

- El producto final deberá tener una consistencia pastosa adecuada, con el color y el sabor característicos para el tipo o clase de fruta utilizada como ingrediente en la preparación de la mezcla, tomando en cuenta cualquier sabor impartido por ingredientes facultativos o por cualquier colorante permitido utilizado.
- No deben presentar signos que indiquen 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 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. Se deberá 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

- Mermelada de frutilla.
- Debe ser elaborada sólo con esa fruta. No se considerarán mermelada de frutilla elaborada con mezcla de hortalizas y/o frutas.

6. Muestra

- Las firmas oferentes deben presentar una muestra del producto ofertado, la cual será sometida a evaluación sensorial, por lo que no podrá ser posible la devolución de ésta.
- **NOTA:** Se aclara que la muestra puede ser “muestra de calidad”, es decir que pueden entregar una muestra del mismo producto, pero en una presentación que tenga menor capacidad (por ejemplo, 250g). En caso de entregar muestra de calidad, deben entregar indefectiblemente fotos del envase que se corresponda con el tamaño del producto que en realidad entregarían: se deberán **adjuntar fotos del envase (tomadas con buena resolución) en las cuales pueda apreciarse CLARAMENTE toda la información contenida en el envase primario (frente, dorso y también deberá incluirse una fotografía de 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.**

7. Envases

- Envases primarios:
 - En material de primer uso permitidos, impermeable, que presenten un cierre seguro y que garanticen la protección de los productos.
 - Deben ser resistentes de modo que no sufran roturas ni deterioro alguno durante la manipulación y el almacenamiento.
- 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.
 - No se admiten cajones de madera como envase secundario.
 - 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 0.5kg 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
 - composición nutricional
 - cualidades organolépticas
 - precio

CANTIDAD ESTIMADA DE MERMELADA DE FRUTILLA

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- Hasta 180kg en envases de aproximadamente 0.5kg a 1kg de peso neto. |
|---|