



Instituto del Niño y
Adolescente del Uruguay

DIVISIÓN ADQUISICIONES

DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Héctor Miranda N°355 esquina Treinta y Tres.

Teléfono: 4332 1940

Correo electrónico: comprasanelones@inau.gub.uy

Fecha y hora de Apertura

23/04/2024- hora:17:00

COMPRA DIRECTA N°1504/24

A efectos de realizar un relevamiento de precios testigo de mercado, se le invita a cotizar por:

ITEM	HASTA	CONCEPTO
1	186 kg	Pulpa de Tomate, envase de 900gr a 1,100kg.
2	22 kg	Atún al natural, sachet de 500gr.
3	292 kg	Arroz G1, envase de 1kg.
4	68 kg	Arroz Parboiled, envase de 1kg.
5	273 kg	Harina de Maíz, envase de 1kg.
6	289 kg	Azúcar, envase de 1kg.
7	48 kg	Dulce de Leche, envase de 3kg.
8	9 kg	Café, envase de 1kg.
9	7 kg	Polvo de hornear, envase de 1kg.
10	10 kg	Sal fina, envase de 500gr.
11	15 Lt	Vinagre, envase de 900 a 1 Lt.

REQUISITOS

- 1) Plazo de entrega:** 4 (cuatro) días hábiles. Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80% de vida útil remanente.
- 2) Plazo de la contratación:** los productos serán suministrados a demanda de INAU, durante el período de 3 meses contado a partir de la emisión de la orden de compra.
- 3) Rotulación:** Información obligatoria general del envase del producto especificada por el Reglamento Bromatológico Nacional.
Información nutricional obligatoria de acuerdo al Decreto 117/006 del Reglamento Bromatológico Nacional.
Rotulado frontal según Decreto N° 34/021.
- 4)** No se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario.
- 5)** En caso de adjuntar documentos a la oferta se debe indicar Nro. de Compra Directa y RUT de la empresa.

COTIZACIÓN

- 1- Cotizar únicamente en línea a través del sitio web de la Agencia Reguladora de Compras Estatales (www.comprasestatales.gub.uy). Todas las especificaciones deberán estar cargadas en línea, no aceptándose información por mail y/o fax. El oferente deberá copiar la línea de oferta cotizada, e ingresar allí el importe correspondiente a la forma de pago que cotiza, indicando en el campo variación de qué forma de pago se trata.
- 2- Cotizar Crédito 30 días.

El Instituto sólo pagará por los artículos entregados previa demanda efectiva de los mismos y exhibición de factura (conformada por funcionario competente).

- 3- Se admite cotización parcial.

CONSULTAS O ACLARACIONES

Por consultas comunicarse con: Silvana Soria, Tel: 4332 1940 – comprasanelones@inau.gub.uy

NOTIFICACIONES, COMUNICACIONES

El INAU realizará todas las comunicaciones y notificaciones relacionadas al vínculo entre oferente/adjudicatario y el Organismo a través del correo electrónico registrado en el Registro Único de Proveedores del Estado (RUPE). Es exclusiva carga del proveedor incluir tal correo electrónico en dicho Registro y mantenerlo actualizado.

La comunicación o notificación se entenderá realizada cuando el acto a comunicar o notificar se encuentre disponible en dicho correo electrónico.

ACEPTACIÓN DE LAS CONDICIONES

Por el solo hecho de presentarse al llamado, se entenderá que el oferente conoce y acepta sin reservas los términos y condiciones de la presente invitación y demás aplicables a la contratación, y que no se encuentra comprendido en ninguna disposición que expresamente le impida contratar con el Estado conforme al artículo 46 del TOCAF y demás normas concordantes y complementarias.

INCUMPLIMIENTOS, SANCIONES

La mora será automática. Ante cualquier incumplimiento, se aplicará el Artículo 64 del TOCAF.

1) Especificaciones técnicas de los víveres secos.

2.1)- Especificaciones particulares de los Productos.

HARINA DE MAÍZ

Definición.-

Se entiende por harina de maíz el producto obtenido de la molienda del grano de maíz que pasa totalmente por un tamiz de 40 mallas por cm².

Requisitos.-

- Deberá ser de cocimiento rápido.
- Será elaborada con granos limpios, sanos y en buen estado de conservación.
- Será de aspecto característico, uniforme, sin manchas pardas overdosas y de igual coloración que el maíz utilizado.
- Estará libre de toda sustancia extraña y se presentará libre de signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.

Envases.-

- Serán de 1 k de contenido neto.

DULCE DE LECHE

Definición.-

Se entiende por Dulce de leche al producto, con o sin adición de otras sustancias alimenticias, obtenido por concentración y acción del calor a presión normal o reducida de la leche o leche reconstituida, con o sin adición de sólidos de origen lácteo y/o cremas, y adicionado de sacarosa (parcialmente sustituida o no por monosacáridos y/u otros disacáridos).

Requisitos.-

- Presentará consistencia cremosa, sin cristales perceptibles sensorialmente.
- Color: castaño acaramelado, proveniente de la reacción de Maillard.
- Sabor y olor: dulce característico, sin sabores ni olores extraños.

Envases.-

- Se admitirán dos opciones de presentación:
- de 3 kg de contenido neto.

En ambos casos los envases serán de material rígido o semirrígido, resistente a la manipulación, y de cierre seguro.

PULPA DE TOMATE TAMIZADA CONCENTRADA

Definición.-

Se entiende por pulpa de tomate tamizada concentrada el producto elaborado por trituración mecánica y concentración de tomates con eliminación de piel y semillas por pasaje a través de una malla no mayor a 0.7 mm de luz. También podrá ser obtenida a partir de la reconstitución con agua potable de jugo de tomates concentrados.

Requisitos.-

- La materia prima debe provenir de tomates maduros, sanos, limpios y libres de todas las partes no comestibles.
- No deberá contener colorantes ni otras sustancias que modifiquen su naturaleza excepto sal refinada y/o azúcar.
- Sólo se admite presencia de conservadores antimicrobianos autorizados en la concentración establecida por la reglamentación vigente.
- Su aroma y sabor será el característico de tomates maduros y frescos, no admitiéndose el gusto a cocido o de oxidación, ni cualquier otro sabor objetable.

Envases.-

- Se aceptarán envases tetrabrick que permitan un cierre hermético y protección apropiada durante su almacenamiento.
- Serán de 900g a 1,100Kg aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en cajas, fundones de material plástico u otro tipo de envase secundario de material sanitario, descartable.

POLVO PARA HORNEAR

Definición.-

Se entiende por polvo para hornear a la mezcla de agentes leudantes químicos que, en condiciones adecuadas, liberan anhídrido carbónico y se utiliza con el fin de levantar y hacer esponjosa la masa preparada con harina o almidones.

Requisitos.-

- Aspecto: polvo fino y homogéneo de color blanco.
- Se trata de los agentes leudantes permitidos en la reglamentación vigente.
- Se admite el empleo de los diluyentes autorizados (almidón, féculas o harinas) así como el uso de aditivos incluidos en la lista positiva del Decreto 315/994 y sus modificaciones, en los límites que dicho decreto especifica.

Envases.-

- Serán de 1 kilo aproximadamente de contenido neto.

VINAGRE

Definición.-

Se entiende en forma genérica por vinagre el producto obtenido por fermentación acética de vino, alcohol, sidra, cerveza, infusiones, maceraciones o cocimientos de frutas frescas azucaradas o de jugos azucarados o por fermentación alcohólica seguida de fermentación acética de azúcares, miel, mostos de cereales y/o cereales malteados.

Requisitos.-

- Podrá utilizarse en la rotulación el vocablo "Vinagre" sin otra especificación solamente cuando el producto se haya obtenido a partir de vino. Los vinagres no vínicos indicarán en su rotulación en forma clara la materia prima empleada.
- Se presentará límpido, con sabor y color propios y característicos, sin sedimentos ni anguílulas, vegetaciones criptogámicas o cualquier otra alteración visible.
- Deberá responder a la composición normal de la materia prima empleada en las proporciones que correspondan a su dilución.
- No podrá contener colorantes ni ácidos minerales u orgánicos libres agregados.
- Deberá responder a los parámetros analíticos que para cada tipo de vinagre establecen el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones de acuerdo a la materia prima empleada en la elaboración.

Envases.-

- Serán de 900ml y 1 litro aproximadamente de contenido neto.

SAL COMESTIBLE

Definición.-

Se entiende por sal comestible o refinada la que ha sido sometida a procesos de purificación y/o desecación a temperaturas adecuadas.

Requisitos.-

- Se presentará bajo la forma de cristales blancos, solubles en agua, de sabor salino franco y aspecto limpio.
- De acuerdo a su granulometría corresponderá a los tipos gruesa, entrefina o fina.
- Podrá estar adicionada de antihumectantes autorizados debiéndose indicar el agregado en la rotulación.
- Deberá ser yodofluorada en las proporciones de yodo en la proporción de 30 ± 10 ppm de yodo, mediante la correspondiente adición de yodato de potasio y de 250 ppm ± 15 % de fluoruro, mediante la correspondiente adición de fluoruro de sodio o de potasio.

Envases.-

- Serán de 500g de contenido neto.

ARROZ PULIDO – ARROZ PARBOILED

Definición.-

Se entiende por arroz a los granos provenientes de la Oriza sativa L. De acuerdo al proceso de elaboración se consideran los siguientes tipos:

- a) arroz pulido
- b) arroz parboiled

Requisitos.-

- Los granos serán secos, duros, enteros, uniformes, blancos o ligeramente amarillentos (arroz pulido) o ligeramente amarronados (arroz parboiled)
- Estarán libres de toda sustancia extraña y signos que puedan indicar alteraciones, contaminación o deterioro.
- Deberá corresponder de acuerdo a sus dimensiones al tipo largo fino.
- Se requiere arroz grado 1 que deberá responder a las tolerancias exigidas en el RBN.

Envases.-

- Serán de 1 k de contenido neto.

AZUCAR BLANCO REFINADO

Definición.-

Se entiende por azúcar blanco refinado o calidad 1, el azúcar blanco 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.

Requisitos.-

- Se presentará molido en pequeños cristales de color blanco, brillantes.
- Será soluble en agua, dando una solución límpida y de reacción neutra.
- No podrá contener dextrinas, materias amiláceas ni sustancias extrañas de especie alguna.

Envases.-

- Serán de 1 k de contenido neto.

ATÚN EN CONSERVA

Definición.-

Conserva de atún: es la conserva elaborada a base de pescado, contenida en un envase hermético, que ha sido sometida a un tratamiento térmico que garantizan su esterilidad industrial y puede ser conservada a temperatura ambiente.

Requisitos:

- Variedades: Tipo: conserva al natural. Clase: en trozos.
- El color, olor y sabor deben ser característicos del género, tipo y clase del producto, libre de decoloraciones o ennegrecimientos y de olores o sabores extraños; la textura debe ser la característica de la especie, tipo y clase de producto.
- Estará libre de toda sustancia extraña y no presentará signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- La composición nutricional será la característica del producto.
- En el etiquetado se utilizará el nombre común y científico de la especie procesada y la descripción del tipo y clase.

Envases.-

- Tipo de Envase: en Sachet (Pouch- Bolsa)
- Peso unitario promedio: de 500g de peso neto.

CAFÉ TORRADO

Definición.-

Es el producto obtenido sometiendo café crudo apto para el consumo a un tratamiento térmico adecuado que le confiere características organolépticas especiales (coloración oscura y aroma característico). Para su obtención se adiciona hasta 2 Kilogramos de azúcar comercialmente pura por cada 100 kilogramos de café crudo.

Requisitos.-

- Deberá ser torrado o tostado.
- Será elaborado con granos sanos, limpios y en buen estado de conservación.
- Se presentará en forma molida con aroma y color típicos y característicos.
- Deberá presentarse libre de toda sustancia extraña y signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.

Envases.-

- Serán de 1 k de contenido neto aproximadamente.