



LLAMADO A COMPRA DIRECTA PUBLICACIÓN N° 237/2019

SERVICIO SOLICITANTE:

DPTO. ALIMENTACIÓN

Objeto de la Compra:

VIVERES FRESCOS

APERTURA ELECTRÓNICA: 22/07/2019– HORA: 10:00

Las Piedras, 15 de JULIO de 2019.

LLAMADO A PRECIO - COMPRA DIRECTA

CD N°237/2019

1) **SE SOLICITA** cotización de:

ALIMENTOS FRESCOS

ITEM	PRODUCTO	Presentación	Cantidad estimada para 2 meses hasta	Características
1	Jamón	Horma de 5 kg c/u	12 unidades	Producto cárnico procesado con carne de cerdo, agua, sal, proteína de soja, leche en polvo descremada, dextrosa, fosfatos, carragenina, antioxidante, nitrito de sodio, color a carne roja, con vetas de grasa blanca nacarada, sabor delicado, poco salado, aroma agradable y característico, textura homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad, ni reblandecimiento. Envase alimentario, primario revestido al vacío, rotulado: cara principal, lote, denominación de venta del alimento, lista de ingredientes, contenidos netos, identificación del origen, nombre o razón social y dirección, identificación del lote, fecha de duración, preparación e instrucciones de uso del alimento, información nutricional, conservación. Conservación: Mantener refrigerado entre 4 °C y 7°C
2	Panceta feteada	Al vacío por 500grs.	6 kilos	Producto derivado del cerdo, preparada con trozos de tejido adiposo y muscular de la región abdominal del cerdo sometido a salazón y ahumado. Envase alimentario, primario, rotulado: cara principal, lote, denominación de venta del alimento, lista de ingredientes, contenidos netos, identificación del origen, nombre o razón social y dirección, identificación del lote, fecha de duración, preparación e instrucciones de uso del alimento, información nutricional, conservación.



3	Queso muzzarella	Horma de 4kg	20 hormas	Muzarella Queso no madurado, blando, de pasta hilada, elástico con una estructura fibrosa de largas hebras e proteínas, no presenta gránulos e ideal para fundido. Sin corteza, de alto contenido de humedad, presenta una coloración casi blanca. Elaborado con leche de vaca, Ingredientes permitidos y cultivos iniciadores de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos. Envase primario revestido al vacío, rotulado: cara principal, lote, denominación de venta del alimento, contenidos netos, identificación del origen, nombre o razón social y dirección, identificación del lote, fecha de duración, preparación e instrucciones de uso de alimento, información nutricional, conservación.
4	Queso magro sin sal	Unidades envasada al vacío de kilo	20 kilos	Magro sin sal, envasado al vacío, horma x kilo
5	Dulce de Leche	kilo	20	Elaborado con leche pasteurizada estandarizada, azúcar, glucosa, conservantes, estabilizantes, fécula de maíz, crema de leche y regulador de la acidez. Color castaño, sabor y los dulce sin olores ni sabores extraños, apariencia uniforme, textura sin cristales de azúcar perceptibles sensorialmente. Envase primario, rotulado: cara principal, lote, denominación de venta del alimento, contenido neto, identificación del origen, nombre o razón social y dirección, identificación del lote, fecha de duración, información nutricional, conservación.
6	Crema Doble	Envase de litro	20 litros	
7	Manteca Individual	Unidades de 15 grs. c/u	2400	Es el producto graso obtenido exclusivamente por el batido y amasado, con o sin modificación biológica, de la crema pasteurizada derivada exclusivamente de la leche de vaca, por procesos tecnológicamente adecuados. La materia grasa de la manteca deberá estar compuesta exclusivamente por grasa láctea. No se permite el agregado de ingredientes complementarios a la manteca, a excepción de sal en una cantidad máxima de 2%, en cuyo caso se designará “manteca salada”. Debe presentar color blanco amarillento sin manchas, vetas o puntos de otra coloración. El sabor debe ser suave,



				característico, el aroma delicado sin olor ni sabor extraños y debe ser envasada con materiales adecuados al almacenamiento previsto, que confieran protección apropiada contra la contaminación. Debe conservarse a temperaturas inferiores a 5°C.
8	Manteca s/sal	kilo	4	Es el producto graso obtenido exclusivamente por el batido y amasado, con o sin modificación biológica, de la crema pasteurizada derivada exclusivamente de la leche de vaca, por procesos tecnológicamente adecuados. La materia grasa de la manteca deberá estar compuesta exclusivamente por grasa láctea. No se permite el agregado de ingredientes complementarios a la manteca, a excepción de sal en una cantidad máxima de 2%, en cuyo caso se designará “manteca salada”. Debe presentar color blanco amarillento sin manchas, vetas o puntos de otra coloración. El sabor debe ser suave, característico, el aroma delicado sin olor ni sabor extraños y debe ser envasada con materiales adecuados al almacenamiento previsto, que confieran protección apropiada contra la contaminación. Debe conservarse a temperaturas inferiores a 5°C.
9	Mostaza	kilo	8	
10	Queso rallado grueso	kilo	30 kilos	Queso madurado de baja humedad tipo parmesano o sbrinz, de color amarillo, rallado grueso, olor característico. Envase alimentario primario, rotulado: cara principal, lote, denominación de venta del alimento, contenidos netos, identificación del origen, nombre o razón social y dirección, identificación del lote, fecha de duración, preparación e instrucciones de uso de alimento, información nutricional, conservación. Temperatura de recepción hasta 4°C.
11	Pudding	Unidades	100	

12	Helado de vainilla	Casata individual chica	10	
13	Yogurt de durazno	Vaso individual	200	frutado
14	Yogurt de durazno dietético	Vaso individual	120	frutado dietético
15	Yogurt integral	Vaso individual	200	integral

SE DEBERA PRESENTAR MUESTRA EN EL DPTO DE ALIMENTACION DE ESTE CENTRO DE LUNES A VIERNES DE 07 A 10 HS.)

Las entregas serán de forma inmediata una vez recibida la orden de compra y de acuerdo a las demandas del Dpto de alimentación (Entregas parciales)

DESTINO: ALIMENTACION

1) LAS COTIZACIONES DEBERÁN PRESENTARSE:

a) Las propuestas serán recibidas Únicamente en línea. Los oferentes deberán ingresar sus ofertas en el sitio web www.comprasestatales.gub.uy. No se recibirán cotizaciones por otra vía.

b) La documentación electrónica adjunta de la oferta se ingresará en archivos con formato pdf o similar, sin contraseñas ni bloqueos para su impresión o copiado. Cuando el oferente deba agregar en su oferta un documento o certificado cuyo original solo exista en soporte papel, deberá digitalizar el mismo (escanearlo) y subirlo con el resto de su oferta. Los oferentes incluirán en el campo "Observaciones" toda aquella información que pueda ser útil a los efectos de la adjudicación.

2) DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR CON LA OFERTA:

a) Mencionar referencias de lugares donde se hayan suministrado productos similares.

b) Declaración jurada de no ingresar en la incompatibilidad prevista en el artículo 46 del T.O.C.A.F. (Dcto. 150/012), Anexo I.

CONDICIONES GENERALES:

a) **Forma de Cotizar:** Precios unitarios por ítem.

Se deberá cotizar en moneda nacional, sin impuestos, detallándose los mismos en forma separada.

b) **Forma de Pago:** CRÉDITO. A través del SIIF

c) **Mantenimiento de oferta:** 90 días

d) **Plazo de entrega:** acuerdo a las demandas del Dpto de alimentación

3) ADJUDICACIÓN:

La adjudicación se realizará a la oferta de menor precio que cumpla con la totalidad de los requisitos establecidos en el presente pliego.

SE VALORARÁ QUE EL PLAZO DE ENTREGA SEA INMEDIATO

La Administración de este Centro Auxiliar verificará que el Proveedor este ACTIVO EN RUPE.

ANEXO I Artículo 46 del Tocaf

DECLARACIÓN JURADA

En relación con la [Compra Directa N ° _____], [el que suscribe / _____
representada por _____ en calidad de _____], declara bajo juramento no
estar comprendida/o en la causales que expresamente impiden contratar con el
Estado, de acuerdo a lo establecido en el artículo 46 del TOCAF, quedando sujeto el
firmante a las responsabilidades legales en caso de falsedad (artículo 239 del Código
Penal).

Firma:

Nombre completo:

Documento de identidad:

Nombre de la empresa:

Calidad en la que firma:

Fecha:

Artículo 239 del Código Penal: "El que, con motivo de otorgamiento o formalización de un documento público, ante un funcionario público, prestare una declaración falsa sobre su identidad o estado o cualquier otra circunstancia de hecho, será castigado con 3 a 24 meses de prisión".