

## DIRECCION DEPARTAMENTAL DE SALTO AREA CONTABLE

URUGUAY 431

Teléfono: 473-28752, 473- int. 105 · Fax: int.

[contablesalto@inau.gub.uy](mailto:contablesalto@inau.gub.uy)

COMPRA DIRECTA N°

1007

FECHA DE APERTURA

14/01/2021

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

Suministros para todos los centros:

CODIGO SICE	ITEM	CONCEPTO
1444	1	PAN FRANCES presentación de 1/4 kg
14021	2	PAN TORTUGA
14077	3	BIZCOCHOS COMUNES (BOLLOS)

COTIZAR ÚNICAMENTE EN LÍNEA A TRAVÉS DE [www.comprasestatales.gub.uy](http://www.comprasestatales.gub.uy).

Todas las especificaciones deberán estar cargadas en línea, no aceptándose información por mail y/o fax

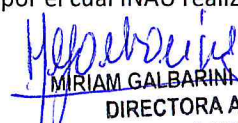
**Objeto de llamado:** El objeto del presente llamado es la compra de productos de panadería, para las siguientes dependencias de la Dirección Departamental de INAU Salto.

### ANEXO 1

CENTRO	DIRECCION	REFERENTE DEL CENTRO	TELEFONO FIJO	CELULAR INSTITUCIONAL	HORARIO DE ENTREGA
CAPI -Rayitos de Sol	Vilardebó 980	Directora Alicia Emens	47333078	099274206	7:30-8:30
Centro Pindó (ex Hogar Infantil)	Diego Lamas 2481	Directora Gabriela de los Santos	47332255	099274766	7:30-8:30
Centro Guyunusa (ex Hogar Femenino)	Brasil 941	Directora Estela Almeida	47335286	091374376	7:30-8:30
Centro Arazatí (ex Hogar de Varones)	Artigas 889	Director Marcelo Arredondo	47355633	098336954	7:30-8:30

### Requisitos

- 1) Se deberá cotizar en moneda nacional
- 2) La empresa oferente deberá residir en la ciudad de Salto.
- 3) 2) Se tendrá que realizar el envío con los productos a cada dependencia, diariamente.
- 4) La entrega se realizará todos los días en el horario que consta en anexo 1 y condiciones de entrega con la debida higiene para su transporte(cerrados)
- 5) Periodo de contratación: desde la notificación hasta el monto de la Compra Directa, fijado en \$ 204.000(doscientos cuatro mil pesos uruguayos).
- 6) A los efectos de cotizar, los oferentes deberán estar registrados en RUPE.
- 7) Forma de pago es crédito 30 días.
- 8) Las cantidades a entregar en cada Centro pueden variar según las necesidades y/o cambios en los correspondientes grupos etarios.
- 9) Todos los oferentes deberán constituir domicilio electrónico en su oferta, siendo este el medio por el cual INAU realizara todas las comunicaciones, notificaciones, etc.

  
MIRIAM GALBARINI ALVARE;  
DIRECTORA Adm.  
INAU - SALTO

A) Formulario Identificación de oferente. **ANEXO 2.**

B) Todos los certificados (certificado de bromatología, BPS, DGI), deberán ser presentados y estar vigentes durante el periodo de contratación.

**Se establece la obligatoriedad de presentar UNA muestra de cada uno de los artículos cotizados, incluyendo todas las opciones ofertadas.**

Las mismas deberán ser entregadas en la Dirección Departamental de INAU Salto sita en calle Uruguay 431. Las mismas serán recibidas **ÚNICAMENTE el día 13 de enero de 2021**, en el **horario de 9:15 a 14:30 horas**. IMPORTANTE: Cada uno de los artículos presentados deberá venir etiquetado indicando nombre del proponente, número de procedimiento y renglón o ítem al que corresponda. Además, se deberá acompañar un remito indicando los datos mencionados en las etiquetas y el detalle de todos los ítems presentados, en dos vías, una quedará en poder del Organismo y la otra en poder del oferente. A los efectos del debido contralor del cumplimiento de esta exigencia en el acto de apertura, se deberá adjuntar a la oferta fotocopia del mismo. Las muestras que no sean presentadas en las condiciones establecidas serán rechazadas.

No se considerarán las ofertas que no presenten muestras de acuerdo a lo indicado anteriormente.

Serán de cargo de los oferentes todos los gastos relacionados con la preparación y presentación de sus ofertas y muestras. El INAU no será responsable en ningún caso por dichos costos, cualquiera sea la forma en que se realice la licitación o su resultado.

Por consultas o aclaraciones comunicarse a través de correo electrónico [contablesalto@inau.gub.uy](mailto:contablesalto@inau.gub.uy)

## **PRODUCTOS**

### **ITEM 1: PAN FRESCO DEL DÍA.**

- Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico (Ley N°18071 Artículo N°2), agua potable, con o sin sal, con o sin grasas comestibles, fermentada con "masa agria" o levaduras (de panificación, de cerveza o químicas).

a) **Variedad de pan solicitada:** Pan de mesa, francés o de mesa tipo francés (o designados con nombre de fantasía, por ejemplo Pan flauta, Porteño, Felipe) con o sin sal.

- Es el pan poroso, liviano, de miga elástica y homogénea, sabor y olor agradable y característico del producto, de aspecto lustroso y corteza de color dorado uniforme, al que se le han practicado cortes antes de hornear.

b) **Variante:**

**ITEM 2: Pan de tortuga.** Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua potable, sal, levadura de cerveza o cereales, grasas comestibles, azúcares y con o sin leche y aditivos autorizados.

**ITEM 3: Bizcochos.** Factura común con grasa: es el producto de diversas formas, elaborado por cocción de una masa fermentada de harina, agua potable, sal, grasa comestible, levadura, con o sin azúcar, con o sin leche, y con o sin rellenos. Estas facturas se expenden con diversos nombres, por ejemplo: croissant dulce o salado, pan con grasa, galleta dulce o salada, media luna y otros. Pueden contener distintos rellenos: dulces, quesos, fiambres, etc.

### **Disposiciones Generales de los productos:**

- Deben presentar su sabor y aroma naturales característicos, sin indicios de fermentación o de alteraciones por crecimiento microbiano.
- Podrán ser agregados de los aditivos alimentarios autorizados en la lista positiva correspondiente. Ver decreto N° 223/016 de 19/7/2016.
- Se autoriza el empleo en las panaderías, en los productos que sufrirán de inmediato fermentación panaria, de mejoradores de la panificación compuestos por mezclas de enzimas autorizadas y aditivos comprendidos en la lista general de aditivos alimentarios.
- En el relleno y decoración de productos de confitería se permite el agregado de colorantes naturales o sintéticos comprendidos en la lista general de colorantes alimentarios.
- Se autoriza la coloración de la masa de productos de confitería, excluyéndose expresamente los colorantes artificiales.

## **IMPORTANTE**

**En caso de incumplimiento se aplicar el Art 64 de T.O.C.A.F.**

**El plazo para presentación de ofertas hasta el día 14/01/2021, hasta la hora 16:00 se**

**recibirán, ÚNICAMENTE en línea a través de los sitios web de Agencia Reguladora de**

**Compras Estatales. La apertura será electrónica, se verificará terminado el plazo de**

**presentación de las ofertas.**

  
MIRIAM GALBARINI ALVAREZ  
DIRECTORA Adm.  
INAU - SALTO