

DIRECCION DEPARTAMENTAL DE MONTEVIDEO

COMPRA DIRECTA Nº	1400/2021
----------------------	-----------

RECEPCIÓN DE COTIZACIONES HASTA EL DIA:	29/9/2021
HORA:	12:00

A EFECTOS DE REALIZAR UN RELEVAMIENTO DE PRECIOS TESTIGO DE MERCADO SE INVITA A COTIZAR POR:

ITEM	HASTA	DETALLE
1	2000	KILOS DE AZUCAR BLANCO REFINADO
2	1100	KILOS DE HARINA DE MAÍZ
3	700	KILOS DE COCOA

LUGAR DE ENTREGA DE MUESTRA

Unidad de Alimentación y Nutrición, sito Avda. General Flores 3214, en el horario de 9 a 16, los días 27/9, 28/9 y 29/9 (hasta las 11:59 hs.) , teléfono 2209 4089.

LUGAR DE ENTREGA

La mercadería adjudicada deberá entregarse, con previa coordinación, en el Departamento de Suministro, sito Yaguarón 1617, tel: 2903 2016

CONSULTAS O ACLARACIONES

Comunicarse a través del correo electrónico: montevideo@inau.gub.uy

COTIZACION

Deberá cotizarse únicamente en línea a través de: www.comprasestatales.gub.uy

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

REQUISITOS

- 1- Cumplimiento de las condiciones técnicas establecidas por la Unidad de Alimentación y Nutrición en el documento adjunto que forma parte del presente formulario. Las ofertas serán ponderadas de acuerdo a lo establecido por dicha Unidad.
- 2- Establecer plazo de entrega. (Se valorará positivamente la entrega inmediata luego de la recepción de la Orden de Compra).
- 3- Establecer modalidad de pago Siff: Crédito a 60 días/ Crédito a 90 días, de no establecerse, se tomara por defecto Crédito a 90 días.
- 4- En caso de adjuntar documentos a la oferta se debe indicar Nº de Compra directa y Rut de la Empresa en los mismos.

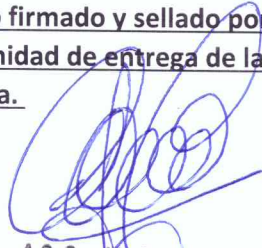
IMPORTANTE

En caso de incumplimiento se aplicará el Artículo 64 del T.O.C.A.F.

Todos los oferentes deberán obligatoriamente constituir domicilio electrónico en su oferta, siendo este el único medio por el cual INAU, realizara todas las comunicaciones, notificaciones, etc. relacionadas a su vinculo con INAU. En caso de que no se constituya el domicilio electrónico en la oferta, se tomará como domicilio electrónico constituido, el que se encuentra registrado en RUPE.

La factura deberá ser entregada en Martín García 1222 oficina 102, en el horario de 10 a 16.

A dicha factura se le debe adjuntar remito firmado y sellado por el funcionario del Proyecto que recibió la mercadería y/o servicio, dando conformidad de entrega de la/del misma/o, o en su defecto, mostrar conformidad con firma y sello en la factura.



A.S. Geraldine Correa Ruetalo
Directora Departamental de Montevideo
INAU

Por D.D.M.:

Martín García 1222 - Apto 102 - Tel: 2 924 32 19 / 2 924 62 10 Int 233
montevideo@inau.gub.uy

<p style="text-align: center;">CONDICIONES TÉCNICAS GENERALES PARA LA COMPRA DE AZUCAR BLANCO REFINADO</p>

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.

Requisitos generales.-

1. Documentación

- La empresa elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora/ distribuidora/ intermediaria (operador) según corresponda deberá presentar la documentación probatoria de su habilitación para funcionar como tal exhibiendo certificados emitidos por la autoridad competente.
- El oferente deberá contar con habilitación bromatológica de los productos ofertados emitida por la Intendencia de Montevideo.
- El oferente deberá presentar la/las habilitaciones de la flota de vehículos que utilizará para la entrega de los productos ofertados emitida por la Intendencia de Montevideo.
- La empresa distribuidora/ elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora según corresponda, deberá cumplir con la normativa vigente respecto a la capacitación del personal y carné de manipulador de alimentos. Deberán presentar por lo menos tres carnés de manipulador del personal de la empresa.

2. 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.

3. Envases

Los envases y equipamiento alimentario que estén en contacto con el alimento deberán cumplir con lo dispuesto para este punto en el RBN.

Envases primarios: en materiales de primer uso, de material sanitario, impermeable y resistente que permita un cierre seguro y que garanticen la protección de los productos durante la manipulación y almacenamiento.

Envases secundarios: deberán ser de material sanitario, descartable y que presenten clara indicación externa del número de unidades que contiene. 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.

- Serán de 1 kg aproximadamente de contenido neto.

4. Muestras

- Las firmas oferentes deberán presentar dos muestras de cada producto ofrecido debidamente identificadas con los siguientes datos: No. de compra, Nombre del ítem y nombre del oferente.

- La dirección de entrega es Avda. General Flores 3214, en el horario de 9 a 16 hs., los días 27/9, 28/9 y 29/9 (hasta las 11:59 hs.), en la Unidad de Alimentación y Nutrición.

- Las muestras solicitadas serán evaluadas y sometidas a ensayos destructivos por lo que el oferente al entregarlas entiende y acepta que no será posible solicitar la devolución de las mismas.

5. 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.

- El carné de manipulador del personal afectado al transporte y entrega de las partidas podrá ser solicitado por el receptor cuando lo estime conveniente.

- La habilitación vehicular podrá ser solicitada durante las entregas.

- A los efectos de verificar la calidad de los productos, el Organismo puede tomar una muestra del producto y realizar pruebas necesarias.

6. **Lugar de las entregas:** Previa coordinación en Departamento de Suministros del INAU, calle Yaguarón 1617. Se realizarán entregas mensuales.

7. **Selección.-**

La selección se realizará a consideración del cumplimiento de éstos requisitos y costos.

El INAU podrá adoptar un criterio de comparación, que permita considerar la calidad nutricional de los productos ofertados.

Se dará prioridad a los productos de industria nacional.

Cantidad estimada de AZÚCAR BLANCO REFINADO: Hasta 2000 Kg, correspondientes a 2 meses. Peso unitario promedio: En envases de 1 Kg.
--

NOTA: En lo no establecido expresamente en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

<p style="text-align: center;">CONDICIONES TÉCNICAS GENERALES PARA LA COMPRA DE HARINA DE MAÍZ</p>

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 Calidad.-

- 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 o verdosas.
- Estará libre de toda sustancia extraña y se presentará libre de signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.

Requisitos generales.-

1. Documentación

- La empresa elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora/ distribuidora/ intermediaria (operador) según corresponda deberá presentar la documentación probatoria de su habilitación para funcionar como tal exhibiendo certificados emitidos por la autoridad competente.
- El oferente deberá contar con habilitación bromatológica de los productos ofertados emitida por la Intendencia de Montevideo.
- El oferente deberá presentar la/las habilitaciones de la flota de vehículos que utilizará para la entrega de los productos ofertados emitida por la Intendencia de Montevideo.
- La empresa distribuidora/ elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora según corresponda, deberá cumplir con la normativa vigente respecto a la capacitación del personal y carné de manipulador de alimentos. Deberán presentar por lo menos tres carnés de manipulador del personal de la empresa.

2. 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.

3. Envases

- Los envases y equipamiento alimentario que estén en contacto con el alimento deberán cumplir con lo dispuesto para este punto en el RBN.

Envases primarios: en materiales de primer uso, de material sanitario, impermeable y resistente que permita un cierre seguro y que garanticen la protección de los productos durante la manipulación y almacenamiento.

Envases secundarios: deberán ser de material sanitario, descartable y que presenten clara indicación externa del número de unidades que contiene. 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.

4. Muestras

- Las firmas oferentes deberán presentar dos muestras de cada producto ofrecido debidamente identificadas con los siguientes datos: No. de compra, Nombre del ítem y nombre del oferente.
- La dirección de entrega es Avda. General Flores 3214, en el horario de 9 a 16 hs., los días 27/9, 28/9 y 29/9 (hasta las 11:59 hs.), en la Unidad de Alimentación y Nutrición.
- Las muestras solicitadas serán evaluadas y sometidas a ensayos destructivos por lo que el oferente al entregarlas entiende y acepta que no será posible solicitar la devolución de las mismas.

5. 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.
- El carné de manipulador del personal afectado al transporte y entrega de las partidas podrá ser solicitado por el receptor cuando lo estime conveniente.
- La habilitación vehicular podrá ser solicitada durante las entregas.
- A los efectos de verificar la calidad de los productos, el Organismo puede tomar una muestra del producto y realizar pruebas necesarias.

6. **Lugar de las entregas**: Previa coordinación en Departamento de Suministros del INAU, calle Yaguarón 1617. Se realizarán entregas mensuales.

7. Selección.-

La selección se realizará a consideración del cumplimiento de éstos requisitos y costos.

El INAU podrá adoptar un criterio de comparación, que permita considerar la calidad nutricional de los productos ofertados.

Se dará prioridad a los productos de industria nacional.

Cantidad estimada de HARINA DE MAÍZ: Hasta 1100 Kg, correspondientes a 2 meses.

Peso unitario promedio: En envases de 1kg.

NOTA: En lo no establecido expresamente en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

<p style="text-align: center;">CONDICIONES TÉCNICAS GENERALES PARA LA COMPRA DE COCOA</p>
--

Definición.-

Se entiende por cocoa el producto obtenido mediante la mezcla de cacao en polvo o cacao soluble en polvo y azúcares en una proporción entre 32 % m/m y 44 % m/m de cacao en polvo o cacao soluble en polvo. Se puede utilizar vainilla, vainillina o etilvainillina como saborizante.

Requisitos Calidad.-

- Deberá presentarse como polvo fino, uniforme, sin grumos, con aroma y sabor típicos característicos.
- Estará libre de toda sustancia extraña y no presentará signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- contenido de azúcares (sacarosa) no será superior a 68 % m/m.

Requisitos generales.-

1. Documentación

- La empresa elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora/ distribuidora/ intermediaria (operador) según corresponda deberá presentar la documentación probatoria de su habilitación para funcionar como tal exhibiendo certificados emitidos por la autoridad competente.
- El oferente deberá contar con habilitación bromatológica de los productos ofertados emitida por la Intendencia de Montevideo.
- El oferente deberá presentar la/las habilitaciones de la flota de vehículos que utilizará para la entrega de los productos ofertados emitida por la Intendencia de Montevideo.
- La empresa distribuidora/ elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora según corresponda, deberá cumplir con la normativa vigente respecto a la capacitación del personal y carné de manipulador de alimentos. Deberán presentar por lo menos tres carnés de manipulador del personal de la empresa.

2. 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.

3. Envases

- Los envases y equipamiento alimentario que estén en contacto con el alimento deberán cumplir con lo dispuesto para este punto en el RBN.

Envases primarios: en materiales de primer uso, de material sanitario, impermeable y resistente que permita un cierre seguro y que garanticen la protección de los productos durante la manipulación y almacenamiento.

Envases secundarios: deberán ser de material sanitario, descartable y que presenten clara indicación externa del número de unidades que contiene. 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.

4. Muestras

- Las firmas oferentes deberán presentar dos muestras de cada producto ofrecido debidamente identificadas con los siguientes datos: No. de compra, Nombre del ítem y nombre del oferente.
- La dirección de entrega es Avda. General Flores 3214, en el horario de 9 a 16 hs., los días 27/9, 28/9 y 29/9 (hasta las 11:59 hs.), en la Unidad de Alimentación y Nutrición.
- Las muestras solicitadas serán evaluadas y sometidas a ensayos destructivos por lo que el oferente al entregarlas entiende y acepta que no será posible solicitar la devolución de las mismas.

5. 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.
- El carné de manipulador del personal afectado al transporte y entrega de las partidas podrá ser solicitado por el receptor cuando lo estime conveniente.

- La habilitación vehicular podrá ser solicitada durante las entregas.
- A los efectos de verificar la calidad de los productos, el Organismo puede tomar una muestra del producto y realizar pruebas necesarias.

6. **Lugar de las entregas:** Previa coordinación en Departamento de Suministros del INAU, calle Yaguarón 1617. Se realizarán entregas mensuales.

7. **Selección.-**

La selección se realizará a consideración del cumplimiento de éstos requisitos y costos.

El INAU podrá adoptar un criterio de comparación, que permita considerar la calidad nutricional de los productos ofertados.

Se dará prioridad a los productos de industria nacional.

Cantidad estimada de COCOA: Hasta 700 Kg, correspondientes a 2 meses. Peso unitario promedio: En envases de 1kg.

NOTA: En lo no establecido expresamente en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

Cumplimiento de Requisitos Cumple/No cumple

OFERENTE:	Tipo de producto acorde a definición en Recaudos	Envase primario	Rotulado	Carné manipulador
------------------	---	------------------------	-----------------	--------------------------

Cumple/
NO
Cumple

Habilitación PRODUCTO	Habilitación EMPRESA	Habilitación vehicular	Análisis de Muestras Requisitos de calidad
------------------------------	-----------------------------	-------------------------------	---

Cumple/
NO
Cumple

VALORACIÓN ECONÓMICA		Origen
PONDERACIÓN	80	20
Puntaje de Evaluación Económica = 80 x (PPME/PPE)		
PPME = Precio de la Propuesta más Económica		Nacional= 20 Puntos
PPE = Precio de la Propuesta Evaluada		Importado= 0 Puntos