

DIRECCION DEPARTAMENTAL DE MONTEVIDEO

COMPRA DIRECTA Nº	1436/2021
-------------------	-----------

RECEPCIÓN DE COTIZACIONES HASTA EL DIA:	29/09/2021
HORA:	12:00

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

ITEM	HASTA	DETALLE
1	500	KILO GRAMOS DE DULCE DE LECHA.
2	1100	KILO GRAMOS DE DULCE DE MEMBRILLO.
3	100	KILO GRAMOS DE DULCE DE BATATA.

**LUGAR DE ENTREGA DE MUESTRA**

Coordinar con Unidad de Alimentación y Nutrición, sito General Flores 3214, en el horario de 10 a 16, los días 27 y 28 de setiembre, para el día 29 de setiembre corresponde el horario de 10 a 11:59, a través del tel.: 2209 40 89.

**LUGAR DE ENTREGA**

Los artículos adjudicados deberán entregarse, con previa coordinación, en el Departamento de Suministro, sito Yaguarón 1617, mediante el tel.: 2903 20 16.

**CONSULTAS O ACLARACIONES**

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

**COTIZACIONES**

Deberá cotizarse 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 otra vía (mail, fax, etc.).

**REQUISITOS**

- 1 - Establecer y/o adjuntar la documentación y los requisitos solicitados en las CONDICIONES TÉCNICAS adjuntas al presente formulario.
- 2 - Detallar Plazo de Entrega de los artículos cotizados, se valorará positivamente entrega inmediata.
- 3 - Los precios cotizados deberán incluir todos los gastos relacionados a la presente compra directa, ejemplo - traslado de la mercadería y/o cualquier otro gasto.
- 4 - Establecer modalidad de pago Siff: Crédito a 60 días/ Crédito a 90 días, de no establecerse, se tomara por defecto Crédito a 90 días.
- 5 - 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 vínculo 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 apartamento 102, en el horario de 10 a 16, o en caso de trabajar con e-factura, remitida a la dirección de correo electrónico: montevideo@inau.gub.uy.**

**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/dle 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;"><b>CONDICIONES TÉCNICAS GENERALES PARA LA COMPRA DE DULCE DE LECHE</b></p>
---

**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.

**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.
- Rotulado frontal según Decreto N° 34/021.

### **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: Los envases de 3kg a 4kg de contenido neto aproximado, estarán compuestos por un envase primario sanitario, flexible y transparente contenido en pote o tarrina no retornable de material sanitario rígido, con tapa asegurada mediante precinto.

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 una muestra de cada producto ofrecido debidamente identificadas con los siguientes datos: No. de compra, Nombre del ítem y nombre del oferente. La muestra podrá ser un envase menor o mayor siempre y cuando la habilitación del producto sea la misma (igual N° Reg. SRA).

- La muestra deberán entregarse en Unidad de Alimentación y Nutrición sito General Flores 3214.

- 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 DULCE DE LECHE: Hasta 500 Kg, correspondientes a 2 meses.

Peso unitario promedio: En envases de 3 a 4 kilos.

**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;"><b>CONDICIONES TÉCNICAS GENERALES PARA LA COMPRA DE DULCE DE CORTE</b></p>
---

**Definición.-**

Se entiende por dulce de corte el producto obtenido por cocción y concentración de frutas u hortalizas, enteras, picadas, en pulpa o jugo, adecuadamente preparadas, adicionadas de azúcar u otros edulcorantes autorizados, tamizado por una malla y de consistencia firme.

Se identificarán por la denominación “dulce de”, seguida del nombre de la fruta u hortaliza con la cual fueron elaborados, en caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

**Requisitos Calidad.-**

- Será elaborado a partir de frutas u hortalizas frescas industrialmente maduras, sanas y limpias o pulpa conservada por congelación, por calor o por la acción de conservadores autorizados.
- Podrá emplearse en la elaboración ácidos orgánicos autorizados en el mínimo necesario para compensar la falta de los ácidos naturales.
- Se admitirá la presencia de conservadores antimicrobianos autorizados para el producto y de restos derivados de la conservación de la pulpa.
- Se admitirá la presencia de colorantes autorizados.

**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.
- Rotulado frontal según Decreto N° 34/021.

## **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.
- Las muestras deberán entregarse en Unidad de Alimentación y Nutrición, sito General Flores 3214.
- 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 DULCE DE MEMBRILLO: Hasta 1100 Kg, correspondientes a 2 meses, Peso unitario promedio: En envases de 1kg.

Cantidad estimada de DULCE DE BATATA: Hasta 100 Kg, correspondientes a 1 mes.

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**

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

Cumple/  
NO  
Cumple

<b>Habilitación PRODUCTO</b>	<b>Habilitación EMPRESA</b>	<b>Habilitación vehicular</b>	<b>Análisis de Muestras Requisitos de calidad</b>
------------------------------	-----------------------------	-------------------------------	---

Cumple/  
NO  
Cumple



