

**COMPRA DIRECTA N°1476**

**FECHA DE APERTURA**

**27/10/2021 HORA 14:00**

A efectos de realizar un relevamiento de precios testigo de mercado se le invita a cotizar por los alimentos no perecederos o víveres secos detallados a continuación:

ITEM	HASTA	CONCEPTO
1	70 kg.	Leche en polvo (Envase de 1 Kg) ✓
2	24 un.	Arvejas (Lata de 400 gr) ✓
3	180 Lt.	Pulpa de tomate (Envase de 1 Lt) ✓
4	13 kg.	Atún (Envase Sachet x 500 gr) ✓
5	48 kg.	Arroz grado 1 (Envase de 1 Kg) ✓
6	48 kg.	Harina de Maíz (Envase de 1 Kg) ✓
7	204 kg.	Harina de Trigo (Envase de 1 kg) ✓
8	12 kg.	Pan rallado (Envase de 1 Kg) ✓
9	84 kg.	Pasta seca "Pasta de sémola de trigo duro" (Envase de 500 gr) ✓
10	84 kg.	Lentejas (Envase de 1 Kg) ✓
11	190 kg.	Azúcar blanco refinado (Envase de 1 Kg) ✓
12	30 kg.	Dulce de leche (Envase de 1 Kg) ✓
13	54.5 kg.	Dulce de membrillo (Envase de 500 gr) ✓
14	36 kg.	Cocoa (Envase de 1 kg) ✓

**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.

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

**Lugar de entrega:** la mercadería adjudicada, deberá entregarse, con previa coordinación, en Sector Compras de INAU, Dirección Departamental de Canelones, sito en Héctor Miranda esquina Treinta y Tres.

**Requisitos:**

- 1)- Entrega inmediata.
- 2)- Establecer modalidad de pago SIIF: Crédito 60 días.
- 3)- En caso de adjuntar documentos a la oferta se debe indicar N° de Compra Directa y RUT de la Empresa en los mismos.
- 4)- Entrega: inmediata según demanda.
- 5)- El Instituto sólo pagará por el artículo entregado previa demanda efectiva de los mismos y exhibición de factura (conformada por funcionario competente).

**Documentación especial exigida al adjudicatario:** Se exigirá a los adjudicatarios toda documentación que sea obligatoria presentar de acuerdo con el rubro del llamado y que no haya sido exigida entre los requisitos de la oferta.

**Notificaciones y 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:** 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. 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 y Sanciones:** La mora será automática. Ante cualquier incumplimiento, se aplicará el Artículo 64 del TOCAF.

# CONDICIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LA COMPRA DE VÍVERES SECOS

## CONSERVA DE ARVEJAS

### Definición.-

Se entiende por arvejas al natural o conserva de arvejas el producto elaborado con arvejas frescas o deshidratadas de las especies *Pisum arvense* L. y *Pisum sativum* L., envasado en recipientes herméticos y que ha sido esterilizado industrialmente para su conservación por un tiempo prolongado.

### Requisitos.-

- Deberá rotularse con el vocablo arvejas cuando se haya usado en la elaboración arvejas frescas y como arvejas remojadas cuando se haya elaborado con arvejas deshidratadas.
- El grano será entero, de color característico, turgente, de consistencia adecuada al uso, no germinado.
- El líquido de cobertura será claro pudiendo tener un tinte ligeramente verde, solo una pequeña cantidad de sedimento y no será tan viscoso que no se separe, a 20 °C, de las arvejas.
- El peso escurrido no será inferior al 50 % y el volumen ocupado del envase, incluido el líquido, no será inferior al 90 %.
- Se prohíbe la utilización de sustancias conservadoras, espesantes, edulcorantes artificiales, colorantes, o cualquier otro ingrediente que modifique su composición natural, a excepción de sal, azúcar y aditivos expresamente autorizados en la reglamentación.

### Envases.-

- Deberá ofrecerse en envases de hojalata, calidad electrolítica, con las bases totalmente barnizadas, las paredes interiores exentas de manchas características de compuestos sulfurados. En las paredes exteriores no se admitirán manchas de herrumbre ni su retoque con pinturas, así como tampoco envases que presenten deformaciones permanentes.
- Serán de 400 g, de contenido neto y estarán acondicionados en envase secundario de material sanitario y descartable.

## PAN RALLADO

### Definición.-

Se entiende por pan rallado el producto obtenido por rallado o molienda de pan seco o desecado o galletas en buen estado de conservación.



### **Requisitos.-**

- El aroma será suave y agradable, el sabor y el color típico y característico y la granulometría homogénea y de tamaño tal que permita una buena adherencia en las preparaciones.
- Se requiere pan rallado sin agregado de especias.
- El fabricante deberá utilizar materia prima acorde los requisitos del decreto vigente de fortificación de harina. Se requiere acreditar el origen y la calidad de la materia prima utilizada para la obtención del pan rallado mediante una nota firmada por el representante de la empresa elaboradora. No se admite uso de pan de devolución.
- Estará libre de toda sustancia extraña y no presentará signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.

### **Envases.-**

- Serán de 1k de contenido neto.

## **HARINA DE TRIGO**

### **Definición.-**

Se entiende por harina de trigo el producto obtenido de la molienda del endospermo del grano de trigo.

### **Requisitos.-**

- Será elaborada con trigos secos, sanos y limpios.
- Estará libre de toda sustancia extraña y no presentará signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- Podrá corresponder a los tipos cuatro ceros (0000) o tres ceros (000) de acuerdo a lo solicitado en el llamado.
- Deberá estar fortificada con hierro y ácido fólico acorde a Decreto 130/006.

### **Envases.-**

- Serán de 1 k de contenido neto.

## **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 cm<sup>2</sup>.

### **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 o verdosas 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).

Se entiende como Dulce de leche para Confeitería: el producto al que se le agregan aditivos espesantes/estabilizantes y o humectantes para uso específico en repostería.

### **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.
- En el caso de dulce de leche sin azúcar agregado se admitirá el agregado de edulcorantes no calóricos permitidos en el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

### **Envases.-**

- De 1kg de contenido neto, serán de material rígido o semirrígido, resistente a la manipulación, y de cierre seguro.
- En el caso de dulce de leche sin azúcar agregado los envases de 250g a 500g de contenido neto, 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.

### **LECHE EN POLVO**

#### **Definición.-**

Se entiende por leche en polvo el producto obtenido por deshidratación de la leche de la vaca entera, parcialmente descremada o descremada y apta para la alimentación humana, mediante procesos tecnológicamente adecuados.

Se entiende por leche enriquecida o fortificada, al producto aditivado con nutrientes tales como hierro, zinc y/o vitaminas, según requerimientos particulares y acorde a las recomendaciones de organismos internacionales.

El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente a los requisitos de composición estipulados en la reglamentación, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la proteína del suero y la caseína de la leche utilizada como materia prima.

De acuerdo a su humectabilidad y dispersabilidad podrá identificarse como instantánea o no.

#### **Requisitos.-**

- Deberá presentarse como polvo uniforme, de color blanco amarillento y sin grumos.
- Presentará sabor y olor agradable, no rancio, similar al de la leche fluida.
- Podrá estar enriquecida o fortificada con minerales y/o vitaminas, en cuyo caso el rotulado deberá indicarlo claramente.
- Podrá ser instantánea en cuyo caso el rotulado deberá indicarlo claramente.
- Para los productos "Leche parcialmente descremada y "Leche semidescremada" deberá indicarse en el rótulo el % de materia grasa correspondiente, con excepción de los productos destinados a uso industrial.
- Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:
- Estará libre de microorganismos patógenos, toxinas u otros metabolitos microbianos actual o potencialmente riesgosos, microorganismos capaces de



causar alteración y que la tecnología exigible para su elaboración debió eliminar y de cualquier tipo de microorganismos que por su cantidad o por sus cualidades indique manipulación defectuosa, malas condiciones higiénicas o haga presumir la presencia de microorganismos patógenos.

- El agregado de nutrientes se ajustará a la reglamentación vigente y a los requerimientos acordados con cada organismo.

#### **Envases.-**

- Serán de 1 k de contenido neto.

## **COCOA**

### **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.-**

- 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.

### **Envases.-**

- Serán de 1 k de contenido neto aproximadamente.

## **PASTA SECA**

### **Definición.-**

Se entiende por pasta seca al producto no fermentado obtenido por empaste, amasado mecánico y/o batido con harina, harina integral sémola, semolín, harina de arroz, harina de chíá, harina de maíz o harina de otro cereal autorizado o sus mezclas, agua potable y aditivos permitidos según Lista Positiva para este grupo de alimentos y sometido a secado después de su moldeo. En la denominación del producto Pasta Seca sin relleno podrán sustituirse los términos "Pasta Seca" por el término "Fideos".

### **Requisitos.-**

- Se podrán presentar en diferentes formatos y tamaños: largas, cortas, pastines o enroscadas. El INAU determinará los formatos y tamaños requeridos al momento del pedido.

- El fabricante deberá acreditar el origen y la calidad de la harina utilizada para la elaboración de la pasta.
- Las pastas secas con huevos o al huevo deberán contener como mínimo 100g de huevos sin cáscara, 50g de yema o su equivalente en huevo líquido o yema líquida, o su equivalente en polvo por kilogramo de sémola, semolín o harina de los cereales utilizados.
- No presentarán signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.

#### **Envases.-**

- Serán de 500 g 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.

### **Envases.-**

- Tipo de Envase: en Sachet (Pouch- Bolsa)
- Peso unitario promedio: de 500g o 1k aproximadamente de peso neto.

## **DULCES DE CORTE**

### **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.-**

- 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.

#### **Envases.-**

- Los envases de 800 g a 1 kilos aproximadamente de contenido neto, serán de material flexible, resistente a la manipulación, y de cierre seguro. Estarán acondicionados en envase secundario descartable y de material sanitario.

### **LENTEJAS**

#### **Definición.-**

Se entiende por lentejas las semillas procedentes de la especie *Lens esculenta* y sus variedades, secas y separadas de sus vainas.

#### **Requisitos.-**

- Deberá utilizarse en la rotulación el término lentejas cuando el diámetro promedio sea de 4 a 5 milímetros y el término lentejón o lenteja grande cuando sea de 6 a 9 milímetros.
- Se presentarán secas, enteras, de tamaño y calidad homogénea, sin manchas o malformaciones. Estarán libres de signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.

#### **Envases.-**

- Serán de 1 k de contenido neto.

**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.