

**DIRECCION DEPARTAMENTAL DE MONTEVIDEO**

COMPRA DIRECTA Nº	1407/2022
----------------------	-----------

RECEPCIÓN DE COTIZACIONES HASTA EL DIA:	26/09/2022
HORA:	17:00

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

ITEM	HASTA	DETALLE
1	400	KILOS DE DULCE DE LECHE DE ACUERDO A LAS CONDICIONES TÉCNICAS ADJUNTAS.

**LUGAR DE ENTREGA DE MUESTRA**

Coordinar con Unidad de Alimentación y Nutrición, sito General Flores 3214, en el horario de 9 a 15 hs., los días 22, 23 y 26 de setiembre de 2022, tel.: 2209 40 89.

**LUGAR DE ENTREGA**

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

La entrega será efectuada en única instancia, por lo que la orden de compra se emitirá por la totalidad del producto adjudicado.

**CONSULTAS O ACLARACIONES**

Comunicarse a través del correo electrónico: [montevideo@inau.gub.uy](mailto: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,

**REQUISITOS**

- 1 - Adjuntar y detallar lo solicitado en los recaduso técnicos adjuntos al presente formulario.
- 2 - Detallar Plazo de Entrega de la mercadería.
- 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 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 oficina 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](mailto: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.

  
S. Gerdely Correa Ruelo  
Dirección 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](mailto:montevideo@inau.gub.uy)

## **Requisitos generales.-**

### **1. Documentación**

- La empresa deberá presentar la documentación probatoria de su habilitación para funcionar como tal exhibiendo certificados emitidos por el Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia de Montevideo.

Esta habilitación será según corresponda el rol de la empresa, si la misma es elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora/ distribuidora/ intermediaria (operador).

- El oferente deberá contar con habilitación bromatológica de los productos ofertados emitida el Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia de Montevideo.

- El oferente deberá presentar la/las habilitaciones bromatológicas de la flota de vehículos que utilizará para la entrega de los productos ofertados emitida el Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia de Montevideo.

.- El oferente deberá presentar mínimamente, tres carnés de manipulador vigentes del personal de la empresa elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora/ distribuidora/ intermediaria (operador) según corresponda.

### **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 (2) muestras de cada producto ofertado debidamente identificadas con los siguientes datos: No. de compra, Nombre del ítem y nombre del oferente.
- Lugar de entrega General Flores 3214 – 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 el Departamento de Suministro, sito Yaguarón 1617, al tel. 2903 20 16 – 2903 20 17.

#### **7. Selección.-**

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

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

## **CONDICIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LA COMPRA DE VÍVERES SECOS**

### **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/uotros 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.
- 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 900g a 1kg aproximadamente de contenido neto, serán de material rígido o semirrígido, resistente a la manipulación, y de cierre seguro.