

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Licitación Abreviada
Contrato N° 108/2017

OBJETO DEL LLAMADO:

SUMINISTRO DE LACTEOS, EMBUTIDOS Y HUEVOS

APERTURA: 13/10/2017

HORA: 13:00

APERTURA ELECTRONICA.

Los interesados podrán adquirir el **Pliego de Condiciones** en la página de Compras Estatales www.comprasestatales.gub.uy, inciso 29, UE 12.

PARA EL SUMINISTRO DE LACTEOS, EMBUTIDOS Y HUEVOS PARA EL CENTRO HOSPITALARIO DEL NORTE "GUSTAVO SAINT BOIS".

PRIMER LLAMADO PERIÓDICA - PLAZA
EL CENTRO HOSPITALARIO DEL NORTE "GUSTAVO SAINT BOIS" LLAMA A **LICITACIÓN ABREVIADA** PARA EL SUMINISTRO DE LOS ALIMENTOS DE REFERENCIA, SEGÚN LAS CONDICIONES Y DETALLES QUE SIGUEN:

1- OBJETO DEL LLAMADO:

1.1- Se solicita:

Suministro de Lacteos, embutidos y huevos que figuran en listado adjunto, Anexo II, el cual forma parte del presente pliego.

En la cotización se debe establecer claramente:

- a) MARCA, PROCEDENCIA, PRESENTACIÓN o cualquier otra información que considere oportuna informar sobre el alimento.
- b) **ENTREGAS:**
 - * Las entregas de las cantidades adjudicadas deberá ser en forma inmediata, luego de extendida la orden de compra y de acuerdo a lo solicitado por el Dpto de Alimentación.
 - * las entregas de las cantidades adjudicadas se ajustarán y se fraccionarán según las necesidades del Servicio de Alimentación.
 - * LUGAR DE ENTREGA Y HORARIO:
 - * Las entregas se realizarán en el Servicio de Alimentación Área de entrada de proveedores
 - * Horario de Entregas: de 7 a 11 horas de lunes a viernes.

Las cantidades establecidas en el anexo II presentan el consumo estimado para el periodo que abarca el contrato. Las cantidades a adquirir serán las que requieran las necesidades de la Unidad Ejecutora, reservándose la Administración el derecho a disminuir o aumentar las cantidades.

- Se aplicará para la presente licitación lo establecido en el Art. 74 del TOCAF. Esta Unidad Ejecutora en caso necesario, hará uso de lo dispuesto en el segundo párrafo del Art. 74 antes mencionado, por lo cual los oferentes deberán establecer en c/u de los ítems que coticen, su conformidad a aumentar las cantidades hasta el 100 % (cien por ciento) de las mismas.
En caso de omisión de establecer su disconformidad a ello en la oferta, se considerará que se acepta dicha opción por parte del oferente, no siendo necesario ningún otro tipo de consentimiento por parte de la empresa.

1.2- Presentación de muestras:

- a) Los proveedores deberán presentar muestras en el Departamento de Alimentación, en el horario de 9:00 a 13:00. Las muestras requeridas **deberán presentarse** antes del acto de apertura. Dicho Departamento, firmará el remito correspondiente a la entrega de muestras entregadas para éste llamado (**en la que lucirá firma, sello del servicio, fecha y hora**). La copia de esta constancia quedará en poder de la administración y se incluirá en el expediente.
- b) Presentar una muestra por cada ítem solicitado, debidamente identificada: número de ítem, si además agrega una variante, debe coincidir con la oferta, ejemplo, Ítem 1 opción 1; nombre del proveedor.
- c) Las muestras por proveedor deberán ser empacadas a su vez en cajas de cartón donde luzca en su exterior claramente la identificación del proveedor y el llamado correspondiente. (donde debe distinguirse etiquetado en su totalidad).
- d) La Administración se reserva el derecho a solicitar material informativo de los productos/artículos ofertados.
- e) NO SE PERMITIRÁ PRESENTAR UNA MUESTRA PARA VARIOS ÍTEMS, deberán presentarse tantas como ítems ofertados.
- f) **No se adjudicarán ofertas en la que no se hayan presentado las muestras solicitadas.**
- g) El servicio correspondiente notificará a los proveedores para que realicen el retiro de las muestras, otorgándoles un plazo de 72 hs. Hábiles.
- h) Las muestras presentadas así como el material informativo de aquellos ítems que resultaron adjudicatarios, quedarán en poder de la Unidad en carácter de muestra testigo durante toda la vigencia del contrato.

2- FORMA DE COTIZAR:

2.1- Se deberá cotizar:

Precios unitarios por ítem, en moneda nacional, estableciendo los precios unitarios y totales de cada ítem **Y EL MONTO TOTAL DE LA OFERTA**. Los precios deberán establecerse sin impuestos indicando por separado los mismos. En caso contrario se consideran incluidos en el precio ofertado.

2.2- En la oferta deberá establecerse: marca y procedencia de los artículos ofertados.

2.3- Los oferentes podrán proponer variantes a las condiciones que figuran en este pliego reservándose la Administración el derecho de aceptarlas total o parcialmente.

NO SE ACEPTARAN OFERTAS QUE INCLUYAN INTERESES POR MORA o ajustes por pago fuera de fecha. Si la factura contuviera impresa alguna referencia a esos extremos, por el solo hecho de presentar oferta, se entiende que las firmas aceptan que la Administración anule dicha referencia mediante sello u otro medio similar en forma previa a su tramitación.

3- PERÍODO DEL CONTRATO:

3.1- El período de ejecución del contrato que es objeto la presente licitación abarcará un período de veinticuatro (24) meses, comenzando en la fecha que se establezca en la notificación al adjudicatario, luego de la intervención del Tribunal de Cuentas de la República y Área de Auditores de ASSE.

* En caso de que se realice una Licitación Centralizada de UCA en la que estén incluidos insumos comprendidos en el presente llamado y los precios del llamado centralizado resulten más convenientes para esta Administración, la adjudicación de dichos insumos quedará sin efecto en la presente, previa comunicación al proveedor.

4- SISTEMA DE PAGO:

4.1) Forma de pago, mediante el S.I.I.F. (Sistema Integrado de Información Financiera); Plazo estimado de pago, a los 90 (noventa) días del cierre del mes al cual pertenece la factura.

5- ACTUALIZACIÓN DE PRECIOS 100% IPC

La actualización de precios será: 100% por IPC en forma semestral (1 de enero y 1 de julio de cada año)

$$P_1 = PO * [(A_1 / A_0)]$$

P0= precio cotizado en la propuesta

P1= precio actualizado de la propuesta

A0 = Índice de Precios al Consumo (IPC) al mes anterior a la fecha de la apertura de ofertas

A1 = Índice de Precios al Consumo (IPC) del cierre de mes anterior al ajuste.

Para el cálculo de la variación del IPC en el caso del primer ajuste, se considerará el período transcurrido entre el último día del mes anterior al de la apertura y el 31 de diciembre o 30 de junio según sea el caso.

En el caso del primer ajuste, se considerará el período transcurrido entre el último día del mes anterior al de la apertura y el 31 de diciembre o 30 de junio, según sea el caso.

6- ACLARACIONES Y PRORROGA:

6.1 Los oferentes podrán solicitar por escrito dirigido a este Departamento **aclaración** respecto al mismo hasta **tres (3) días hábiles** antes de la fecha de apertura, teniendo la Administración un plazo de cuarenta y ocho horas para evacuar las mismas.

6.2 Para solicitar **prórroga** de la fecha de apertura deberá presentarse la solicitud por escrito con una antelación mínima de **tres (3) días hábiles** a la fecha fijada para la apertura, acompañada de un depósito a favor de A.S.S.E (CHN Gustavo Saint Bois), equivalente a 10 Unidades Reajustables. La prórroga será resuelta por la Administración según su exclusivo criterio.-

TODAS AQUELLAS MODIFICACIONES AL PLIEGO, ACLARACIONES Y RESPUESTAS A CONSULTAS QUE PUEDAN SURGIR DE PARTE DE LAS FIRMAS Y/O DE LA ADMINISTRACIÓN SERÁN PUBLICADAS EN LA PÁGINA WEB DE COMPRAS ESTATALES, SIENDO RESPONSABILIDAD DE LAS EMPRESAS INTERESADAS EL CONSULTAR PERIÓDICAMENTE DICHO MEDIO A FIN DE TOMAR CONOCIMIENTO Y NOTIFICARSE DE LA MISMA.

7- PRESENTACIÓN DE LA OFERTA:

7.1- Las propuestas serán recibidas únicamente en línea. Los oferentes deberán ingresar sus ofertas en el sitio web www.comprasestatales.gub.uy. **No se recibirán ofertas por otra vía. Se adjunta en Anexo IV el instructivo con recomendaciones sobre la oferta en línea y accesos a los materiales de ayuda disponibles.**

- ✦ La documentación electrónica adjunta de la oferta se ingresará en archivos con formato **pdf**, sin contraseñas ni bloqueos para su impresión o copiado. Cuando el oferente deba agregar en su oferta un documento o certificado cuyo original solo exista en soporte papel, deberá digitalizar el mismo (escanearlo) y subirlo con el resto de su oferta. Los oferentes incluirán en el campo “**Observaciones**” toda aquella información que pueda ser útil a los efectos de la adjudicación.
- ✦ En caso de discrepancias entre la cotización ingresada manualmente por el oferente en la Tabla de Cotización del sitio web de Compras y Contrataciones Estatales, y la oferta ingresada como archivo adjunto en dicho sitio, se le dará valor al primero.
- ✦ **PARA COTIZAR TENER EN CUENTA LAS ESPECIFICACIONES DEL ANEXO II.**

Para el caso de presentar depósito de garantía de mantenimiento de oferta, los mismos deberán constituirse en las condiciones establecidas en el apartado 13 “DEPOSITOS DE GARANTIA”.

A efectos de la presentación de ofertas, el oferente deberá estar registrado en el Registro Único de Proveedores del Estado (RUPE), conforme a lo dispuesto por el Decreto del Poder Ejecutivo N° 155/013 de 21 de mayo de 2013. Los estados admitidos para aceptar ofertas de proveedores son: EN INGRESO, EN INGRESO (SIIF) y ACTIVO.

- ✓ En virtud de lo establecido en los artículos 9 y siguientes del Decreto mencionado, el registro en RUPE se realiza directamente por el proveedor vía internet, por única vez, quedando el mismo habilitado para ofertar en los llamados convocados por todo el Estado. Podrá obtenerse la información necesaria para dicho registro en www.comprasestatales.gub.uy bajo el menú Proveedores/RUPE/Guías para la inscripción en RUPE.
- ✓ Para culminar el proceso de inscripción, según lo dispuesto en la normativa referida, el interesado deberá exhibir la documentación correspondiente en forma presencial, para lo cual deberá asistir a un punto de atención personalizada ([ver lista de puntos de atención personalizada](#)). El proceso culmina con la validación de la documentación aportada por el proveedor, por parte de un Escribano Público del Estado y la consiguiente obtención del estado "ACTIVO" en RUPE.

7.2- Documentación a presentar conjuntamente con la oferta:

- a) **Si en el día que se realiza la apertura de ofertas, el proveedor que presenta oferta para el presente llamado no posee el estado de "ACTIVO" en RUPE, se le otorgará un plazo de 2 días hábiles contados a partir del día siguiente de la apertura, a fin de que el mismo adquiera dicho estado.**
"De acuerdo al Art- 14 del Decreto 155/013 es responsabilidad del proveedor mantener actualizada su ficha tanto en datos como en documentos".
- b) Mínimo tres (3) **REFERENCIAS DOCUMENTADAS** emitidas (en hoja membretada del lugar, periodo y la evaluación de conformidad) por los últimos lugares donde hubiera suministrado dicho productos, a partir de 2015 inclusive.
- c) **Designar** por parte del oferente persona o personas autorizadas a presentar o firmar la oferta y a comparecer a lo largo del procedimiento licitatorio. Se sugiere hacer uso del cuadro del ANEXO I.
- d) **Declaración Jurada** del oferente de no ingresar en la incompatibilidad prevista en el Art 46 del TOCAF, la falta de presentación de la misma será causal de rechazo de la oferta. Se sugiere hacer uso del cuadro del ANEXO III.
- e) Documento de **depósito de garantía de mantenimiento de oferta** en caso de corresponder según lo establecido en la cláusula referida a Garantías, documentación a presentar original y copia.

* De acuerdo a lo establecido en el Art. 65 del TOCAF y en las condiciones establecidas por el mismo, los oferentes contarán con un plazo de dos días hábiles, a partir de la notificación al proveedor omiso, para salvar defectos, carencias formales o errores evidentes o de escasa importancia . No serán consideradas las ofertas que vencido el plazo no hubieran subsanado dichos errores, carencias u omisiones.

* El acto de apertura se llevará a cabo cualquiera sea el número de oferentes presentados.

7.3 – Apertura de ofertas:

La apertura de ofertas se realizará en forma automática, el día y hora establecida, y el acta de apertura será publicada automáticamente en el sitio web www.comprasestatales.gub.uy. Simultáneamente se remitirá a la dirección electrónica previamente registrada por cada oferente en el Registro Único de Proveedores del Estado (RUPE), la comunicación de publicación del acta.

Será de responsabilidad de cada oferente asegurarse de que la dirección electrónica constituida sea correcta, válida y apta para la recepción. La no recepción del mensaje no será obstáculo para el acceso por parte del proveedor a la información de la apertura en el sitio web www.comprasestatales.gub.uy.

A partir de ese momento, las ofertas quedarán accesibles para la administración contratante y para el Tribunal de Cuentas, no pudiendo introducirse modificación alguna en las propuestas. Asimismo, las ofertas quedarán disponibles para todos los oferentes, con excepción de aquella información ingresada **con carácter confidencial**.

7.4 – Información confidencial:

Cuando los oferentes incluyan información considerada confidencial, al amparo de lo dispuesto en el artículo 10 literal I) de la Ley N° 18.381 y artículo 12.2 del Decreto N° 131/014, la misma deberá ser ingresada en el sistema en tal carácter y en forma separada a la parte pública de la oferta.

A esos efectos, deberá presentarse en la oferta un “Resumen No Confidencial”, breve y conciso, conforme a lo dispuesto en el Decreto N° 232/2010. La clasificación de la documentación en carácter de confidencial es de exclusiva responsabilidad del proveedor.

El oferente podrá declarar con carácter confidencial, especificándolo debidamente, la siguiente información:

- a) la relativa a sus clientes;
- b) la que puede ser objeto de propiedad intelectual;
- c) la que refiera al patrimonio del oferente;
- d) la que comprenda hechos o actos de carácter económico, contable, jurídico o administrativo, relativos al oferente, que pudiera ser útil para un competidor;
- e) la que esté amparada en una cláusula contractual de confidencialidad.

No se considerarán confidenciales los precios, las descripciones de los insumos solicitados, ni las condiciones generales de la oferta.

7.5 – Conocimiento y aceptación de las bases:

La sola presentación de la propuesta implica que el oferente conoce y acepta en todos sus términos las cláusulas del presente Pliego de Condiciones Particulares, así como las restantes normas que rigen el llamado, tales como las contenidas en el Texto Ordenado de Contabilidad y Administración Financiera (T.O.C.A.F.), aprobado por Decreto N° 150/2012).

8- MANTENIMIENTO DE OFERTA:

150 días. Vencido dicho plazo la vigencia de las ofertas se considerará automáticamente prorrogada, salvo manifestación expresa en contrario por parte de los oferentes.

9- EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS Y ADJUDICACIÓN

La adjudicación se efectuará al oferente que presente la oferta de menor precio y que cumpla con la totalidad de los **requisitos mínimos exigidos**; teniendo en cuenta la viabilidad económica de la propuesta, estado ACTIVO en RUPE, especificaciones de cada insumo solicitado, documentación a presentar conjuntamente con la oferta, referencias, ajustándose en un todo al pliego particular (**Art. 68 del Tocaf**):

- Los oferentes que tengan antecedentes de incumplimientos reiterados (previstos en el capítulo “Incumplimientos”) o un incumplimiento de suma gravedad que hubiera motivado la rescisión del contrato en este Centro Hospitalario serán descalificados. Así como aquellos proveedores que registren sanciones en RUPE.
- Características, especificaciones y exigencias de calidad detalladas en el Anexo II, el cual forma parte del presente pliego.
- La Administración verificará la exactitud de la información aportada por los oferentes y que las muestras se ajusten a lo solicitado.
- Presentación de muestras de los Items cotizados.

*Las cantidades a adjudicar podrán variarse según el crédito asignado a la Unidad Ejecutora y los consumos.

EL CHNSB SE RESERVA EL DERECHO DE ADJUDICAR TOTAL O PARCIALMENTE EL LLAMADO O DEJAR SIN EFECTO EL MISMO EN CUALQUIER ETAPA DEL PROCEDIMIENTO SEGÚN SE ESTIME CONVENIENTE A LOS INTERESES DE ESTA ADMINISTRACIÓN.

Una vez propuesta la adjudicación por parte de la Comisión Asesora y antes que se extienda la resolución correspondiente, la Administración controlará, con respecto a los adjudicatarios que la empresa se encuentre inscrita en el RUPE en carácter de ACTIVO.-

Una vez propuesta la adjudicación por parte de la Comisión Asesora y antes de que se extienda la resolución correspondiente, la Administración controlará, con respecto a los adjudicatarios, que el titular de la empresa unipersonal o los directores y administradores de las personas jurídicas, en su caso, no se encuentren inscriptos como deudores alimentarios (Art. 3° Ley 18244).

10- NEGOCIACIONES y MEJORAS DE PRECIOS (Artículo 66 DEL TOCAF).

Negociaciones:

En caso que se presenten ofertas similares, la Comisión Asesora de Adjudicaciones o el Ordenador del Gasto podrá entablar negociaciones con los respectivos oferentes a efectos de obtener mejores condiciones técnicas, de calidad o precio.

Asimismo el Ordenador del Gasto o la Comisión Asesora debidamente autorizada por este podrá realizar negociaciones tendientes a la mejora de ofertas en los casos de precios manifiestamente inconvenientes.

11- PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO (Art. 69 TOCAF 2012).

El contrato se perfeccionará con la notificación al oferente del acto de adjudicación dictado por el ordenador competente, previo cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 211, literal B) de la Constitución de la República, sin perjuicio de que en los Pliegos de Bases y Condiciones Generales y Particulares o en la resolución de adjudicación, se establezca la forma escrita o requisitos de solemnidad a cumplir con posterioridad al dictado del mencionado acto o existan otras condiciones suspensivas que obsten a dicho perfeccionamiento.

12- DEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:

12.1- Si la mercadería a proveerse no es de la calidad adjudicada según muestra o no es entregada en tiempo, este Centro se reserva el derecho de anular la adjudicación haciéndose pasible el proveedor de su eliminación del Registro de Proveedores.

12.2- La firma adjudicataria deberá poder cumplir con la totalidad de las unidades cotizadas en su oferta y con los plazos en los cuales se comprometió a proveerlos. Si llegado el momento de realizar una entrega no se encuentra en condiciones de cumplir, podrá dejarse sin efecto la adjudicación, disponer la pérdida del Depósito de Garantía de Fiel Cumplimiento, la suspensión del Registro de Proveedores de este Centro Hospitalario, por el plazo que la Dirección estime procedente y comunicación al RUPE.

13- DE LOS DEPÓSITOS DE GARANTÍA art. 64 del TOCAF:

13.1) **Mantenimiento de Oferta:** Aquellos oferentes cuyas ofertas superen el monto máximo establecido para las Licitaciones Abreviadas \$ 8.199.001 deberán presentar con carácter obligatorio depósito de **garantía de mantenimiento de**

oferta por una suma de \$ 81.990,00 (pesos uruguayos ochenta y un mil novecientos noventa con 00/100).

- 13.2) **Depósito Fiel Cumplimiento:** Para el caso que el monto de la adjudicación supere el monto establecido por el Artículo 64 del TOCAF 2012 (40% del tope establecido para las Licitaciones Abreviadas), el adjudicatario deberá presentar depósito de fiel cumplimiento del contrato dentro del plazo de 5 días hábiles siguientes a la notificación de la resolución de adjudicación definitiva.

Los depósitos de garantía de mantenimiento de oferta y/o fiel cumplimiento del contrato deberán efectuarse mediante depósito en efectivo, avales bancarios y pólizas de Seguro a favor de A.S.S.E.- Centro Hospitalario del Norte "G. Saint Bois", o certificación bancaria de que en la Institución existen fondos depositados en moneda nacional ó en dólares americanos, a la orden de la Administración. Los documentos expedidos por bancos privados deberán venir con firmas certificadas por escribano público.

En los casos que los documentos de depósito establezcan fecha de vencimiento, la misma no deberá ser inferior a un año a contar de la fecha de la notificación en el caso del depósito de fiel cumplimiento. En caso de prórroga del contrato deberá presentarse nuevo depósito de garantía con una vigencia mínima de un año, con una antelación de treinta días al vencimiento del plazo original del contrato, bajo apercibimiento de rescisión del mismo.

Estos deberán ser presentados primero en la Oficina de Compras para control de documentación y posteriormente se entregan en la Tesorería del C.H.N. "G. Saint Bois", en el horario 9:30 a 13:00, quien emitirá el recibo correspondiente.

Los documentos de depósito deben ser únicos y particulares para el presente llamado.

14- PROCEDIMIENTO DE DEVOLUCIÓN DE LAS GARANTÍAS:

La devolución de la garantía de Mantenimiento de oferta se realizará cuando:

- 14.1- la Oficina de Compras haya notificado al oferente de la resolución de adjudicación.
- 14.2- la Administración haya dispuesto dejar sin efecto el procedimiento,
- 14.3- la Administración haya rechazado todas las propuestas presentadas,
- 14.4- haya vencido el plazo de vigencia de la oferta.
- 14.5- La devolución de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato se realizará una vez cumplidas totalmente las obligaciones contraídas por parte del proveedor.
- 14.6- La Oficina de Tesorería entregará la garantía original al proveedor contra firma de un recibo por parte del mismo.

15- INCUMPLIMIENTOS:

En caso que no se cumpla con las condiciones establecidas en el presente Pliego se aplicará el siguiente sistema de sanciones:

1) Primer incumplimiento:

Observación escrita por parte de la Dirección del CHNSB

2) Segundo incumplimiento.

En caso de reiterarse el incumplimiento, el hospital se reserva el derecho de anular la adjudicación haciéndose pasible el proveedor de su eliminación del Registro de proveedores de este Centro Hospitalario, por el tiempo que determine la Dirección del mismo.

3) Tercer incumplimiento:

Rescisión del contrato. Se aplicará lo establecido en el numeral 25 del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales (art.47 del TOCAF), Decreto 53/93, ejecutar el depósito de garantía.

Sin perjuicio de lo establecido anteriormente, el CHNSB se reserva la facultad de rescindir el contrato en cualquier momento en caso de que medien circunstancias imprevisibles, o de que la firma adjudicataria incurra en incumplimiento o falta grave, en cualquier instancia del contrato, siendo a su vez pasible de las sanciones administrativas que a juicio del CHNSB correspondan: eliminación del Registro de Proveedores del CHNSB; comunicación al RUPE aparte de otras acciones legales que pudieran corresponder, incluso por daños y perjuicios emergentes del incumplimiento.

La rescisión aludida será comunicada por medio legal correspondiente.

16- EVALUACIÓN DEL CONTRATO:

Sin perjuicio de las evaluaciones que se realicen durante la vigencia del presente contrato, al finalizar el mismo, la Dirección de la Unidad Ejecutora o quién esta disponga, realizará un informe detallado y fundamentado de evaluación del cumplimiento del contrato, el que se comunicará por escrito al adjudicatario, se incorporará en los antecedentes de la presente contratación y se archivará copia en la Unidad Ejecutora estando disponible para consulta por todas las Unidades de ASSE.

17- COMUNICACIONES:

A todos los efectos del presente contrato, se establece entre las partes como medio hábil de comunicación el telegrama colacionado TCC/PC, carta con aviso de retorno, email, o cualquier otro medio fehaciente de comunicación efectuado en el domicilio constituido en la oferta o que figura en el RUPE.

18-RIGEN PARA ESTE LLAMADO:

- ✦ **el decreto 150/012** de 11 de mayo de 2012 (TOCAF 2012)- ver en sitio web www.cgn.gub.uy.
- ✦ **el Decreto 131/014** de 19 de mayo de 2014, Pliego Único de Bases y Condiciones Generales, ver en sitio web www.comprasestatales.gub.uy, las disposiciones del presente Pliego Particular.
- ✦ **Apertura electrónica:** Decreto N° 275/2013 de 3 de setiembre de 2013.
- ✦ **Acceso a la información pública:** Ley N° 18381 de 17 de octubre de 2008, modificativa Ley N° 19.178 de 27 de diciembre de 2013.
- ✦ **Decreto reglamentario de la Ley 18.381:** Decreto N° 232/010 de 2 de agosto de 2010.
- ✦ **Protección de datos personales y acción de habeas data:** Ley N° 18.331 de 11 de agosto de 2008.
- ✦ **Decreto reglamentario de la Ley 18.331:** Decreto N° 414/009 de 31 de agosto de 2009.
- ✦ **Decreto 3/008 del 01 de enero de 2008, y modificaciones mediante el decreto 87/010 del 26 de febrero de 2010.**

No se realizarán entregas de pliegos en formato papel por parte del Hospital.

ANEXO I

PARA EL SUMINISTRO DE LACTEOS, EMBUTIDOS Y HUEVOS PARA EL
CENTRO HOSPITALARIO DEL NORTE

“GUSTAVO SAINT BOIS”.

LICITACIÓN ABREVIADA N° 108/2017

APERTURA: 13/10/2017- HORA 13:00

PLANILLA PARA COTIZAR POR LA INSTITUCIÓN OFERENTE

INSTITUCIÓN: _____.

DIRECCIÓN: _____.

TELEFAX _____ . e-mail: _____

Monto total anual, incluido ambos ítems

**EL PRECIO TOTAL POR EL PERIODO DEL CONTRATO IVA INCLUIDO SON
PESOS URUGUAYOS**

- Se conoce y acepta el contenido y alcance del Pliego Particular de Condiciones que rige el presente llamado.

FIRMA DEL REPRESENTANTE

SELLO

ACLARACIÓN DE FIRMA

- ➔ **Persona o personas autorizadas a presentar** o firmar la oferta y a comparecer a lo largo del procedimiento licitatorio. (PUNTO 7.2- c)

NOMBRE Y APELLIDO

DOCUMENTO

FIRMA

ANEXO II

ítem	Rubro	Descripción	Especificaciones	Unidad de medida	Presentación solicitada	Cantidad estimada anual, hasta	Cantidad estimada periodo 2 años, hasta	Precio unitario SIN IVA	IVA	Precio unitario con IVA	Precio total con IVA
1	Subproductos lácteos y embutidos	Huevos	<p>HUEVO FRESCO. Es el producto generado en el aparato reproductor de la especie aviar Gallus domesticus (gallina), apto para el consumo humano que no ha sido sometido a ningún procedimiento de conservación con excepción de la climatización del ambiente a temperatura entre 8 y 15°C y humedad relativa entre 70 y 90%.</p> <p>El huevo fresco debe provenir de animales sanos; presentar cáscara íntegra, limpia, sin lavar, forma y textura normal; por examen a trasluz debe observarse: cáscara poco porosa, sin fracturas ni astilladuras; cámara de aire ubicada en el extremo romo del huevo, con posición fija, sin tendencia a burbujear o desplazarse y con una altura máxima de 3 mm.; yema apenas perceptible, sin movimiento y sin adherencias a la cáscara; por examen abierto, debe estar exento de olor, sabor y color extraños; la yema bien centrada, esferoidal y turgente. Clara transparente y firme.</p> <p>Calidad AA. Tamaño: extragrande Masa en gramos / unidad 62 a 68. Color "Y:" marrón en todas sus tonalidades.</p> <p>Presentación : maples de 30 unidades.</p>	huevo/ unidad		120000	240000				

ítem	Rubro	Descripción	Especificaciones	Unidad de medida	Presentación solicitada	Cantidad estimada anual, hasta	Cantidad estimada periodo 2 años, hasta	Precio unitario SIN IVA	IVA	Precio unitario con IVA	Precio total con IVA
2	Subproductos lácteos y embutidos	Frankfurters largos	Embutido de carne de res y cerdo. Envase alimentario primario, rotulado: cara principal, lote, denominación de venta del alimento, contenidos netos, identificación del origen, nombre o razón social y dirección, identificación del lote, fecha de duración, información nutricional, conservación.	paquete	Presentación: largos, envase de 25 unidades peso aproximado 1500 g, envasados al vacío.	360	720				
3	Subproductos lácteos y embutidos	Jamón cocido en fetas	Envasado al vacío de 1 a 1,5 kgs. Producto cárnico procesado con carne de cerdo, agua, sal, proteína de soja, leche en polvo descremada, dextrosa, fosfatos, carragenina, antioxidante, nitrito de sodio, color a carne roja, con vetas de grasa blanca nacarada, sabor delicado, poco salado, aroma agradable y característico, textura homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad, ni reblandecimiento. Envase alimentario, primario, rotulado: cara principal, lote, denominación de venta del alimento, lista de ingredientes, contenidos netos, identificación del origen, nombre o razón social y dirección, identificación del lote, fecha de duración, preparación e instrucciones de uso del alimento, información nutricional, conservación. El producto rebanado (feteado) deberá presentarse envasado al vacío y cumplir con los requisitos de rotulación reglamentaria: a) Nombre y marca del producto, b) Lista de ingredientes (tal cual figura en el envase de origen), c) Nombre, dirección y número de habilitación y registro de producto ante el Servicio de Regulación Alimentaria, d) Fecha de vencimiento (u otras definiciones aprobadas en el Reglamento Bromatológico Nacional) igual o inferior a la que figura en el envase de origen, e) Lote que figura en el envase de origen del producto, f) Nombre, dirección y número de habilitación de la empresa fraccionadora.	kilo	Presentación: envasado en material plástico al vacío, en fetas. Paquetes de 1 a 1,5 kilo, etiquetado en cada uno.	600	1200				

ítem	Rubro	Descripción	Especificaciones	Unidad de medida	Presentación solicitada	Cantidad estimada anual, hasta	Cantidad estimada periodo 2 años, hasta	Precio unitario SIN IVA	IVA	Precio unitario con IVA	Precio total con IVA
4	Subproductos lácteos y embutidos	Jamón cocido horma	Producto cárnico procesado con carne de cerdo, agua, sal, proteína de soja, leche en polvo descremada, dextrosa, fosfatos, carragenina, antioxidante, nitrito de sodio, color a carne roja, con vetas de grasa blanca nacarada, sabor delicado, poco salado, aroma agradable y característico, textura homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad, ni reblandecimiento. Envase alimentario, primario revestido al vacío, rotulado: cara principal, lote, denominación de venta del alimento, lista de ingredientes, contenidos netos, identificación del origen, nombre o razón social y dirección, identificación del lote, fecha de duración, preparación e instrucciones de uso del alimento, información nutricional, conservación. Conservación: Mantener refrigerado entre 4 °C y 7°C	kilo	Presentación: horma de 4 Kilos a 5 kilos, envasado en material plástico al vacío.	800	1600				
5	Subproductos lácteos y embutidos	Lomito ahumado canadiense	Es el chacinado salado preparado con el lomo del cerdo magro, cocido, curado en salmuera ahumado. Ingredientes: Carne de cerdo, Fécula de papa, Proteína de soja, azúcar y aditivos. No Contiene gluten. Envase alimentario primario, rotulado: cara principal, lote, denominación de venta del alimento, contenidos netos, identificación del origen, nombre o razón social y dirección, identificación del lote, fecha de duración, preparación e instrucciones de uso de alimento, información nutricional, conservación. Conservación: Mantener refrigerado entre 4 °C y 7°C.+	kilo	Presentación: 500 g a 1 kilo.	240	480				

ítem	Rubro	Descripción	Especificaciones	Unidad de medida	Presentación solicitada	Cantidad estimada anual, hasta	Cantidad estimada periodo 2 años, hasta	Precio unitario SIN IVA	IVA	Precio unitario con IVA	Precio total con IVA
6	Subproductos lácteos y embutidos	Manteca con sal	Es el producto graso obtenido exclusivamente por el batido y amasado, con o sin modificación biológica, de la crema pasteurizada derivada exclusivamente de la leche de vaca, por procesos tecnológicamente adecuados. La materia grasa de la manteca deberá estar compuesta exclusivamente por grasa láctea. No se permite el agregado de ingredientes complementarios a la manteca, a excepción de sal en una cantidad máxima de 2%, en cuyo caso se designará "manteca salada". Debe presentar color blanco amarillento sin manchas, vetas o puntos de otra coloración. El sabor debe ser suave, característico, el aroma delicado sin olor ni sabor extraños y debe ser envasada con materiales adecuados al almacenamiento previsto, que confieran protección apropiada contra la contaminación. Debe conservarse a temperaturas inferiores a 5°C.	paquete	Presentación: paquetes de 200 gramos	720	1440				
7	Subproductos lácteos y embutidos	Panceta ahumada en fetas envasado	Producto derivado del cerdo, preparada con trozos de tejido adiposo y muscular de la región abdominal del cerdo sometido a salazón y ahumado. Envase alimentario, primario, rotulado: cara principal, lote, denominación de venta del alimento, lista de ingredientes, contenidos netos, identificación del origen, nombre o razón social y dirección, identificación del lote, fecha de duración, preparación e instrucciones de uso del alimento, información nutricional, conservación.	kilo	Presentación: envasado en material plástico al vacío, en fetas, paquetes de 1 a 1,5 kilos, etiquetado en cada uno.	480	960				

ítem	Rubro	Descripción	Especificaciones	Unidad de medida	Presentación solicitada	Cantidad estimada anual, hasta	Cantidad estimada periodo 2 años, hasta	Precio unitario SIN IVA	IVA	Precio unitario con IVA	Precio total con IVA
8	Subproductos lácteos y embutidos	Queso	colonia cáscara roja	kilo		300	600				
9	Subproductos lácteos y embutidos	Queso	magro sin sal, envasado al vacío, horma x kilo	kilo		960	1920				
10	Subproductos lácteos y embutidos	Queso	<p>Muzarella Queso no madurado, blando, de pasta hilada, elástico con una estructura fibrosa de largas hebras de proteínas, no presenta gránulos e ideal para fundido. Sin corteza, de alto contenido de humedad ,presenta una coloración casi blanca. Elaborado con leche de vaca, Ingredientes permitidos y cultivos iniciadores de bacterias inocuas del ácido láctico y/o productoras de sabor y cultivos de otros microorganismos inocuos.</p> <p>Envase primario revestido al vacío, rotulado: cara principal, lote, denominación de venta del alimento, contenidos netos, identificación del origen, nombre o razón social y dirección, identificación del lote, fecha de duración, preparación e instrucciones de uso de alimento, información nutricional , conservación.</p>	kilo	Presentación: al vacío, en bolsa transparente, feteado y con separadores anti-adherentes. Cada bolsa feteada deberá presentar la información del producto. Temperatura de conservación y recepción: de 2 a 4° C Vida útil :6 meses	360	720				

ítem	Rubro	Descripción	Especificaciones	Unidad de medida	Presentación solicitada	Cantidad estimada anual, hasta	Cantidad estimada periodo 2 años, hasta	Precio unitario SIN IVA	IVA	Precio unitario con IVA	Precio total con IVA
11	Subproductos lácteos y embutidos	Queso crema	Queso procesado UHT, fundido, untable, con alto contenido de humedad. Envase primario, rotulado: cara principal, lote, denominación de venta del alimento, contenidos netos, identificación del origen, nombre o razón social y dirección, identificación del lote, fecha de duración, preparación e instrucciones de uso de alimento, información nutricional, conservación. Temperatura de recepción hasta 4°C	potes	Presentación: pote de 230g	120	240				
12	Subproductos lácteos y embutidos	Queso de sándwich	Queso de mediana humedad o pasta semidura amarillenta uniforme, masa semicocida, textura firme, compacta, sin corteza. Envase primario revestido al vacío, rotulado: cara principal, lote, denominación de venta del alimento, contenidos netos, identificación del origen, nombre o razón social y dirección, identificación del lote, fecha de duración, preparación e instrucciones de uso de alimento, información nutricional, conservación. Temperatura de recepción hasta 4°C	kilo	Presentación: al vacío, en fetas.	800	1600				
13	Subproductos lácteos y embutidos	Queso fontina	Queso de mediana humedad o pasta semidura, graso, textura lisa no granulosa. Envase primario revestido de parafina transparente o coloreada con pintura roja, rotulado: cara principal, lote, denominación de venta del alimento, contenidos netos, identificación del origen, nombre o razón social y dirección, identificación del lote, fecha de duración, preparación e instrucciones de uso de alimento, información nutricional, conservación. Temperatura de recepción hasta 4°C.	kilo	Presentación: horma de 3 kg	432	864				

ítem	Rubro	Descripción	Especificaciones	Unidad de medida	Presentación solicitada	Cantidad estimada anual, hasta	Cantidad estimada periodo 2 años, hasta	Precio unitario SIN IVA	IVA	Precio unitario con IVA	Precio total con IVA
14	Subproductos lácteos y embutidos	Queso rallado	Queso madurado de baja humedad tipo pamesano o sbrinz, de color amarillo, rallado grueso, olor característico. Envase alimentario primario, rotulado: cara principal, lote, denominación de venta del alimento, contenidos netos, identificación del origen, nombre o razón social y dirección, identificación del lote, fecha de duración, preparación e instrucciones de uso de alimento, información nutricional, conservación. Temperatura de recepción hasta 4°C.	kilo	Presentación: envasado al vacío, bolsa de 1 kg	1020	2040				
15	Subproductos lácteos y embutidos	Ricota sin sal agregada	Suero de leche- leche semidescremada – pasteurizada -acidulante: ácido cítrico sin agregado de sal - estructura friable – pasta blanca y sin corteza.Conservación: mantener refrigerado 2 a 7 °C. Presentación: envasado al vacío de 500 gramo.s ,1 kilo hasta 2,5 kg.	kilo	Presentación: envasado al vacío de 500 grs. - 1 kgs – hasta 2,5 kgs	1440	2880				
16	Subproductos lácteos y embutidos	Yogur prodefens light	Yogur bebible descremado 55% reducido en calorías, pro biótico con lactobacilos de sabor natural con LGG, sin agregado de azúcar. Envase primario de plástico. Temperatura de recepción hasta 4°C.	botella/unidad	Presentación: botellas de 100 cc en pack de 4 unidades	480	960				
17	Subproductos lácteos y embutidos	Yogurt	frutado 1000 cc.	litro		3500	7000				
18	Subproductos lácteos y embutidos	Yogurt	frutado dietético 1000 cc.	litro		300	600				

ANEXO III - Artículo 46 del Tocaf

Están capacitados para contratar con el Estado las personas físicas o jurídicas, nacionales o extranjeras, que teniendo el ejercicio de la capacidad jurídica que señala el derecho común, no estén comprendidas en alguna disposición que expresamente se lo impida o en los siguientes casos:

1) Ser funcionario de la Administración contratante o mantener un vínculo laboral de cualquier naturaleza con la misma, no siendo admisibles las ofertas presentadas por este a título personal, o por personas físicas o jurídicas que la persona integre o con las que esté vinculada por razones de representación, dirección, asesoramiento o dependencia. No obstante, en este último caso de dependencia podrá darse curso a las ofertas presentadas cuando no exista conflicto de intereses y la persona no tenga participación en el proceso de adquisición. De las circunstancias mencionadas, deberá dejarse constancia expresa en el expediente. (*)

2) Estar suspendido o eliminado del Registro Único de Proveedores del Estado.

3) No estar inscripto en el Registro Único de Proveedores del Estado de acuerdo con lo que establezca la reglamentación.

4) Haber actuado como funcionario o mantenido algún vínculo laboral de cualquier naturaleza, asesor o consultor, en el asesoramiento o preparación de pliegos de bases y condiciones particulares u otros recaudos relacionados con la licitación o procedimiento de contratación administrativa de que se trate.

5) Carecer de habitualidad en el comercio o industria del ramo a que corresponde el contrato, salvo que por tratarse de empresas nuevas demuestren solvencia y responsabilidad

Fuente: ley 15.903 de 10/nov/987, artículo 487, con la redacción dada por el artículo 27 de la Ley 18.834 de 4/ nov/ 011.

Montevideo, _____ de 20____

La empresa _____ declara conocer el art.46 del Tocaf y esta apto para contratar con el estado.

- Firma titular y/o apoderado que figuren en RUPE.

ANEXO IV - Recomendaciones sobre la oferta en línea

Sr. Proveedor:

A los efectos de poder realizar sus ofertas en línea en tiempo y forma aconsejamos tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

- I. Estar registrado en
- II. es un requisito excluyente para poder ofertar en línea. Si no lo está, recomendamos realizar el procedimiento de inscripción lo antes posible y como primer paso. Para más información de RUPE ver el siguiente [link](#) o comunicarse al (+598) 2604 5360 de lunes a domingo de 8:00 a 21:00 hs.

ATENCIÓN: para poder ofertar es suficiente estar registrado en RUPE en estado EN INGRESO.

II. Debe tener contraseña para ingresar al sistema de ofertas en línea. Si no la posee, recomendamos obtenerla tan pronto decida participar en este proceso.

ATENCIÓN: la contraseña de acceso al sistema de oferta en línea no es la misma contraseña de acceso al RUPE. Se obtiene directamente del sistema y se recibe en el correo electrónico registrado en RUPE. **Recomendamos leer el [manual](#) y ver el [video explicativo](#) sobre el ingreso de ofertas en línea.**

III. Al ingresar la oferta económica en línea, deberá especificar el precio, moneda, impuesto, cantidad a ofertar y otra serie de atributos por cada ítem cotizado (presentación, color, etc.). Recomendamos analizar los ítems para los que va a ingresar cotización, para tener la certeza de contar con todos los datos disponibles.

Si usted desea cotizar algún impuesto, o atributo que no se encuentra disponible en el sistema, deberá comunicarse con la sección Catálogo de ACCE al correo electrónico catalogo@acce.gub.uy para solicitar la inclusión y/o asesorarse acerca de la forma de proceder al respecto.

IV. Recomendamos preparar los documentos que conformarán la oferta con tiempo. Es de suma importancia que separe la parte confidencial de la no confidencial. Tenga en cuenta que una clasificación incorrecta en este aspecto, podría implicar la descalificación de la oferta.

V. Ingresar su cotización lo antes posible para tener la seguridad de que todo funcionó correctamente. De hacerlo a último momento pueden ocurrir imprevistos, como fallos en la conexión a Internet, caída de servidores, sistemas lentos por la gran cantidad de personas accediendo a lo mismo, etc., que no se podrán solucionar instantáneamente.

VI. Hasta la hora señalada para la apertura usted podrá ver, modificar y hasta eliminar su oferta, dado que solamente está disponible el acceso a ella con su clave.

A la hora establecida para la apertura usted ya no podrá modificar ni eliminar los datos y documentos ingresados al sistema. La oferta económica y los documentos no confidenciales quedarán disponibles para la Administración y los restantes oferentes. Los documentos confidenciales solo quedarán disponibles para la Administración.

Por cualquier duda o consulta, comunicarse con Atención a Usuarios de ACCE al (+598) 2604- 53-60 de lunes a domingos 8 a 21 hs, o a través del correo compras@acce.gub.uy.