

**Universidad de la República – Inciso 026**  
**Oficinas Centrales – Unidad Ejecutora 01**  
**División Suministros**  
**Avda. 18 de Julio 1968 – Planta baja - Fax 409.18.61**  
**Teléfonos: 400.90.16 - 408.49.04. E-mail: [compras@oce.edu.uy](mailto:compras@oce.edu.uy)**

**LICITACION ABREVIADA N° 10/18**  
**APERTURA: 13 de marzo. Hora 11.**

**ADQUISICIÓN DE POLLO, JAMÓN, PANCETA y CARNE DE BONDIOLA**

**1.- OBJETO del LLAMADO.-** Se convoca a Licitación Abreviada para la adquisición de jamón, panceta y carne de bondiola para proveer a los Comedores Universitarios, de acuerdo al siguiente detalle:

**ITEM 1.- 320 Kilos de Jamón Cocido.** En fetas. Chacinado salado preparado con pernil de cerdo con o sin hueso, con o sin piel, con o sin capa de grasas, debidamente cortado y prolijado que una vez curado y adicionado de condimentos y aditivos autorizados, se somete a tratamiento térmico (cocción por calor seco, agua y vapor) de forma de alcanzar en la parte interna de la masa una temperatura mínima de 68 grados.

**PRESENTACIÓN:** en forma feteada y envasado al vacío, con un peso promedio de 500 g.

**ROTULACIÓN:** Deberá contar como mínimo con la siguiente información:

- Nombre o razón social del establecimiento industrializador
- Nombre del producto
- Fecha de envasado
- Fecha de vencimiento
- Temperatura y condiciones de conservación
- N° de habilitación del MGAP de la empresa
- Información nutricional

**Condiciones higienico-sanitarias:**

**MUESTRAS:** se evaluarán diferentes aspectos que componen la calidad sensorial, envase y rotulado del producto, así como también el costo, siendo los 2 primeros determinantes de la evaluación técnica favorable o no según las necesidades del Servicio.

**TRANSPORTE:** en vehículos habilitados por Bromatología.  
Enfriada a una temperatura de hasta 4°C

**FRECUENCIA DE ENTREGAS:** mensual

**ITEM 2.- 50 Kilos de Panceta Ahumada o fiambre tipo bacon.** Chacinado salado preparado con trozos de tejidos adiposo y muscular de la región abdominal del cerdo que ha sido sometido a proceso de ahumado.

**PRESENTACIÓN:** en trozos, envasado al vacío, cuyo peso será solicitado en cada caso.

**ROTULACIÓN:** Deberá contar como mínimo con la siguiente información:

- Nombre o razón social del establecimiento industrializador
- Nombre del producto
- Peso

- Fecha de envasado
- Fecha de vencimiento
- Temperatura y condiciones de conservación
- N° de habilitación del MGAP

**MUESTRAS:** se evaluarán diferentes aspectos que componen la calidad sensorial, envase y rotulado del producto, así como también el costo, siendo los 2 primeros determinantes de la evaluación técnica favorable o no según las necesidades del Servicio.

**TRANSPORTE:** en vehículos habilitados por Bromatología.  
Enfriada a una temperatura no mayor a 4°C

**FRECUENCIA DE ENTREGAS:** en el período de junio a setiembre, en forma semanal

**ITEM 3.- 1.800 Kilos de Bondiola.** Corte de cerdo sin hueso ubicado en la región cerviceo dorsal, limitada cranealmente con la cabeza, caudalmente con el espinazo y ventralmente con el asado y la paleta.

**PRESENTACIÓN:** corte congelado o fresco envasada al vacío, cuyo peso será solicitado en cada caso.

**ROTULACIÓN:** Deberá contar como mínimo con la siguiente información:

- Nombre o razón social del establecimiento industrializador
- Nombre del producto
- Peso
- Fecha de envasado
- Fecha de vencimiento
- Temperatura y condiciones de conservación
- N° de habilitación del MGAP

**MUESTRAS:** se evaluarán diferentes aspectos que componen la calidad sensorial, envase y rotulado del producto, así como también el costo, siendo los 2 primeros determinantes de la evaluación técnica favorable o no según las necesidades del Servicio.

**TRANSPORTE:** en vehículos habilitados por Bromatología.  
Enfriada a una temperatura entre 0 y 4°C ó congelada a -18°C

**FRECUENCIA DE ENTREGAS:** una vez por semana

**ITEM 4 .- 2.800 kilos de Canales de Ave (especie: Gallus domesticus),** envasadas, frescas y sin menudos. Con las siguientes características mínimas:

#### **Procesamiento tecnológico**

**a)** Presentación: Canales completas y despojadas de plumas, cabeza, cuello, tarsos y vísceras tóraco-abdominales, incluyendo tráquea, esófago, buche, hígado, vesícula biliar, corazón, estómago glandular y muscular, pulmones, sacos aéreos, riñones, intestinos, bazo, bolsa de Fabricio y órganos sexuales.

**NO SE ADMITIRÁ EL INGRESO DE NINGUNA VISCERA COMESTIBLE (MENUDOS), NI CUELLO.**

**b)** Tratamiento por frío. Refrigerado a una temperatura de 2°C (+- 2°C). Se rechazarán las canales cuya temperatura supere el límite máximo de 4°C. Este parámetro se verificará en el momento de la recepción midiendo la temperatura en las masas musculares profundas

de los músculos pectorales (pechugas).

### **NO SE ACEPTARÁN PRODUCTOS CON INDICIOS DE CRISTALIZACIÓN.**

**c)** Fecha de faena. Las canales de ave serán aceptadas con un máximo de 48 horas de faenadas.

**d)** Peso promedio de la canal: 1,8 a 2,1 Kg

**e)** Empaque y rotulación. Las canales, ya sea por unidad o a granel - no más de 20 Kg por funda- deberán presentarse identificadas en forma individual y protegidas por un envase primario cerrado. El rótulo debe cumplir con las exigencias establecidas en el Reglamento Oficial de Inspección Veterinaria de Productos de Origen Animal (Decreto 369/983, del 7 de octubre de 1983, artículos 337 al 340) y en el Reglamento Bromarológico Nacional y sus modificaciones (Decreto 315/994, del 5 de julio de 1994, Capítulo1, Sección 4), presentando:

- Número de habilitación del M.G.A.P.
- Nombre y dirección de la Planta de faena
- Número de registro de la etiqueta
- Fecha de faena

El producto protegido por el envase primario se transportará dentro de envases secundarios, en perfectas condiciones de higiene y de integridad.

### **Condiciones Higiénico-sanitarias**

- Sin evidencia de deterioro microbiológico, físico o químico
- Color blanco o blanco cremoso, admitiéndose hasta el amarillo, homogéneo, sin manchas o coloraciones anormales
- Olor: sin particularidades
- Textura: sin particularidades

### **Transporte:**

- El transporte desde la planta procesadora hasta la Unidad Receptora se realizará en vehículo habilitado por el Instituto Nacional de Carnes. Será de uso exclusivo para el transporte de canales o subproductos de ave y no podrá transportar al mismo tiempo otros productos.
- El vehículo deberá contar con equipo de refrigeración y con indicador de temperatura legible desde el exterior. La temperatura se deberá mantener entre 0° a 2°C durante la distribución de aves refrigeradas. El vehículo deberá dar cumplimiento a lo establecido por el Decreto 315/994 y sus modificaciones y con el "Instructivo para la habilitación, registro y

control de medios de transporte" del INAC.

- El carné de habilitación del vehículo podrá ser solicitado durante las entregas.

Nota: en caso que el proveedor no disponga de producto fresco, que cumpla con las condiciones establecidas, la Unidad Receptora decidirá si acepta el producto congelado.

**ITEM 5.- 1.000 kilos de Supremas de Pollo. Con las siguientes características mínimas:**

**Procesamiento tecnológico**

**a)** Presentación: piezas dobles, libre de restos óseos, sin grasa visible, sin presencia de hematomas.

**b)** Tratamiento por frío. Refrigerado a una temperatura de 2°C (+- 2°C).

**c)** Empaque y rotulación. Se deberán presentar en envase primario cerrado protegido por envase secundario en perfectas condiciones de higiene e integridad. El rótulo debe cumplir con las mismas exigencias que para las canales de ave.

**Condiciones Higienico-sanitarias**

- Sin evidencia de deterioro microbiológico, físico o químico
- Color característico
- Olor: sin particularidades
- Textura: sin particularidades

**Transporte:**

- El transporte desde la planta procesadora hasta la Unidad Receptora se realizará en vehículo habilitado por el Instituto Nacional de Carnes. Será de uso exclusivo para el transporte de canales o subproductos de ave y no podrá transportar al mismo tiempo otros productos.

- El vehículo deberá contar con equipo de refrigeración y con indicador de temperatura legible desde el exterior. La temperatura de deberá mantener entre 0° a 2°C durante la distribución de aves refrigeradas. El vehículo deberá dar cumplimiento a lo establecido por el Decreto 315/994 y sus modificaciones y con el "Instructivo para la habilitación, registro y control de medios de transporte" del INAC.

- El carné de habilitación del vehículo podrá ser solicitado durante las entregas.

Nota: en caso que el proveedor no disponga de producto fresco, que cumpla con las condiciones establecidas, la Unidad Receptora decidirá si acepta el producto congelado.

## **2.- PLAZO.-**

La provisión de este producto será para abastecer las necesidades de Comedores Universitarios hasta el 31 de diciembre de 2018. Esta Licitación podrá prorrogarse hasta un vencimiento final del 31/3/2019, al no mediar manifestación en contrario de cualquiera de las partes, que deberá ser comunicada por nota cursada con el respectivo acuse de recibo o cualquier otro medio fehaciente con una antelación no menor a los 15 días de la fecha de vencimiento del plazo primitivo o de su prórroga.

De cualquiera manera, la Universidad de la República se reserva el derecho de rescindir unilateralmente la prestación del suministro si la/s empresa/s adjudicataria/s no cumple/n a satisfacción con el mismo. La disconformidad con la prestación del suministro será manifestada a la empresa adjudicataria por la Universidad de la República por escrito mediante telegrama colacionado o por nota cursada a la empresa con el respectivo acuse de recibo. Para hacer uso del derecho de rescisión unilateral esta disconformidad expresa deberá manifestarse en por lo menos dos oportunidades.

## **3.- RETIRO DE PLIEGOS.-**

Los interesados en participar en este llamado podrán retirar los pliegos de condiciones en el Departamento de Compras de esta División de lunes a viernes de 9 a 16 horas y en el sitio Web de Compras Estatales.

Los pliegos de esta licitación **no tienen costo**.

## **4.- PROPUESTA.-**

Las ofertas deberán presentarse por escrito en papel membretado de la empresa, redactadas en idioma español de forma clara y precisa (original y 1 copia) y firmadas por el oferente o sus representantes, con aclaración de firmas. Especificar razón social, RUT, dirección, tele/fax y e-mail.

Toda cláusula imprecisa, ambigua, contradictoria u oscura a criterio del organismo, se interpretará en el sentido más favorable a éste.

**MUESTRAS:** Remitir las muestras antes de la apertura al **Comedor N°1** sito en Emilio Frugoni 1419 entre Guayabos y Rodó, en el horario de 6:30 a 10:30, contra recibo. **Estas muestras serán SIN COSTO para la Universidad de la República y deberán estar correctamente identificadas por ítem y por proveedor.**

La no presentación de las muestras podrá ser causal de exclusión de la oferta presentada, en la etapa de evaluación de las mismas.

## **5.- RECEPCION DE LAS OFERTAS.-**

La recepción de las ofertas solo se realizará personalmente, contra recibo, en el horario de 9 a 16 horas en los días previos al acto de apertura y en éste, hasta la hora indicada, en la División Suministros, Departamento Compras, Avda. 18 de julio 1968, planta baja.

Esta División no se responsabiliza por ofertas presentadas fuera del lugar y horario indicado. Los oferentes sólo podrán ver las restantes ofertas, en el acto de apertura.

A efectos de la presentación de las ofertas, el oferente deberá estar registrado en el **RUPE**.

## **6.- COTIZACION DE LA PROPUESTA.-**

### **a) el precio en condiciones de pago a treinta días.**

Para el caso de que el tiempo insumido para el pago sobrepase el plazo indicado, el oferente podrá establecer un recargo que no podrá superar el interés vigente para los recargos por financiación que cobra la Dirección General Impositiva.

La cotización deberá presentarse indicando precio unitario, monto de impuestos y total en cada ítem.

En caso de presentación de paramétrica que incida en el precio ofertado, la variación tendrá validez desde el momento de la fecha de apertura hasta la fecha de entrega: en este caso no se aceptarán ofertas en las que no se indique la fecha de la entrega correspondiente. No podrán aplicarse fórmulas paramétricas para calcular recargos por demora en los pagos.

Las ofertas deberán ser cotizadas **solamente en moneda nacional, debiéndose incluir en el precio la totalidad de los impuestos que correspondan, explicitándose claramente cuáles son**. En caso de que esta información no surja de la propuesta, se considerará que el precio cotizado comprende todos los impuestos.

## **7.- VALOR DE LA INFORMACION TECNICA PRESENTADA.-**

Todos los datos indicados por el proponente referidos a los elementos contenidos en la oferta, **tendrán carácter de compromiso**. Si se verifica que no responden estrictamente a lo establecido en la propuesta, la Administración podrá rechazarlos de plano, rescindiendo el contrato respectivo sin que ello dé lugar a reclamación de clase alguna.

## **8.- PLAZO DE MANTENIMIENTO DE LAS PROPUESTAS.-**

Las ofertas serán válidas y obligarán al oferente por el término de 45 días, a contar desde el día siguiente al de la apertura de las mismas.

El vencimiento del plazo establecido precedentemente no liberará al oferente, a no ser que medie notificación escrita a esta División manifestando su decisión de retirar la oferta y falta de pronunciamiento de esta última en el término de diez días hábiles perentorios.

## **9.- MEJORA DE OFERTA O NEGOCIACIÓN.-**

Cuando sea pertinente, la Universidad de la República podrá utilizar los mecanismos de mejora de oferta o negociación, de acuerdo a lo previsto por el artículo 66 del TOCAF 2012.

## **10.- CRITERIO DE EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS.-**

Los valores de los ponderadores son definidos en forma global a toda la licitación.

Se evaluarán las muestras de los alimentos con la siguiente ponderación:

. Calidad sensorial: 40%

. Envase y rotulado: 30%

. Precio: 20%

. Antecedentes en otros servicios: 5%

. Antecedentes en Servicio de Comedores Universitarios: 5% (para este criterio se contempla si fue proveedor de Comedores y cumplió con entregas parciales en tiempo, según especificaciones y que tenga concordancia con la muestra).

## **11.- ADJUDICACION.-**

La Universidad de la República se reserva el derecho de adjudicar la licitación a la o las ofertas que considere más convenientes para sus intereses y a las necesidades del Servicio, declarar desierta o rechazar todas las ofertas, así como solicitar ampliación de información o seguir otros cursos de acción por razones de buena administración, de

acuerdo al artículo 68 del TOCAF 2012 y lo dispuesto en el artículo 66 del TOCAF.

Podrá aumentar o reducir la cantidad a adjudicar en los mismos términos previstos por el art. 74 del TOCAF 2012.

**12.- PLAZO DE ENTREGA y LUGAR.-**

Las entregas serán parciales previa coordinación con los Licenciados Nutricionistas: serán mensuales, o semanales, según el ítem, en el Comedor Universitario N° 1 sito en Emilio Frugoni 1419 entre Rodó y Guayabo y en el Comedor Universitario N° 2 sito en A. Navarro 3087 esq. Quintela.

**El horario de recepción es desde hora 6.30 hasta 9.30 indefectiblemente, tolerándose 30 minutos.**

**13.- CLAUSULAS ESPECIALES.-**

Las firmas adjudicatarias deberán estar al día con las obligaciones fiscales y leyes sociales en el momento del cobro.

**14.- EXENCION DE RESPONSABILIDAD.-**

La Universidad de la República podrá desistir del llamado en cualquier etapa de su realización o podrá desestimar todas las ofertas. Ninguna de estas decisiones generará derecho alguno de los participantes a reclamar por gastos, honorarios o indemnizaciones por daños y perjuicios.

**15.- NORMATIVA APLICABLE.-**

Esta Licitación se enmarca, en lo aplicable, en lo dispuesto en el TOCAF aprobado por el decreto 150/012 y las leyes, decretos y resoluciones vigentes a la fecha de apertura de la licitación.

\*\*\*\*\*