

## LLAMADO A COMPRA DIRECTA

PUBLICACIÓN N° 021/2023

TICKET 4826

OBJETO DE COMPRA:

# MENSUAL CARNES FEBRERO

SERVICIO SOLICITANTE:

**ALIMENTACIÓN**

PLAZO DE ENTREGA DE OFERTAS:

**DÍA: 27/01/2023 HORA: 10:30**

**IMPORTANTE: VER PUNTO 7) DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR****1) SE SOLICITA cotización de:**

ÍTEM	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	DESCRIPCIÓN
1	350	KILOS	PULPA DE CERDO FRESCO - BONDIOLA
2	100	KILOS	FILETE DE PESCADO FRESCO
3	20	KILOS	MILANESAS DE NALGA TIERNIZADAS (180 A 200 GRS)

**Por consultas sobre los ítems a cotizar dirigirse a**

**[alimentacion.saintbois@asse.com.uy](mailto:alimentacion.saintbois@asse.com.uy)**

**Tel.: 2322 80 80 internos 125/281/282/283**

**2) FORMA DE COTIZAR:**

- Precios unitarios por ítem.
- Se deberá cotizar en moneda nacional, sin impuestos, detallándose los mismos en forma separada.
- 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 ACEPTARÁN OFERTAS QUE ESTABLEZCAN INTERESES POR MORA.**

**3) ACLARACIONES:**

- Cuando corresponda, en la oferta deberá establecerse: presentación, marca u otra aclaración de los artículos ofertados, vencimiento.

- Establecer plazo de entrega de mercadería o prestación del servicio.
- La Administración se reserva el derecho a solicitar material informativo de los productos/artículos ofertados.

#### **4) LUGAR DE ENTREGA DE MERCADERÍA O PRESTACIÓN DEL SERVICIO:**

- Las entregas de las cantidades adjudicadas en los Ítems correspondientes serán a demanda del Hospital Dr. Gustavo Saint Bois, y la entrega se realizará en el lugar que establezca la orden de compra, servicio solicitante: Alimentación
- Las cantidades solicitadas, son al sólo efecto de la estimación del oferente, no generando las mismas obligación de compra por parte del Hospital Dr. Gustavo Saint Bois.

Para poder cotizar el oferente deberá estar ingresado 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.

#### **5) ADJUDICACIÓN:**

La Administración de este Centro Hospitalario verificará **previo a la ADJUDICACIÓN** que el Proveedor este **ACTIVO EN RUPE**. *Se recomienda (dada la agilidad del procedimiento) avanzar rápidamente con el cumplimiento de todo el trámite de inscripción en caso de cotizar para este llamado.* Si al momento de la adjudicación, el proveedor que resulte adjudicatario no hubiese adquirido el estado de "ACTIVO" en RUPE, se desestimaré la oferta y se adjudicará al siguiente mejor oferente que cumpla con el estado antes mencionado.

#### **6) PRESENTACIÓN DE LA OFERTA:**

Las ofertas serán recibidas únicamente en línea. Se deberán ingresar en el sitio [www.comprasestatales.gub.uy](http://www.comprasestatales.gub.uy). No se recibirán ofertas por otra vía.

La documentación electrónica adjunta se ingresará en archivo formato pdf, sin contraseña ni bloqueos para su impresión o copiado. Cuando se deba agregar un documento o certificado cuyo original solo exista en soporte papel, se deberá digitalizar el mismo (escaneo) y subirlo con el resto de la oferta. Los oferentes incluirán en el campo "Observaciones" toda aquella información que pueda ser útil a los efectos de la adjudicación.

## 7) DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR:

- **Declaración Jurada** completa según establece el **Artículo 46** del TOCAF:  
**Anexo 1 Opción 1** u **Opción 2** según corresponda (encuentra los modelos para llenar en la última página de este pliego)

**IMPORTANTE:** Toda Declaración Jurada a presentarse deberá contener adheridos los **Timbres Profesionales** correspondientes dando cumplimiento a lo previsto en el artículo 71 de la Ley 17.738 de 07/01/2004 literal G

*Valor del Timbre Profesional a la fecha: \$ 230*

*"Los ordenadores, asesores, funcionarios públicos, aquellos que desempeñen una función pública o mantengan vínculo laboral de cualquier naturaleza, de los órganos competentes de la Administración Pública deberán excusarse de intervenir en el proceso de contratación en las hipótesis previstas en el artículo 72 del TOCAF"*

**FORMA DE PAGO: CRÉDITO SIIF**

**MANTENIMIENTO DE OFERTA 90 DÍAS**

## ANEXO I

### MODELO DE DECLARACIÓN JURADA POR ARTÍCULO 46 DEL TOCAF

#### **OPCIÓN 1: Declaración Jurada del oferente de encontrarse en condiciones de contratar con el Estado**

En relación con el procedimiento C.D. 021/2023, quien suscribe (nombre completo) \_\_\_\_\_ en su calidad de (titular/socio/apoderado, director, asesor o dependiente) \_\_\_\_\_ en nombre y representación de la persona jurídica \_\_\_\_\_, declaro bajo juramento que la citada Empresa no esta comprendida en la causales que expresamente le impidan contratar con el Estado, de acuerdo a lo establecido en el artículo 46 del TOCAF, quedando sujeto el/la firmante a las responsabilidades legales en caso de falsedad (artículo 239 del Código Penal).

Firma:

Documento de identidad:

Fecha:

**Artículo 239 del Código Penal: “El que con motivo de otorgamiento o formalización de un documento público, ante un funcionario público, prestare una declaración falsa sobre su identidad o estado o cualquier otra circunstancia de hecho, será castigado con 3 a 24 meses de prisión”.**

## ANEXO I

### MODELO DE DECLARACIÓN JURADA POR ARTÍCULO 46 DEL TOCAF

#### **OPCIÓN 2: Declaración Jurada de existencia de vínculo sin participación ni decisión en el proceso de adquisición**

En relación con el procedimiento C.D. 021/2023, quien suscribe \_\_\_\_\_, en mi calidad de ( .....identificar el vínculo jurídico con la Administración.....) de la U.E. \_\_\_\_\_manifiesto mantener vínculo de (....dependencia / representación / dirección.....) \_\_\_\_\_ con \_\_\_\_\_, y declaro bajo juramento de acuerdo con el artículo 46 del T.O.C.A.F. no participar ni tener poder de decisión en el proceso de adquisición quedando sujeto el/la firmante a las responsabilidades legales en caso de falsedad (artículo 239 del Código Penal).

Firma:

Documento de identidad:

Fecha:

***Artículo 239 del Código Penal: “El que, con motivo de otorgamiento o formalización de un documento público, ante un funcionario público , prestare una declaración falsa sobre su identidad o estado o cualquier otra circunstancia de hecho, será castigado con 3 a 24 meses de prisión”.***

## **ANEXO II**

### **CONDICIONES Y ESPECIFICACIONES DE LOS ALIMENTOS**

**1) PULPA DE CERDO FRESCA (BONDIOLA):** La grasa visible entre las fibras musculares, debe tener niveles inferiores de entre 2 – 4% en el lomo. Presentación: Filetes de bondiola, Color: fluctúa entre el rojo y rosado. Olor: no intensificado. Sin particularidades. Textura: firme y elástica al tacto. Temperatura de recepción: refrigerado a una temperatura de +2°C a +4°C. Se rechazara la carne cuya temperatura supere el límite máximo de la recepción. No se aceptaran productos con indicios de cristalización.

**2) FILET DE PESCADO FRESCO:** Filetes de merluza, pescadilla de calada o de red, corvina o cazón, piel húmeda, tersa, textura firme y elástica, rígida ofreciendo resistencia y no romperse a la presión digital, SIN ESPINAS, Olor a agua marina o a mar. Color blanco, rosado, rosado con zona central rojiza. Forma triangular, ancha en su tercio anterior y medio. Envase Primario: caja plásticas limpia, material liso, no absorbente, sin rajaduras, con drenaje. Capa superior: lámina de polietileno, hielo finamente triturado, debajo y/o entre los filetes. Tratamiento por frío: refrigerado a una temperatura de 0°C a + 2°C (con una tolerancia de +/- 2°C), la temperatura de recepción será HASTA 4°C. Se rechazaran cuya temperatura supere el límite máximo de la recepción. No se aceptaran productos con indicios de cristalización. Etiquetado indicando la fecha de fileteado. PRESENTACIÓN: filete 250-300g

**3) MILANESAS DE NALGA:** Se obtiene de la nalga de adentro por remoción de la grasa visible. Presentación: Filetes de carne vacuna (nalga), cortada en forma transversal a las fibras musculares de la pieza. Aproximadamente. Color: Sin manchas o coloraciones anormales. Olor: No intensificado – Sin particularidades. Textura: Firme y elástica al tacto. Temperatura de recepción: refrigerado a una temperatura de +4°C a +7° C. Se rechazaran los filetes cuya temperatura supere el límite máximo de la recepción. No se aceptaran productos con indicios de cristalización. Presentación: Tiernizadas por máquina. Peso promedio: de 180 a 200 grs