



DEPARTAMENTO DE ADQUISICIONES

<b>ORGANISMO CONTRATANTE:</b>	<b>D.N.S.P</b>		
<b>OBJETO DEL LLAMADO</b>	SERVICIO DE CONSULTORÍA		
<b>TIPO Y NUMERO DE PROCEDIMIENTO:</b>	Compra Directa N.º 544 /2021		
<b>FECHA DE APERTURA:</b>	07/09/2021	<b>HORA DE APERTURA:</b>	10:00
<b>FORMA DE APERTURA:</b>	APERTURA ELECTRÓNICA		
<b>CONSULTAS:</b>	Vía mail a <a href="mailto:logistica@sanidadpolicial.gub.uy">logistica@sanidadpolicial.gub.uy</a> Tel: 20301015		



## DEPARTAMENTO DE ADQUISICIONES

### 1. OBJETO

ASESORAMIENTO TÉCNICO EN INGENIERÍA

### 2. ASPECTOS IMPORTANTES

CONDICIÓN DE PAGO	30 DÍAS
TIPO DE DOCUMENTO CONTABLE	FACTURA CRÉDITO
MANTENIMIENTO DE OFERTA	MÍNIMO 60 DÍAS

### 3. DETALLE SOLICITUD – LISTA DE ÍTEM

N° ÍTEM:	1		
DESCRIPCIÓN DEL ÍTEM:	SERVICIO DE CONSULTORIA		
CANTIDAD SOLICITADA:	1	UNIDAD DE MEDIDA:	UNIDAD
<b>ESPECIFICACIONES</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>SERVICIO DE CONSULTORÍA, ACONDICIONAMIENTO TÉRMICO, EXTRACCIÓN DE GASES Y VAPORES PARA PROYECTO DE COCINA INDUSTRIAL EN EL HOSPITAL POLICIAL</li><li>Ver bases técnicas en <b>ANEXO I</b> al final del pliego</li></ul>			



## DEPARTAMENTO DE ADQUISICIONES

### 4. CONSULTAS, ACLARACIONES Y PRORROGAS

<b>PLAZO MÁXIMO PARA SOLICITAR ACLARACIONES, CONSULTAS Y/O PRÓRROGAS:</b>	Hasta 1 día antes del acto de apertura
<b>SITIO DE PUBLICACIÓN DE CONSULTAS/ SOLICITUDES DE PRÓRROGA:</b>	<a href="http://www.comprasestatales.gub.uy">www.comprasestatales.gub.uy</a>
<b>CANALES PARA REALIZAR CONSULTAS:</b>	<a href="mailto:logistica@sanidadpolicial.gub.uy">Mail: <a href="mailto:logistica@sanidadpolicial.gub.uy">logistica@sanidadpolicial.gub.uy</a></a> Tel: 20301015

### 5. CONTENIDO Y FORMA DE PRESENTAR LAS PROPUESTAS

<b>FORMA Y LUGAR</b>	Las propuestas deberán ser presentadas exclusivamente en formato electrónico, mediante el ingreso de las mismas en el sitio web de Compras Estatales: <a href="http://www.comprasestatales.gub.uy">www.comprasestatales.gub.uy</a>  <b>Nota:</b> Consultas sobre Ingreso de Ofertas en el SICE en línea a través del (+598) 2604 5360 de lunes a domingo de 8:00 a 21:00 hs.
<b>CONTENIDO ESPECIFICO</b>	Los oferentes están obligados a presentar toda la información que sea necesaria para evaluar sus ofertas en cumplimiento de los requerimientos exigidos. La ausencia de información referida al cumplimiento de un requerimiento podrá ser considerada como “no cumple dicho requerimiento”, no dando lugar a reclamación alguna por parte del oferente.



### DEPARTAMENTO DE ADQUISICIONES

	<p>El servicio se reserva el derecho de solicitar muestra y/o catalogo durante el estudio técnico de las ofertas. Debiendo el oferente presentar lo solicitado en el plazo estipulado, luego de efectuada la comunicación el no cumplimiento será causal de no consideración de la oferta.</p> <p>Los proveedores deberán subir en línea las ofertas detalladas en forma NO confidencial (esta será motivo de exclusión de la misma)</p>
<b>CLAUSULAS ABUSIVAS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Las que exoneren o limiten la responsabilidad del Proveedor por vicios de cualquier naturaleza de los productos.</li><li>- Las que impliquen la renuncia de los derechos de la Administración.</li><li>- Las que autoricen al Proveedor a modificar los términos de este Pliego.</li><li>- La cláusula resolutoria pactada exclusivamente a favor del Proveedor.</li><li>- Las que viole la obligación de actuar de buena fe.</li><li>- Salvo indicación en contrario formulada en la oferta, se entiende que ésta se ajusta a las condiciones contenidas en los pliegos de condiciones y que el proponente queda comprometido al total cumplimiento de éstos.</li></ul>
<b>INSCRIPCIÓN EN EL RUPE</b>	<p>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.</p>

### 6. COTIZACIÓN DE LA PROPUESTA

<b>MONEDA</b>	Pesos uruguayos
---------------	-----------------



### DEPARTAMENTO DE ADQUISICIONES

<b>IMPUESTOS</b>	Los precios se cotizarán con y sin impuestos, valor unitario. En caso que la información referente a los impuestos incluidos o no en el precio no surja de la propuesta, se considerará que el precio cotizado incluye todos los impuestos.
<b>DISCREPANCIAS</b>	Ante discrepancias entre los precios cotizado por el oferente en la oferta económica del sitio web de Compras y Contrataciones Estatales, y la oferta ingresada como archivo adjunto en dicho sitio, se le dará valor al primero.
<b>ACTUALIZACIÓN DE PRECIOS</b>	<b>Precio firme</b>
<b>OBSERVACIONES</b>	<p>Los precios y cotizaciones deberán ser inequívocamente asociables (corresponder) con el ítem ofertado. Cualquier incongruencia al respecto podrá dar lugar a la descalificación de la oferta.</p> <p>La cotización implica que el oferente entregará la mercadería adquirida en el depósito que el comprador indique, incluyendo en dicho precio todos los gastos que ello implique.</p>

Para hacer efectivo el cobro de las facturas deberán presentar en el Departamento de Contaduría los certificados de BPS y DGI vigentes.

#### 7. COMPARACIÓN DE OFERTAS

Algunos de los criterios que puede utilizar la Administración, a los efectos de comparar las ofertas, son:

- Calidad
- Razones técnicas o terapéuticas
- Precio
- Presentación o capacidad de presentación
- Plazo de Entrega
- Antecedentes de la empresa con la Administración y en plaza



## DEPARTAMENTO DE ADQUISICIONES

- Garantía

### 8. ADJUDICACIÓN

- 8.1. Se verificará en el RUPE la inscripción de los oferentes en dicho Registro, así como la información que sobre el mismo se encuentre registrada, la ausencia de elementos que inhiban su contratación y la existencia de sanciones según corresponda.
- 8.2. A efectos de la adjudicación, el oferente que resulte seleccionado, deberá haber adquirido el estado de "ACTIVO" en el RUPE, tal como surge de la Guía para Proveedores del RUPE, a la cual podrá accederse en [www.comprasestatales.gub.uy](http://www.comprasestatales.gub.uy) bajo en menú Proveedores/RUPE/Manuales y videos.
- 8.3. Si al momento de la adjudicación, el proveedor que resulte adjudicatario no hubiese adquirido el estado "ACTIVO" en RUPE, se le otorgará un plazo de 2 días hábiles contados a partir del día siguiente a la notificación de la adjudicación, a fin de que el mismo adquiera dicho estado, bajo apercibimiento de adjudicar este llamado al siguiente mejor oferente en caso de no cumplirse este requerimiento en el plazo mencionado.
- 8.4. La Administración está facultada para:
  - No adjudicar algún ítem.
  - Dividir la adjudicación, por razones fundadas, entre varios proponentes, así como aumentar o disminuir razonablemente las cantidades licitadas.
  - Rechazar una oferta debido a los antecedentes de los oferentes, relacionados con la conducta comercial asumida en el cumplimiento de contrataciones con la misma y, con otros organismos estatales.
  - Adjudicar a la o las ofertas que considere más convenientes para sus intereses y a las necesidades del servicio, aunque no sea la de menor precio y también de rechazar a su exclusivo juicio, la totalidad de las ofertas.



## DEPARTAMENTO DE ADQUISICIONES

**NOTA: La D.N.A.A.S.S. podrá determinar que no se adjudicara a empresas que presenten antecedentes de incumplimiento inscriptos en el R.U.P.E**

### 9. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y DE CALIDAD

Los artículos ofrecidos deberán cumplir con las características propias de los mismos.-

Al momento de la entrega, en caso de que el mismo no se ajuste a lo pactado o se encuentre en mal estado será rechazado, debiendo ser reemplazado por cuenta del proveedor dentro del plazo de 10 días hábiles si la mercadería es adquirida en plaza, o 30 días hábiles si proviene del exterior, sin perjuicio de la aplicación de las multas que correspondan.-

Si vencido dicho plazo el proveedor no hubiese hecho la sustitución correspondiente ni justificado, a satisfacción de la Administración, la demora originada, perderá la garantía de fiel cumplimiento de contrato, sin perjuicio de las acciones legales pertinentes.-

### 10. MULTAS

En el caso de que el adjudicatario no cumpliera con alguna de las condiciones estipuladas en este pliego, será pasible del cobro de multa.

La multa será hasta un 30% (treinta por ciento) de la factura y se aplicará, en caso de incumplimientos en los plazos o mala prestación del servicio o calidad del bien.

Los montos correspondientes a las multas, serán descontados de las facturas pendientes de pago.

En caso contrario se notificará de las mismas al adjudicatario, otorgándosele plazo para su pago.

Asimismo, se establece la mora automática para todas las obligaciones a cargo del adjudicatario.

Excedido los 30 días corridos de la notificación, la Administración podrá declarar rescindido el contrato, con la consiguiente pérdida de garantía de cumplimiento de contrato, sin perjuicio de que la Administración tome otras medidas, tales como la exclusión del Registro de Proveedores del Estado u otras acciones legales que se consideren.



## DEPARTAMENTO DE ADQUISICIONES

### 11. EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD

La Administración podrá desistir del llamado en cualquier etapa de su realización o podrá desestimar todas las ofertas. Ninguna de estas decisiones generará derecho alguno a los oferentes de reclamar gastos, honorarios o indemnizaciones por daños y perjuicios, ni por ningún otro concepto.-

Responsable por Logística y Aprovisionamiento: Agte (PA) Victoria Giménez

Técnico del Servicio: Sub. Crio (PT) Mg. Arq. Gustavo VILA





## DEPARTAMENTO DE ADQUISICIONES

### ANEXO I

#### **BASES DEL LLAMADO A EMPRESAS PARA LA ASESORÍA EN ACONDICIONAMIENTO TÉRMICO ARTIFICIAL, VENTILACIÓN Y EXTRACCIÓN DE GASES PARA EL PROYECTO DE RENOVACIÓN DE COCINA DEL HOSPITAL POLICIAL. -**

La Dirección Nacional de Asuntos Sociales convoca a empresas proveedoras de servicios de asesoramiento técnico para la evaluación de alternativas, elaboración de cálculos, y confección de pliegos gráficos, memoria técnica y planilla de cotización referente al Sistema de Acondicionamiento Térmico, Ventilación y Extracción de Gases y Vapores para el Proyecto de Renovación de la Cocina del Hospital Policial. \_

#### 1.0 ANTECEDENTES

La Dirección Nacional de Sanidad Policial se encuentra en proceso de elaboración del Anteproyecto para la Renovación de la Cocina, de tipo industrial, del Hospital Policial. El alcance de la obra incluye la renovación total de la planta industrial de la actual cocina, ubicada a nivel de subsuelo, incluyendo la realización de: vestuarios para el personal, SSHH de piso, oficinas del Servicio de Alimentación, ingreso de proveedores, sanitizado y acondicionamiento de alimentos, almacenes semanal y mensual, realización de operaciones intermedias, finales y sectores de cocción, área de hornos, sector de postres y cafetería, preparaciones especiales, cámaras frigoríficas, sector de sanitización y lavado y demás procesos involucrados. La superficie de la obra alcanza un total de 500m<sup>2</sup>.

#### 2.0 OBJETIVOS

El objetivo del llamado trata sobre la elaboración de un proyecto ejecutivo completo del Sistema de Acondicionamiento Térmico Natural / Artificial, Ventilación y Extracción de Gases y Vapores para su posterior ejecución mediante un Llamado de Obra Pública.

#### 3.0 ALCANCE

El producto final del estudio deberá contener como mínimo la siguiente información: Propuesta, cálculo, memoria y realización de pliegos gráficos detalles, planillas y planos de la integralidad del sistema firmados por el adjudicatario y el responsable técnico del sistema de Acondicionamiento Térmico Artificial, Ventilación y Extracción de Gases, Vapores y Olores.



## DEPARTAMENTO DE ADQUISICIONES

A continuación, se establece una lista de tareas vinculadas al alcance de los servicios a ser contratados que

servirá de orientación, sin descartar que la propuesta mejore sustancialmente dicho alcance otorgando valor agregado en la definición de tareas, etapas de elaboración y plazos de ejecución con la mejor relación costo-beneficio. En todos los casos, el responsable técnico de la empresa y la empresa adjudicataria deberán responder ante D.N.S.P. por el cumplimiento y calidad de los servicios prestados, por el término del contrato y luego de la construcción del proyecto, por los plazos de responsabilidad empresarial/profesional que competan.

- Relevamiento, cateo y evaluación de los espacios, instalaciones, equipos y ductos existentes
- Incluir en su consideración las condiciones establecidas por el anteproyecto arquitectónico, las actividades específicas a desarrollar por los funcionarios en el espacio proyectado, las condiciones y normativas de higiene y seguridad laboral existentes y los equipamientos gastronómicos planteados con sus consumos, cargas de calor, emisiones de vapor, gases de combustión, olores y residuos sólidos.
- Elaborar los cálculos correspondientes de los espacios a acondicionar según los destinos definidos, evaluando los niveles de confort térmico según los distintos tipos de actividades por puestos de trabajo, renovaciones de aire necesarias y el dimensionado y la caracterización integral de los sistemas de acondicionamiento térmico y ventilación a incorporar como ser ductos, puntos de inspección, motores, equipos, diseño detallado de campanas y filtros, etc.
- Realizar los cálculos y las correspondientes memorias, planos, planillas y detalles constructivos, ubicación, descripción y caracterización de los equipos y sistemas considerando una óptima ecuación económica de costo, consumo, uso, mantenimiento y service y sus memorias descriptivas.
- Generar las bases técnicas necesarias para adjuntar a la Memoria Particular para la realización del Llamado a Obra Pública para la construcción del Proyecto. Se deberán aportar los criterios de ponderación a base de elementos objetivos y mensurables indicando las Normativas Técnicas Nacionales e Internacionales a cumplir.
- El proyecto deberá contemplar la Normativa Nacional vigente cumpliendo los requisitos de distintos organismos de la Administración Central, Ministerio de Industria y Gobierno Municipal y oficinas dependientes como SIME de la IMM. Se deberán incluir todas las tramitaciones ante los organismos correspondientes para la aprobación del proyecto. Se considerarán incluidos en la cotización del oferente todas las tasas, timbres y todo concepto que derive de las tramitaciones vinculadas al proyecto específico. A los efectos tanto la empresa oferente como el Técnico responsable deberá encontrarse inscripto y



## DEPARTAMENTO DE ADQUISICIONES

registrado ante los organismos correspondientes y estar al día y en condiciones frente a las distintas obligaciones impositivas y aportes a la Caja de Jubilaciones Profesionales y demás. los profesionales deberán cumplir con los requisitos legales asociados a Jubilaciones y Pensiones de Profesionales Universitarios y en actividad. Los gastos correspondientes serán de su cargo.

- En el caso de que se lleve a cabo la obra deberá realizar el seguimiento en obra de la ejecución del proyecto. Deberá asesorar e inspeccionar del montaje y suministro de equipos y construcción de la obra del Acondicionamiento Térmico Artificial, Ventilación y Extracción de Vapores y Gases, cotizando HASTA 7 VISITAS en instancias a definir oportunamente durante la ejecución, por la Supervisión de Obra de la DNASP
- El profesional deberá contar con póliza de seguro de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales que cubra sus servicios durante el período de vigencia del contrato, conforme a lo establecido en la normativa vigente. Los gastos correspondientes serán de su cargo.
- Mantener las reuniones necesarias con el equipo de proyecto para lograr la integración del sistema propuesto al concepto general del proyecto y resolver las posibles interferencias con el resto de los sistemas y subsistemas.

El representante técnico de la empresa adjudicataria deberá contar con titulación universitaria de Ingeniero Mecánico con especialización en acondicionamiento térmico artificial

### 4.0 FUENTES DE INFORMACIÓN

Para la realización del proyecto, la D.N.A.S.P. proveerá al Consultor (“contratista”) la información disponible del anteproyecto que sea de utilidad para el buen desarrollo del servicio. Al contratista se le entregará una planta general, cortes y fachadas del anteproyecto arquitectónico con la ubicación y descripción de los distintos equipamientos gastronómicos y las tareas a desarrollar en cada puesto de trabajo. Podrá acceder tanto a la planta de la actual cocina como a los distintos niveles del Hospital donde se ubican las instalaciones de acondicionamiento y ventilación existentes para la realización de los relevamientos pruebas y cateos que considere necesarios.

### 5.0 RESPONSABILIDAD:

- a) El Consultor será el responsable de la realización de todas las actividades solicitadas junto a las propuestas en su plan de trabajo, a fin de lograr los objetivos de contar con un respaldo técnico de un Asesoramiento Integral en Acondicionamiento Térmico Artificial, para la realización del Proyecto Ejecutivo y la realización de la Obra.



## DEPARTAMENTO DE ADQUISICIONES

- b) La propiedad intelectual de todos los informes y/o resultados de esta Consultoría pertenecerán a la D.N.A.S.P. El plazo de duración del contrato estará sujeto al tiempo de ejecución de cada uno de los productos

### 6.0 RECAUDOS SOLICITADOS:

#### **Producto 1.**

#### **PROYECTO EJECUTIVO ACONDICIONAMIENTO TÉRMICO ARTIFICIAL**

Este producto incluye la realización del cálculo, elaboración de memorias, planos, cortes, planillas y detalles de la integralidad de los sistemas. Deberán ser ubicados en todas las plantas los equipos interiores y exteriores indicando los recorridos, secciones, materiales, aislaciones, desagües, puntos de inspección de los ductos, así como la potencia e instalaciones eléctricas demandadas por los equipos, sistemas de control detección y alarma, así como demás componentes que integran el sistema. Deberá elaborar las Memoria Particular del sistema para incorporar al llamado general para la ejecución de la obra y criterios para ponderar las ofertas. En todo el proceso se deberán considerar los criterios del diseño arquitectónico formulados en el anteproyecto por los Arquitectos de la DNSP, así como las interferencias con otros componentes del proyecto. La entrega gráfica será en formato A0 a escala 1/50, rotulados y firmados por el Asesor Técnico y el representante de la Empresa. Se deberá entregar el respaldo digital en formato dwg.

#### **Producto 2.**

#### **SUPERVISIÓN DE OBRA**

Dicho producto comenzará una vez y en el caso que sea licitada, adjudicada y se proceda a la ejecución de la obra. El objetivo principal será el de acompañar el proceso de ajuste del Proyecto Ejecutivo final y la Ejecución de Obra. En esta etapa el Consultor deberá asistir a las reuniones de Proyecto Ejecutivo Final, y realizar las visitas de obra correspondientes a un máximo de HASTA 7 instancias, de acuerdo a diferentes etapas de ejecución, y avance de la obra, las cuales serán establecidas oportunamente por parte del equipo técnico de la DNSP del Hospital Policial. Se deberá dejar constancia de las mismas en el Diario de Obra.



## DEPARTAMENTO DE ADQUISICIONES

### 7.0 PLAZOS:

Junto a la Firma de Contrato se plantea una reunión inicial, obligatoria, con los Técnicos de la DNASP para la presentación detallada del anteproyecto arquitectónico y los objetivos planteados. A los 15 días corridos de la Firma del Contrato se deberá realizar una Entrega Parcial presentando los avances correspondientes en la cual se grafiquen el planteo general del sistema de AT, expresando el recorrido de ductos de inyección, renovación y extracción de campanas en planta y ubicación de equipos, cortes con interferencias con la estructura con los correspondientes pre-dimensionados, para evaluar junto a los Técnicos de la DNASP la compatibilidad del proyecto AT con el Anteproyecto Arquitectónico y las condicionantes de obra. El Plazo de Entrega Final del Proyecto de Acondicionamiento Térmico, Ventilación y Extracción de Gases y Vapores, será a los 30 días corridos a partir de la Firma del Contrato. Una vez realizada la entrega a la Asesoría en Arquitectura de la DNASP, contará con un plazo de 5 días hábiles para el estudio del Proyecto Ejecutivo presentado. Una vez vencido este plazo, si no existieran observaciones se procederá a la aceptación del mismo. El Consultor Adjudicatario deberá presentar el Proyecto ATVEGV completo de acuerdo a lo establecido en la Norma UNIT 1208:2013 Desarrollo del Proyecto de Arquitectura, Proceso y Documentación.

### 8.0 CRITERIOS DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y REQUISITOS DE PRESENTACIÓN:

El Representante Técnico de la Empresa deberá contar con Título de Ingeniero orientación Mecánico especializado en sistemas de acondicionamiento térmico artificial. Se valorará experiencia en diseño y ejecución de obras de sistemas de acondicionamiento térmico y extracción vinculados a la arquitectura gastronómica.

- Currículum Vitae, donde detalle y acredite experiencia laboral y antecedentes en la profesión.

Deberá incluir los proyectos en los que participó, definiendo el año, programa, metraje y contacto de referencia. Fotocopia de la documentación probatoria de los méritos declarados. En caso de no presentarlas, no serán tenidas en cuenta. Se entenderá que todos los datos suministrados tendrán el carácter de declaración jurada.

- Copia de Título de Grado, Posgrados y certificados que acrediten su formación y su especialización.
- Presupuesto de la consultoría en pesos uruguayos, incluyendo IVA y desglose por producto



## DEPARTAMENTO DE ADQUISICIONES

### 9.0 COSTOS Y FORMAS DE PAGO:

Se deberá determinar el Monto Total de la Consultoría (IVA incluido) y desglosando, además, el monto de los distintos productos solicitados. La forma de pago estará asociada a la entrega de cada producto y su aceptación por parte de Asesoría de Arquitectura.

- Producto 1. Diseño, cálculo total del sistema de Acondicionamiento Térmico, Ventilación y Extracción de Vapores y Gases de Combustión y la elaboración del Proyecto Ejecutivo según lo expresado en numerales anteriores.
- Producto 2. Supervisión de Obra de todos los componentes del sistema de AT, VyEVG.

<b>COTIZACION</b>		
<b>ITEM</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>
<b>PRODUCTO 1</b>	\$UY	\$UY
DISEÑO, CALCULO Y PROYECTO EJEUCTIVO	\$UY	\$UY
IVA	\$UY	\$UY
<b>PRECIO TOTAL</b>		
<b>PRODUCTO 2</b>		
VISITA A OBRA (hasta 7 visitas)	\$UY	\$UY
IVA	\$UY	\$UY
<b>PRECIO TOTAL</b>	\$UY	\$UY



## DEPARTAMENTO DE ADQUISICIONES

### 11.0 PLAZO:

El plazo de duración del contrato estará sujeto al tiempo de ejecución de cada uno de los productos. Para ambos casos, de las ofertas presentadas, se evaluará la calidad de los trabajos aportados como antecedentes propios, la experiencia, trayectoria y antigüedad de la empresa, la formación de sus integrantes y las cotizaciones presupuestadas.

### 12.0 LIMITACIONES:

Tanto, el representante técnico como la empresa adjudicataria, se encontrarán inhabilitados para actuar como asesores técnicos o proveedores de servicios, insumos o equipos a la empresa seleccionada como contratista para la ejecución de la obra objeto del presente llamado.