



Universidad de la República – Inciso 026

Oficinas Centrales – Unidad Ejecutora 01

División Suministros

Avda. 18 de Julio 1968 – Planta baja - Fax 2409.18.61

Teléfonos: 2400.90.16 - 2408.49.04. E-mail: compras@udelar.edu.uy

LICITACIÓN ABREVIADA N° 1/23
APERTURA ELECTRÓNICA: 9 de FEBRERO. Hora 11:00

ADQUISICIÓN DE POLLO, JAMÓN, PANCETA y CARNE DE BONDIOLA

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

ITEM 1.- 360 Kilos de Jamón Cocido. En fetas, apto para celíacos. 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 aditivo 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 higiénico - 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 no puntas, cuyo peso será solicitado en cada caso. No se aceptarán las puntas o restos de la panceta.

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.- 810 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: la muestra a presentar debe ser una pieza entera para poder hacer una correcta evaluación de la misma. 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: Según las necesidades del Servicio pudiendo ser una vez a la semana o una vez cada quince días

ITEM 4.- 2.200 kilos de Muslos de pollo.

Con las siguientes características mínimas:

Presentación:

a) El fraccionamiento debe ser pata muslo, fresco. Cuartos traseros (muslo con pata) despojado de plumas o canutos, de 350 gr cada uno aproximadamente.

b) Enfriados. Refrigerados a temperatura de entre 2° y -1°C. Se rechazarán aquellas piezas que superen los 4°C. La temperatura será controlada al momento de la entrega.

NO SE ACEPTARÁN PRODUCTOS CON INDICE DE CRISTALIZACIÓN.

c) El embase secundario deberá contener fecha de faena (se aceptará con un máximo de 48 horas). El rótulo debe cumplir con Reglamento oficial de Inspección Veterinaria de Productos de Origen Animal y Reglamento Bromatológico: número de habilitación de MGAP, nombre y dirección de la planta de faena. Número de Registro de etiqueta y fecha de faena. El envase secundario deberá estar en perfectas condiciones de higiene e integridad. Las presas no pueden tener evidencia de deterioro microbiológico físico o químico. El vehículo debe contar con equipo de refrigeración, con indicador de temperatura visible desde el exterior. El vehículo debe dar cumplimiento a lo establecido en el Decreto 315/994 y sus modificaciones. El carné de habilitación del vehículo podrá ser solicitado durante las entregas.

Frecuencia de entrega: según necesidades del Servicio, cada quince días o una vez por semana

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

ITEM 5.- 700 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 (+- 1°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 ajenas al corte

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.

Frecuencia de entrega: según necesidades del Servicio, cada quince días o una vez por semana

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

Nota para todos los items: 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 2023. Esta Licitación podrá prorrogarse hasta un vencimiento final del 31/3/2024, 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 12 horas y en el sitio Web de Compras Estatales.

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

IMPORTANTE:

MUESTRAS: Remitir las muestras hasta 48 horas hábiles antes del día de la apertura, al Comedor Universitario N°2 sito en Manuel Quintela 3135, de 7:00 a 10:30 horas, con el remito correspondiente. **Estas muestras serán SIN COSTO para la Universidad de la República y deberán estar correctamente identificadas por proveedor.**

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

4.- PROPUESTA.-

Las ofertas deberán presentarse con membrete de la empresa, redactadas en idioma español de forma clara y precisa 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.

5.- RECEPCION DE LAS OFERTAS.-

Las propuestas deberán ser presentadas exclusivamente en formato electrónico, mediante el ingreso de las mismas en el sitio web de Compras Estatales. Por consultas al respecto deberán comunicarse al 26045360 Atención a Proveedores o descargar el instructivo de Cómo Ofertar en Línea.

La oferta deberá ingresarse en el sitio web mencionado, en formatos abiertos, sin contraseñas ni bloqueos para su impresión o copiado. Constituye una carga del oferente constatar que los archivos enviados hayan sido ingresados correctamente en la plataforma electrónica. Toda información y/o documentación deberá estar redactada en idioma español, con excepción de la documentación y folletos de productos, que podrá ser presentada en español o inglés. La oferta debe brindar información clara y fácilmente legible sobre lo ofertado. Los oferentes están obligados a presentar toda la información que sea necesaria para evaluar sus ofertas en cumplimiento de los requisitos exigidos.

La oferta en línea garantiza que la misma no será vista hasta el momento de apertura del llamado. La plataforma electrónica recibirá ofertas únicamente hasta el momento fijado para su apertura en la convocatoria respectiva.

No podrán conocerse las ofertas ingresadas a la plataforma electrónica, ni siquiera por la Administración contratante, hasta tanto se cumpla la fecha y hora establecida para la apertura de las mismas. Así mismo las ofertas serán rechazadas cuando contengan cláusulas consideradas abusivas, atendiendo, aunque no únicamente, a lo dispuesto por la Ley N° 17.250 de 13 de agosto de 2000 y su Decreto reglamentario 244/2000 de 23 de agosto de 2000.

Cuando el oferente deba agregar en su oferta un documento o certificado cuyo original solo exista en soporte papel, deberá digitalizar el mismo y presentarlo con el resto de su oferta .

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.- APERTURA DE LAS OFERTAS.-

La apertura de las ofertas se efectuará en forma automática en la fecha y hora indicada. El acta será remitida por el SICE a la o las direcciones electrónicas previamente registradas por cada oferente en la sección de "Comunicación" incluida en "Datos Generales" prevista en la aplicación Registro Único de Proveedores del Estado. Será de responsabilidad de cada oferente asegurarse de que la dirección electrónica constituida sea correcta, válida y apta para la recepción de este tipo de mensajes.

En caso de discrepancias entre la cotización ingresada manualmente por el oferente en la Tabla de Cotizaciones del sitio Web de Compras y Contrataciones Estatales, y la documentación ingresada como archivo adjunto se da valor al primero.

Asimismo el acta de apertura será publicada automáticamente en la Web de Compras Estatales. En consecuencia dicha acta permanecerá visible para todos los oferentes en la plataforma electrónica, por la cual 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. 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 mismas. Así mismo las ofertas quedarán visibles para todos los oferentes, con excepción de aquella información que sea entregada en carácter confidencial, según lo dispuesto en el numeral 13 "Información Confidencial y Datos Personales" del presente Pliego. Solo cuando la administración contratante solicite salvar defectos o carencias a lo establecido en el Artículo 65 del TOCAF, el oferente deberá agregar en línea la documentación solicitada.

La Universidad de la República se reserva el derecho de solicitar a los oferentes, en cualquier momento antes de la adjudicación, las aclaraciones que considere necesarias respecto de cualquier información contenida en sus ofertas.

7.- 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.

8.- 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.

9.- 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.

10.- 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 Junio 2020

11.- 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 (para el jamón sensorial y nutricional): 40%

. Envase y rotulado: 30%

. Precio: 20%

. Antecedentes en otros servicios en los últimos 5 años: 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).

12.- ADJUDICACION.-

La Universidad de la República se reserva el derecho de adjudicar la licitación a la o las ofertas según las pautas de evaluación del Pliego, 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 Junio 2020 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 Junio 2020.

13.- 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 Manuel Quintela 3135

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

Dada la situación de Emergencia Sanitaria el lugar y plazo de entrega se coordinara desde los comedores con el adjudicatario.

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 junio 2020 y las leyes, decretos y resoluciones vigentes a la fecha de apertura de la licitación.
