**INSTITUTO DEL NIÑO Y ADOLESCENTE DEL URUGUAY**

**DEPARTAMENTO TÉCNICO DE ADQUISICIONES**

**LICITACION PÚBLICA Nº 4/2023**

**(SUB TIPO ACUERDO MARCO)**

**ADQUISICIÓN DE VIVERES SECOS**

**APERTURA ELECTRÓNICA: Las ofertas se recibirán ÚNICAMENTE en línea a través del sitio web de Compras y Contrataciones Estatales.**

**La apertura de ofertas se realizará el día 8 de agosto de 2023 a la hora 12:00**

**El INSTITUTO DEL NIÑO Y ADOLESCENTE DEL URUGUAY llama a empresas interesadas en proveer víveres secos, para las distintas Direcciones Departamentales de todo el país, de acuerdo a las condiciones particulares y generales que se establecen.**

NORMAS Y DISPOSICIONES QUE REGIRÁN EL PROCEDIMIENTO CONJUNTAMENTE CON ESTE PLIEGO, **CONSIDERÁNDOSE PARTE DEL MISMO**:

1. Pliego único de bases y condiciones generales para los contratos de suministros y servicios no personales, Decreto N° 131/014 de 19/05/2014, en lo pertinente.
2. Las disposiciones contenidas en el T.O.C.A.F., aprobado por Decreto N° 150/012 de 11 de mayo de 2012 y sus modificaciones.
3. Decreto Nº 155/013 de fecha 21 de mayo de 2013 (Registro Único de Proveedores del Estado).
4. Las disposiciones contenidas en las leyes N° 17.250 de 11 de agosto de 2000 (Defensa del Consumidor).
5. Reglamento de Procedimiento Administrativo de INAU, aprobado por Resolución de Directorio de INAU Nº 46/18 de fecha 3 de enero de 2018, con las modificaciones dispuestas en la Resolución de Directorio de INAU N° 829/20 de fecha 25 de marzo de 2020.
6. Decreto N° 142/18 de fecha 14/5/2018.(Apertura Electrónica).
7. Art. 41 ley 18.362 de 6/10/2008- en la redacción dada por el Art. 14 de la ley

19.438 de 14/10/16 (margen de preferencia)

1. Art. 43 y 44 Ley 18.362 de 6/10/2008 (Programa de Contratación Pública para el Desarrollo).
2. Decreto 371/10 de 14/12/10 y Decreto modificativo Nº 164/13 de 25/5/2013 (Sub Programa de Contratación Pública para el Desarrollo de las Micro, Pequeñas y Medianas empresas).
3. Ley Nº 18.381 de 17 de octubre de 2008, de Acceso a la información Pública.
4. Decreto N° 142/996 de 23 de abril de 1996, para el caso de oferentes de productos importados.
5. Ley Nº 17.849 de 29 de noviembre de 2004(Reciclaje de envases), su Decreto Reglamentario Nº 260/007 de 23 de julio de 2007 y Decreto Nº 315/010 de fecha 20 de octubre de 2010 (Plan de Gestión de Residuos de envases).
6. Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por Decreto N° 315/994 de 05 de julio de 1994.
7. Decreto 117/006.
8. Decreto 34/021 Sustitución del Anexo del decreto 246/020 Relativo al Rotulado de Alimentos y creación de Comisión Interministerial, integración y funciones.
9. Decreto 533/001 Contaminación de Trigo. Toxina Deoxinivalenol.
10. Leyes, decretos y resoluciones vigentes en la materia, a la fecha de apertura del presente Llamado.
11. Las enmiendas o aclaraciones efectuadas por la Administración durante el plazo del llamado.

**CONDICIONES PARTICULARES**

1. **Objeto de la Contratación**

El objeto del presente Llamado es la contratación de empresas que suministren al Organismo, durante el plazo que se dirá, los productos detallados a continuación, de acuerdo a las Especificaciones Técnicas detalladas en la cláusula Segunda del presente Pliego y las demás condiciones particulares establecidas para este Llamado.



**1.1. Se establece la obligatoriedad de presentar dos muestras de cada uno de los productos cotizados,** incluyendo todas las opciones ofertadas, la que será solicitada una vez que se haya realizado el estudio de admisibilidad de las ofertas y solo aquellas propuestas que hayan cumplido con el mismo.

Las mismas deberán ser entregadas en la Comisión Asesora de Adjudicaciones, sita en Fernández Crespo 1796, planta baja), **serán recibidas ÚNICAMENTE el día 1 de agosto de 2023, en el horario de de 9 a 16 horas. IMPORTANTE:** Cada uno de los artículos presentados deberá venir etiquetado indicando nombre del proponente, número de procedimiento y renglón o ítem al que corresponda. Además se deberá acompañar un remito indicando los datos mencionados en las etiquetas y el detalle de todos los ítem presentados, en dos vías, una quedará en poder del Organismo y la otra en poder del oferente. A los efectos del debido contralor del cumplimiento de esta exigencia en el acto de apertura, se deberá adjuntar a la oferta el mismo.

**No se considerarán las ofertas que no presenten muestras de acuerdo a lo indicado anteriormente.**

Las muestras solicitadas serán evaluadas y sometidas a ensayos destructivos por lo que el oferente al entregarlas entiende y acepta que no será posible solicitar la devolución de las mismas.

Serán de cargo de los oferentes todos los gastos relacionados con la preparación y presentación de sus ofertas y muestras. El INAU no será responsable en ningún caso por dichos costos, cualquiera sea la forma en que se realice la licitación o su resultado.

1. **Especificaciones técnicas de los víveres secos.**

**2.1. Especificaciones Generales de los Productos.**

**A) ROTULACIÓN:**

* Información obligatoria general del envase del producto especificada por el Reglamento Bromatológico Nacional.
* Información nutricional obligatoria de acuerdo al Decreto 117/006 del Reglamento Bromatológico Nacional.
* Rotulado frontal según Decreto Nº 34/021.

**B) HABILITACIÓN VEHICULAR.** El transporte de los productos, deberá realizarse en vehículos habilitados y registrados por el Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia que corresponda.

**C) ENVASES**

* Los envases y equipamiento alimentario que estén en contacto con el alimento deberán cumplir con lo dispuesto para este punto en el Reglamento Bromatológico Nacional.

Envases primarios: en materiales de primer uso, de material sanitario, impermeable y resistente que permita un cierre seguro y que garanticen la protección de los productos durante la manipulación y almacenamiento.

Envases secundarios: deberán ser de material sanitario, descartable y que presenten clara indicación externa del número de unidades que contiene. Deben garantizar la protección de los envases primarios que contiene.

No se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario.

**D)** Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80% de vida útil remanente.

**E)** El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en las condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta.

**F)** A los efectos de verificar la calidad de los productos, el Organismo puede tomar una muestra del producto y realizar pruebas necesarias.

**G)** En lo no establecido expresamente en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

**2.2 Especificaciones particulares de los Productos.**

**LENTEJAS**

**Definición.-**

## Se entiende por lentejas las semillas procedentes de la especie Lens esculenta y sus variedades, secas y separadas de sus vainas.

**Requisitos.-**

## Deberá utilizarse en la rotulación el término lentejas cuando el diámetro promedio sea de 4 a 5 milímetros y el término lentejón o lenteja grande cuando sea de 6 a 9 milímetros.

* Se presentarán secas, enteras, de tamaño y calidad homogénea, sin manchas o malformaciones. Estarán libres de signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.

**Envases.-**

## Serán de 1 k de contenido neto.

**GARBANZOS**

**Definición.-**

## Se entiende por garbanzos las semillas procedentes de la especie Cicer arientinum L. y sus variedades, secas y separadas de sus vainas.

**Requisitos.-**

## Se presentarán secas, enteras, de tamaño y calidad homogénea, sin manchas o malformaciones. Estarán libres de signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.

**Envases.-**

## Serán de 1 k de contenido neto.

**POROTOS**

**Definición.-**

## Se entiende por porotos a las semillas procedentes de diversas especies de haseolus spp., secas y separadas de sus vainas.

**Requisitos.-**

## Corresponderán a las especies Phaseolus lunatus L. (poroto de manteca) o Phaseolus vulgaris L. y sus variedades (alubia o poroto frutilla).

* Se presentarán secos, enteros, de tamaño y calidad homogénea, sin manchas o malformaciones. Estarán libres de signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.

**Envases.-**

## Serán de 1 k de contenido neto.

**CONSERVA DE ARVEJAS**

**Definición.-**

## Se entiende por arvejas al natural o conserva de arvejas el producto elaborado con arvejas frescas o deshidratadas de las especies Pisum arvense L. y Pisum sativum L., envasado en recipientes herméticos y que ha sido esterilizado industrialmente para su conservación por un tiempo prolongado.

**Requisitos.-**

## Deberá rotularse con el vocablo arvejas cuando se haya usado en la elaboración arvejas frescas y como arvejas remojadas cuando se haya elaborado con arvejas deshidratadas.

* El grano será entero, de color característico, turgente, de consistencia adecuada al uso, no germinado.

## El líquido de cobertura será claro pudiendo tener un tinte ligeramente verde, solo una pequeña cantidad de sedimento y no será tan viscoso que no se separe, a 20 ºC, de las arvejas.

* El peso escurrido no será inferior al 50 % y el volumen ocupado del envase, incluido el líquido, no será inferior al 90 %.

## Se prohíbe la utilización de sustancias conservadoras, espesantes, edulcorantes artificiales, colorantes, o cualquier otro ingrediente que modifique su composición natural, a excepción de sal, azúcar y aditivos expresamente autorizados en la reglamentación.

**Envases.-**

* Deberá ofrecerse en envases de hojalata, calidad electrolítica, con las bases totalmente barnizadas, las paredes interiores exentas de manchas características de compuestos sulfurados. En las paredes exteriores no se admitirán manchas de herrumbre ni su retoque con pinturas, así como tampoco envases que presenten deformaciones permanentes.
* Serán de 300 g a 400 g, aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en envase secundario de material sanitario y descartable.

**SÉMOLA**

**Definición.-**

## Se entiende por sémola el albumen (endospermo y perisperma) del grano triturado más o menos grueso que se obtiene al pasar los granos de trigo a través de los primeros cilindros de moltura.

**Requisitos.-**

## Será elaborada con granos sanos, limpios y secos.

* Será de color blanco o muy ligeramente amarillento (marfil).

## Estará libre de toda sustancia extraña o signo que pueda indicar alteración, contaminación o deterioro.

**Envases.-**

* Serán de 1 k de contenido neto.

# PAN RALLADO

**Definición.-**

Se entiende por pan rallado el producto obtenido por rallado o molienda de pan seco o desecado o galletas en buen estado de conservación.

**Requisitos.-**

## El aroma será suave y agradable, el sabor y el color típico y característico y la granulometría homogénea y de tamaño tal que permita una buena adherencia en las preparaciones.

* Se requiere pan rallado sin agregado de especias.

## El fabricante deberá utilizar materia prima acorde los requisitos del decreto vigente de fortificación de harina.

* No se admite uso de pan de devolución.

## Estará libre de toda sustancia extraña y no presentará signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.

**Envases.-**

## Serán de 800 g a 1k aproximadamente de contenido neto.

**HARINA DE TRIGO**

**Definición.-**

Se entiende por harina de trigo el producto obtenido de la molienda del endospermo del grano de trigo.

**Requisitos.-**

## Será elaborada con trigos secos, sanos y limpios.

* Estará libre de toda sustancia extraña y no presentará signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.

## Deberá corresponder al tipo cuatro ceros (0000)

* Deberá estar fortificada con hierro y ácido fólico acorde a Decreto 130/006.

**Envases.-**

## Serán de 1 k de contenido neto.

**HARINA INTEGRAL**

**Definición.-**

Se entiende por harina integral el producto total obtenido de la molienda del grano de trigo.

**Requisitos.-**

## Será elaborada con trigos secos, sanos y limpios.

* Estará libre de toda sustancia extraña y no presentará signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.

## Deberá corresponder a molienda fina.

**Envases.-**

## Serán de 1 k de contenido neto.

**HARINA DE MAÍZ**

**Definición.-**

## Se entiende por harina de maíz el producto obtenido de la molienda del grano de maíz que pasa totalmente por un tamiz de 40 mallas por cm2.

**Requisitos.-**

## Deberá ser de cocimiento rápido.

* Será elaborada con granos limpios, sanos y en buen estado de conservación.

## Será de aspecto característico, uniforme, sin manchas pardas o verdosas y de igual coloración que el maíz utilizado.

* Estará libre de toda sustancia extraña y se presentará libre de signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.

**Envases.-**

## Serán de 1 k de contenido neto.

**AVENA LAMINADA**

**Definición.-**

## Es el producto obtenido por laminación del grano limpio y libre de tegumentos, calentado o ligeramente tostado, de las variedades propias de la Avena sativa

L. con glumas o glumelas, no fibrosas.

**Requisitos.-**

## Deberá ser instantánea.

* Será elaborada con granos limpios, sanos y en buen estado de conservación.

## Estará libre de toda sustancia extraña y se presentará libre de signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.

**Envases.-**

## Serán de 1 k de contenido neto.

**DULCE DE LECHE**

**Definición.-**

Se entiende por Dulce de leche al producto, con o sin adición de otras sustancias alimenticias, obtenido por concentración y acción del calor a presión normal o reducida de la leche o leche reconstituida, con o sin adición de sólidos de origen lácteo y/o cremas, y adicionado de sacarosa (parcialmente sustituida o no por monosacáridos y/u otros disacáridos).

**Requisitos.-**

## Presentará consistencia cremosa, sin cristales perceptibles sensorialmente.

* Color: castaño acaramelado, proveniente de la reacción de Maillard.

## Sabor y olor: dulce característico, sin sabores ni olores extraños.

**Envases.-**

* Se admitirán dos opciones de presentación:

Opción 1: de 3 a 4 kg aproximado de contenido neto

Opción 2: de 900g a 1kg aproximadamente de contenido neto

En ambos casos los envases serán de material rígido o semirrígido, resistente a la manipulación, y de cierre seguro.

**MERMELADAS**

**Definición.-**

Se entiende por mermelada el producto obtenido por cocción y concentración de frutas u hortalizas, enteras, picadas, en pulpa o jugo, adecuadamente preparadas, adicionadas de azúcar u otros edulcorantes autorizados hasta consistencia pastosa.

**Requisitos.-**

* + Será elaborada a partir de frutas u hortalizas frescas industrialmente maduras, sanas y limpias o pulpa conservada por congelación, por calor o por la acción de conservadores autorizados.
	+ En el producto terminado, el contenido mínimo de fruta u hortaliza será de 45

% en peso.

* + Se admitirá la presencia de piel, semillas o ambas siempre que la naturaleza de la materia prima así lo exija. La cantidad corresponderá a la que naturalmente se encuentra en la fruta fresca (tomate, frutilla, frambuesa y similares) y en parte proporcional que corresponda de acuerdo a la cantidad de fruta empleada.
	+ Podrá emplearse en la elaboración ácidos orgánicos autorizados en el mínimo necesario para compensar la falta de los ácidos naturales.
	+ Se admitirá la presencia de conservadores antimicrobianos autorizados para el producto y de restos derivados de la conservación de la pulpa.
	+ Se admitirá la presencia de colorantes autorizados.
	+ En el caso de mermeladas sin azúcar agregado se admitirán el agregado de edulcorantes no calóricos permitidos en el Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

**Envases.-**

* + Los envases 500 g aproximadamente de contenido neto, serán de material rígido o semirrígido, resistente a la manipulación, y de cierre seguro. Estarán acondicionados en envase secundario descartable y de material sanitario.

**DULCES DE CORTE**

* **Definición.-**

## Se entiende por dulce de corte el producto obtenido por cocción y concentración de frutas u hortalizas, enteras, picadas, en pulpa o jugo, adecuadamente preparadas, adicionadas de azúcar u otros edulcorantes autorizados, tamizado por una malla y de consistencia firme.

* + Se identificarán por la denominación “dulce de”, seguida del nombre de la fruta u hortaliza con la cual fueron elaborados, en caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.
* **Requisitos.-**

## Será elaborado a partir de frutas u hortalizas frescas industrialmente maduras, sanas y limpias o pulpa conservada por congelación, por calor o por la acción de conservadores autorizados.

* + Podrá emplearse en la elaboración ácidos orgánicos autorizados en el mínimo necesario para compensar la falta de los ácidos naturales.

## Se admitirá la presencia de conservadores antimicrobianos autorizados para el producto y de restos derivados de la conservación de la pulpa.

* + Se admitirá la presencia de colorantes autorizados.

**Envases.-**

## Los envases de 800 g a 1 kilos aproximadamente de contenido neto, serán de bandeja plástica o material flexible, resistente a la manipulación, y de cierre seguro. Estarán acondicionados en envase secundario descartable y de material sanitario.

**PULPA DE TOMATE TAMIZADA CONCENTRADA**

**Definición.-**

Se entiende por pulpa de tomate tamizada concentrada el producto elaborado por trituración mecánica y concentración de tomates con eliminación de piel y semillas por pasaje a través de una malla no mayor a 0.7 mm de luz. También podrá ser obtenida a partir de la reconstitución con agua potable de jugo de tomates concentrados.

**Requisitos.-**

* + La materia prima debe provenir de tomates maduros, sanos, limpios y libres de todas las partes no comestibles.
	+ No deberá contener colorantes ni otras sustancias que modifiquen su naturaleza excepto sal refinada y/o azúcar.
	+ Sólo se admite presencia de conservadores antimicrobianos autorizados en la concentración establecida por la reglamentación vigente.
	+ Su aroma y sabor será el característico de tomates maduros y frescos, no admitiéndose el gusto a cocido o de oxidación, ni cualquier otro sabor objetable.

**Envases.-**

* + Se aceptarán envases tetrabrick que permitan un cierre hermético y protección apropiada durante su almacenamiento.
	+ Serán de 900g a 1,100Kg aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en cajas, fundones de material plástico u otro tipo de envase secundario de material sanitario, descartable.

**LEVADURA**

**Definición.-**

Se entiende por levadura al producto constituido por hongos microscópicos del género Saccharomyces obtenidos en la fabricación de la cerveza, vino, sidra, o por cultivos de Saccharomyces en medios nutritivos adecuados.

**Requisitos.-**

* + Deberá presentarse en forma seca.
	+ Deberá presentar color, olor y presentación característicos.
	+ Deberá responder a parámetros analíticos y microbiológicos según lo establecido en el RBN
	+ No podrá contener sustancias extrañas de ningún tipo.

**Envases.-**

* + En caso de levadura seca serán de 500g aproximadamente de contenido neto.

**POLVO PARA HORNEAR**

**Definición.-**

Se entiende por polvo para hornear a la mezcla de agentes leudantes químicos que, en condiciones adecuadas, liberan anhídrido carbónico y se utiliza con el fin de levantar y hacer esponjosa la masa preparada con harina o almidones.

**Requisitos.-**

* + Aspecto: polvo fino y homogéneo de color blanco.
	+ Se trata de los agentes leudantes permitidos en la reglamentación vigente.
	+ Se admite el empleo de los diluyentes autorizados (almidón, féculas o harinas) así como el uso de aditivos incluidos en la lista positiva del Decreto 315/994 y sus modificaciones, en los límites que dicho decreto especifica.

**Envases.-**

* Serán de 1 kilo aproximadamente de contenido neto.

**ALMIDÓN DE MAÍZ**

**Definición.-**

## Se entiende por almidón la materia amilácea extraída de los granos (semillas) de las plantas.

**Requisitos.-**

* + La designación del producto almidón será seguida del nombre del vegetal de procedencia.
	+ Estará libre de toda sustancia extraña y signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.

**Envases.-**

## Serán de 1 k de contenido neto.

**ACEITE**

**Definición.-**

## Se entiende por aceite la mezcla de triglicéridos de ácidos grasos proveniente de semillas o frutos oleaginosos, sanos y limpios, obtenida mediante procesos de elaboración autorizados y que se presenta fluida a la temperatura de 20 ºC. **Requisitos.-**

* + Deberá haber sido sometido a procesos de refinación, neutralización, blanqueo, desodorización y filtración en frío.
	+ Su aroma y sabor serán típicos y característicos y contendrán las sustancias propias de las semillas o frutos de los cuales se ha extraído.
	+ Se denominará **aceite genuino** en caso que provenga de una sola especie vegetal. Los aceites genuinos podrán ser de girasol, girasol medio oleico, girasol alto oleico, maíz, soja o salvado de arroz. Deberán responder a los parámetros analíticos establecidos por el Decreto 80/019.

**Envases.-**

## Serán de 900 ml de contenido neto.

**VINAGRE**

**Definición.-**

Se entiende en forma genérica por vinagre el producto obtenido por fermentación acética de vino, alcohol, sidra, cerveza, infusiones, maceraciones o cocimientos de frutas frescas azucaradas o de jugos azucarados o por fermentación alcohólica seguida de fermentación acética de azúcares, miel, mostos de cereales y/o cereales malteados.

**Requisitos.-**

* + Podrá utilizarse en la rotulación el vocablo “Vinagre” sin otra especificación solamente cuando el producto se haya obtenido a partir de vino. Los vinagres no vínicos indicarán en su rotulación en forma clara la materia prima empleada.
	+ Se presentará límpido, con sabor y color propios y característicos, sin sedimentos ni anguílulas, vegetaciones criptogámicas o cualquier otra alteración visible.
	+ Deberá responder a la composición normal de la materia prima empleada en las proporciones que correspondan a su dilución.
	+ No podrá contener colorantes ni ácidos minerales u orgánicos libres agregados.
	+ Deberá responder a los parámetros analíticos que para cada tipo de vinagre establecen el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones de acuerdo a la materia prima empleada en la elaboración.

**Envases.-**

* + Serán de 900ml y 1 litro aproximadamente de contenido neto.

**LECHE ENTERA EN POLVO FORTIFICADA CON HIERRO**

**Definición.-**

Se entiende por leche en polvo el producto obtenido por deshidratación de la leche de la vaca entera, parcialmente descremada o descremada y apta para la alimentación humana, mediante procesos tecnológicamente adecuados.

Se entiende por leche enriquecida o fortificada, al producto aditivado con nutrientes tales como hierro, zinc y/o vitaminas, según requerimientos particulares y acorde a las recomendaciones de organismos internacionales.

De acuerdo a su humectabilidad y dispersabilidad se admitirá solamente leche en polvo instantánea.

**Requisitos.-**

* + Deberá presentarse como polvo uniforme, de color blanco amarillento y sin grumos.
	+ Presentará sabor y olor agradable, no rancio, similar al de la leche fluida.
	+ Deberá estar enriquecida o fortificada con hierro, en cuyo caso el rotulado deberá indicarlo claramente.
	+ Deberá ser instantánea y el rotulado deberá indicarlo claramente.
	+ Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:
	+ Estará libre de microorganismos patógenos, toxinas u otros metabolitos microbianos actual o potencialmente riesgosos, microorganismos capaces de causar alteración y que la tecnología exigible para su elaboración debió eliminar y de cualquier tipo de microorganismos que por su cantidad o por sus cualidades indique manipulación defectuosa, malas condiciones higiénicas o haga presumir la presencia de microorganismos patógenos.
	+ El agregado de nutrientes se ajustará a la reglamentación vigente.

**Envases.-**

## Serán de 1 k de contenido neto.

**LECHE LARGA VIDA**

**Definición.-**

Es la leche homogeneizada que ha sido sometida durante 2 a 4 segundos a una temperatura entre 130 y 150ºC mediante proceso térmico de flujo continuo, inmediatamente enfriada a menos de 32ºC y envasada bajo condiciones asépticas en envases estériles y herméticamente cerrados.

**Requisitos.-**

* + Elaboración según procedimiento UAT (Ultra alta temperatura)
	+ Aspecto Líquido de color blanco.
	+ Olor y sabor característicos, sin sabores ni olores extraños.

**Envases.-**

* + Deberá ofrecerse en envases de primer uso, unitarios de un litro, polilaminados celulósicos con cara interna de Polietileno virgen, patente Tetra Pak utilizados para leche larga vida.

## Serán de 1 L de contenido neto.

**TÉ NEGRO**

**Definición.-**

Con la denominación de té negro se entiende al producto constituido por hojas jóvenes y yemas sanas y limpias de diferentes variedades de Camellia sinensis sometidas a fermentación y secado.

**Requisitos.-**

* + Estará libre de toda sustancia extraña y signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
	+ Deberá presentarse en hojas.

**Envases.-**

## Serán de 1 k de contenido neto.

**CAFÉ TORRADO**

**Definición.-**

Es el producto obtenido sometiendo café crudo apto para el consumo a un tratamiento térmico adecuado que le confiere características organolépticas especiales (coloración oscura y aroma característico). Para su obtención se adiciona hasta 2 Kilogramos de azúcar comercialmente pura por cada 100 kilogramos de café crudo.

**Requisitos.-**

* Deberá ser torrado o tostado.
* Será elaborado con granos sanos, limpios y en buen estado de conservación.
* Se presentará en forma molida con aroma y color típicos y característicos.
* Deberá presentarse libre de toda sustancia extraña y signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.

**Envases.-**

## Serán de 500 g o 1 k de contenido neto aproximadamente.

**CEBADA INSTANTÁNEA**

**Definición.-**

Es el producto en polvo o granulado obtenido por deshidratación del extracto acuoso del cereal tostado.

**Requisitos.-**

* + Deberá presentarse como polvo fino, uniforme, sin grumos, con aroma y sabor típicos característicos.
	+ Estará libre de toda sustancia extraña y no presentará signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
	+ Sin azúcar agregada.

**Envases.-**

## Serán de 500 g de contenido neto aproximadamente.

**COCOA**

**Definición.-**

Se entiende por cocoa el producto obtenido mediante la mezcla de cacao en polvo o cacao soluble en polvo y azúcares en una proporción entre 32 % m/m y 44 % m/m de cacao en polvo o cacao soluble en polvo. Se puede utilizar vainilla, vainillina o etilvainillina como saborizante.

**Requisitos.-**

* + Deberá presentarse como polvo fino, uniforme, sin grumos, con aroma y sabor típicos característicos.
	+ Estará libre de toda sustancia extraña y no presentará signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
	+ contenido de azúcares (sacarosa) no será superior a 68 % m/m.

**Envases.-**

## Serán de 1 k de contenido neto aproximadamente.

**CACAO SOLUBLE**

**Definición.-**

Se entiende por cacao soluble, solubilizado o alcalinizado al cacao en polvo tratado con una cantidad suficiente de álcalis para neutralizar la acidez natural del cacao.

**Requisitos.-**

* + Deberá presentarse como polvo fino, uniforme, sin grumos, con aroma y sabor típicos característicos.
	+ Estará libre de toda sustancia extraña y no presentará signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
	+ Sin azúcar agregada.

**Envases.-**

## Serán de 1 k de contenido neto aproximadamente.

**ESENCIA DE VAINILLA**

**Definición.-**

* Aromatizante/saborizante natural de vainilla: sustancia químicamente definida obtenida mediante métodos físicos, microbiológicos o enzimáticos a partir de Vainilla Planifolia (Andrews) con agregado de aditivos autorizados en el R.B.N.

**Requisitos.-**

## El color, olor y sabor deben ser característicos.

**Envases.-**

## Serán de 1 L de contenido neto aproximadamente.

**SAL COMESTIBLE**

**Definición.-**

Se entiende por sal comestible o refinada la que ha sido sometida a procesos de purificación y/o desecación a temperaturas adecuadas.

**Requisitos.-**

* + Se presentará bajo la forma de cristales blancos, solubles en agua, de sabor salino franco y aspecto limpio.
	+ De acuerdo a su granulometría corresponderá a los tipos gruesa, entrefina o fina.
	+ Podrá estar adicionada de antihumectantes autorizados debiéndose indicar el agregado en la rotulación.
	+ Deberá ser yodofluorada en las proporciones de yodo en la proporción de 30±10 ppm de yodo, mediante la correspondiente adición de yodato de potasio.

y de 250 ppm ±15 % de fluoruro, mediante la correspondiente adición de fluoruro de sodio o de potasio.

**Envases.-**

## Serán de 500g de contenido neto.

**PASTA SECA**

**Definición.-**

Se entiende por pasta seca al producto no fermentado obtenido por empaste, amasado mecánico y/o batido con harina, harina integral sémola, semolín, harina de arroz, harina de chía, harina de maíz o harina de otro cereal autorizado o sus mezclas, agua potable y aditivos permitidos según Lista Positiva para este grupo de alimentos y sometido a secado después de su moldeo. En la denominación del producto Pasta Seca sin relleno podrán sustituirse los términos “Pasta Seca” por el término “Fideos”.

**Requisitos.-**

* + Se podrán presentar en diferentes formatos y tamaños: largas, cortas, pastines o enroscadas. El INAU determinará los formatos y tamaños requeridos al momento del pedido.
	+ Las pastas secas con huevos o al huevo deberán contener como mínimo 100g de huevos sin cáscara, 50g de yema o su equivalente en huevo líquido o yema líquida, o su equivalente en polvo por kilogramo de sémola, semolín o harina de los cereales utilizados.
	+ No presentarán signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.

**Envases.-**

## Serán de 1 k de contenido neto.

**ARROZ PULIDO – ARROZ PARBOILED**

**Definición.-**

Se entiende por arroz a los granos provenientes de la Oriza sativa L. De acuerdo al proceso de elaboración se consideran los siguientes tipos:

1. a) arroz pulido
2. b) arroz parboiled

**Requisitos.-**

* + Los granos serán secos, duros, enteros, uniformes, blancos o ligeramente amarillentos (arroz pulido) o ligeramente amarronados (arroz parboiled)
	+ Estarán libres de toda sustancia extraña y signos que puedan indicar alteraciones, contaminación o deterioro.
	+ Deberá corresponder de acuerdo a sus dimensiones al tipo largo fino.
	+ Se requiere arroz grado 1 que deberá responder a las tolerancias exigidas en el RBN.

**Envases.-**

## Serán de 1 k de contenido neto.

**AZUCAR BLANCO REFINADO**

**Definición.-**

Se entiende por azúcar blanco refinado o calidad 1, el azúcar blanco obtenido a partir de azúcar crudo por refinación técnica, de color blanco brillante, completamente soluble en agua, dando una solución límpida y de reacción neutra.

**Requisitos.-**

* + Se presentará molido en pequeños cristales de color blanco, brillantes.
	+ Será soluble en agua, dando una solución límpida y de reacción neutra.
	+ No podrá contener dextrinas, materias amiláceas ni sustancias extrañas de especie alguna.

**Envases.-**

## Serán de 1 k de contenido neto.

**ESPECIA SIMPLE- Nuez Moscada, Orégano, Pimentón, Pimienta Blanca, Ají Molido**

**Definición.-**

Se entiende por especia a la planta o partes de estas, frescas o desecadas, enteras o molidas, con o sin valor nutritivo, que por contener sustancias aromáticas y sápidas características, se emplea para mejorar el aroma y sabor de los alimentos.

Especia simple es la constituida por una sola especia sin agregado de ingredientes complementarios.

**Requisitos.-**

* + Deberá responder a las características botánicas e histológicas propias de su especie tanto macroscópica como microscópicamente.
	+ Estará exenta de sustancias extrañas y de aquellas partes del vegetal que no poseen las propiedades por las que se le utiliza.
	+ Las especias simples deberán responder a los parámetros analíticos establecidos en el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) según corresponda al tipo de especia.

**Envases.-**

## Serán de 200 a 500 g de contenido neto aproximadamente.

**MEZCLA DE ESPECIAS- Ajíl y Adobo**

**Definición.-**

Se entiende por especia a la planta o partes de estas, frescas o desecadas, enteras o molidas, con o sin valor nutritivo, que por contener sustancias aromáticas y sápidas características, se emplea para mejorar el aroma y sabor de los alimentos.

Mezcla de especias consiste en la mezcla de especias simples, genuinas, sanas y limpias, con el único agregado de los aditivos permitidos en la lista correspondiente del Reglamento Bromatológico Nacional.

**Requisitos.-**

* + Deberá responder a las características botánicas e histológicas propias las especias, que lo componen, tanto macroscópica como microscópicamente.
	+ Estará exento de sustancias extrañas y de aquellas partes del vegetal que no poseen las propiedades por las que se le utiliza.
	+ No deberá estar adicionada de sal.
	+ Podrá designarse con nombre de fantasía, debiéndose declarar en la rotulación las especias simples empleadas en la mezcla.

**Envases.-**

## Serán de 200 a 500g de contenido neto aproximadamente.

**ATÚN EN CONSERVA**

**Definición.-**

Conserva de atún: es la conserva elaborada a base de pescado, contenida en un envase hermético, que ha sido sometida a un tratamiento térmico que garantizan su esterilidad industrial y puede ser conservada a temperatura ambiente.

**Requisitos:**

* + Variedades: Tipo: conserva al natural. Clase: en trozos.
	+ El color, olor y sabor deben ser característicos del género, tipo y clase del producto, libre de decoloraciones o ennegrecimientos y de olores o sabores extraños; la textura debe ser la característica de la especie, tipo y clase de producto.
	+ Estará libre de toda sustancia extraña y no presentará signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
	+ La composición nutricional será la característica del producto.
	+ En el etiquetado se utilizará el nombre común y científico de la especie procesada y la descripción del tipo y clase.

**Envases.-**

* + Tipo de Envase: en Sachet (Pouch- Bolsa)
	+ Peso unitario promedio: de 500g o 1k aproximadamente de peso neto.

**MANÍ PELADO TOSTADO NO FRITO, SIN SAL**

**Definición.-**

## Producto de copetín a base de maníes limpios y sanos.

**Requisitos.-**

* Se presentarán pelados, tostados y sin sal.
* Estarán libres de signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro
* Deberá presentar certificado que exima de la presencia de aflatoxinas, expedido por laboratorio habilitado. (De acuerdo al RBN el límite máximo permitido en frutos secos es de 0.03mg/kg).

**Envases.-**

## Serán de 1000 g de contenido neto.

**NUECES PELADAS EN MITADES O CUARTOS**

**Definición.-**

## Fruta seca de la especie botánica Junglans regla L. (nogal) de semilla comestible.

**Requisitos.-**

## Se presentarán secas, peladas en mitades o cuartos.

* + Estarán libres de signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro (como son la rancidez, desarrollo de hongos, etc).

**Envases.-**

## Serán de 1000 g de contenido neto.

**PASAS DE UVA**

**Definición.-**

## Fruta deshidratada obtenida a partir de uvas sanas y limpias.

**Requisitos.-**

## Serán de variedad morenas.

* + El color, olor y sabor deben ser característicos.

## Estarán libres de signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.

**Envases.-**

## Serán de 1000 g de contenido neto.

**NOTA:** En lo no establecido expresamente en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

1. **Período de contratación.**

Los productos serán suministrados **a demanda de INAU**, durante el período de **1 (un) año** contado a partir de la emisión de la orden de compra**, con opción a una prórroga por un (1) año más.**

Para el caso de que alguna de las partes Instituto del Niño y Adolescente del Uruguay (I.N.A.U.) o Adjudicatario no desee hacer uso de la prórroga, la misma no operará si se comunica por escrito su voluntad a la otra parte, con una antelación no inferior a sesenta días anteriores al vencimiento del plazo inicial.

Cuando la comunicación se realice por parte del adjudicatario, la misma se presentará ante el Departamento de Compras a través del correo electrónico compras@inau.gub.uy , firmado por persona con facultades suficientes a tal efecto, acreditada en el Registro Único de Proveedores del Estado (RUPE).

1. **Comunicaciones**

INAU realizará todas las comunicaciones, notificaciones, etc. relacionadas al vínculo entre todo oferente y el Organismo a través del correo electrónico registrado en el Registro Único de Proveedores del Estado (RUPE).

Es exclusiva carga del proveedor incluir tal correo electrónico en dicho Registro y mantenerlo actualizado.

La comunicación, notificación, etc. se entenderá realizada cuando el acto a notificar se encuentre disponible en dicho correo electrónico.

1. **Exención de responsabilidades.**

El INAU se reserva el derecho de desistir del llamado o de cualquiera de sus ítems o de determinadas cantidades comprendidas en alguno/s de sus ítems en cualquier etapa de su realización hasta el momento de la notificación de la resolución de adjudicación, desestimar las ofertas que no se ajusten a las condiciones del presente llamado reservándose también el derecho a rechazarlas si no las considera convenientes, sin generar derecho alguno de los participantes a reclamar por concepto de gastos, honorarios o indemnizaciones por daños y perjuicios.

1. **Aclaraciones del pliego.**

Los eventuales oferentes podrán solicitar por escrito al Departamento Técnico de Adquisiciones a través del correo tecnico.adquisiciones@inau.gub.uy, aclaraciones del Pliego Particular. En el portal web de Compras Estatales, se publicará la fecha hasta la cual se podrán solicitar las mismas. Las respuestas serán publicadas en el sitio web de Compras y Contrataciones Estatales en un plazo no inferior a los dos días hábiles anteriores a la fecha fijada para la apertura de ofertas.

1. **Solicitud de prórroga de apertura.**

Los eventuales oferentes podrán solicitar por escrito al Departamento de Compras a través del correo compras@inau.gub.uy, la prórroga de la apertura de las ofertas en un plazo no inferior a los dos días hábiles anteriores al día de la apertura.

La Administración comunicará la/s prórroga/s solicitada/s, la/s denegatoria/s, y/o la/s prórroga/s dispuesta/s por su sola voluntad, a través del sitio web de Compras y Contrataciones Estatales en “Aclaraciones del llamado”.

1. **Costo del pliego.**

El presente Pliego puede obtenerse en el sitio web de Compras Estatales (<https://www.gub.uy/agencia-reguladora-compras-estatales/>), el mismo no tiene costo.

1. **Aceptación de los términos y condiciones del pliego.**

Por el sólo hecho de presentarse al llamado, se entenderá que el oferente conoce y acepta sin reservas los términos y condiciones establecidos en las Condiciones Generales y las Condiciones Particulares del llamado y que no se encuentra comprendido en ninguna disposición que expresamente le impida contratar con el Estado conforme al artículo 46 del TOCAF y demás normas concordantes y complementarias.

Así mismo, se entenderá que el oferente hace expreso reconocimiento y manifiesta su voluntad de someterse a las Leyes y Tribunales de la República Oriental del Uruguay**.**

1. **Garantía de Mantenimiento de la Oferta.**

Para el caso de que la suma del total cotizado por un oferente supere el monto máximo de la Licitación Abreviada establecido por el INE (Instituto Nacional de Estadística) hasta un monto de $ 15.000.000 (pesos uruguayos quince millones ), antes del día de la apertura de ofertas, dicho oferente deberá constituir una garantía de $ 250.000 (pesos uruguayos doscientos cincuenta mil) por concepto de mantenimiento de su oferta; cuando la suma del total cotizada por el oferente, supere el monto de los $ 15.000.000 (pesos uruguayos quince millones), antes del día de la apertura de ofertas deberá constituir una garantía de $ 500.000 (pesos uruguayos quinientos mil) por el mismo concepto, en ambos casos mediante alguna de las siguientes modalidades:

- Efectivo, transferencia bancaria o depósito bancario de acuerdo a la normativa vigente.

- Valores Públicos computados por su valor nominal. Los valores en títulos tendrán que ser caucionados en el Banco de la República Oriental del Uruguay a la orden de INAU.

- Fianza o aval bancario de un Banco de Plaza o de un Banco extranjero avalado por un Banco del país, el cual será responsable directo de posibles incumplimientos de cualquier naturaleza.

La garantía deberá contener cláusulas que establezcan que no será necesario trámite alguno o discusión para hacer efectivo su cobro.

- Póliza de seguro de fianza emitida por Compañía de Seguros que cuente con la autorización del Poder Ejecutivo y que haya sido habilitada por la Superintendencia de Servicios Financieros del Banco Central del Uruguay para emitir dichas pólizas.

Cuando las garantías se instrumenten con un aval, una fianza o una póliza de seguro de fianza, deberán ser certificadas las firmas por el Escribano de la empresa emisora, con excepción de las pólizas de seguro de fianza emitidas por el Banco de Seguros del Estado.

Para determinar si una oferta supera el monto máximo previsto para la Licitación Abreviada, se deberá estar al monto de la propuesta económica correspondiente al período de la contratación.

La constitución de la garantía se deberá realizar, en su caso, presencialmente por persona/s con facultades suficientes a tal efecto, acreditada/s en RUPE ante la Tesorería del Instituto, con la intervención del Departamento de Compras.

Ambas oficinas están sitas en Avenida Fernández Crespo número 1796 (planta baja y primer piso, respectivamente), del Departamento de Montevideo.

1. **Presentación de ofertas.**

**Las ofertas serán recibidas únicamente en línea**. Los oferentes deberán ingresar sus ofertas (económica y técnica completas) en el sitio Web de Compras Estatales https://www.gub.uy/agencia-reguladora-compras-estatales/.

**No se recibirán ofertas que sean presentadas por otra vía.**

Los oferentes podrán encontrar material informativo sobre el ingreso de ofertas, accediendo a la página de Compras Estatales: https://[www.gub.uy/agencia-](http://www.gub.uy/agencia-) reguladora-compras-estatales/comunicacion/publicaciones/ofertar-linea-0

La documentación electrónica complementaria adjunta a la oferta se ingresará en archivos con formato txt, rtf, pdf, doc, docx, xls, xlsx, odt, ods, zip, rar y 7z, sin contraseñas, ni bloqueos para su impresión o copiado. Cuando el oferente deba agregar en su oferta un documento certificado cuyo original sólo exista en soporte papel, deberá digitalizar el mismo (escanearlo) y subirlo con el resto de su oferta. En caso de resultar adjudicatario, deberá exhibir el documento o certificado original.

**11.1) Se deberá adjuntar en la pestaña “Archivos Adjuntos” del sistema al momento de cotizar**:

1. **Formulario de Identificación del Oferente (ANEXO I)**. El formulario de identificación del oferente debe estar firmado con firma autógrafa por el titular o representante con facultades suficientes para ese acto (contar con legitimación). El mismo deberá contener las siguientes declaraciones (Ver Anexo I):
	1. la oferta ingresada en línea vincula a la empresa en todos sus términos
	2. acepta sin condiciones las disposiciones del Pliego Particular, y
	3. contar con capacidad para contratar con el Estado.

La acreditación de dicha representación corresponde sea ingresada en el Registro Único de Proveedores del estado (RUPE), con los datos de representantes y documentación de poderes ingresados y al menos verificados en el sistema. En caso de que al momento de la apertura la misma no se encuentre en RUPE, la Administración podrá otorgar el plazo dispuesto en el artículo 65 inciso 7 del TOCAF a los efectos de subsanar la referida carencia formal.

1. Documento acreditante de que se constituyó la garantía de mantenimiento de oferta, si corresponde de acuerdo a la cláusula 10 del presente Pliego.

**III)** Habilitación de la Empresa (según corresponda, si es elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora/ distribuidora/ intermediaria (operador), expedida por el Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia que corresponda.

**IV)** Habilitación bromatológica de los productos ofertados emitida por el Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia que corresponda.

**V)** La/las habilitación/es bromatológica/s de la flota de vehículos que utilizará para la entrega de los productos ofertados emitida el Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia que corresponda.

**VI)** Resumen no confidencial conforme a la siguiente cláusula “confidencialidad”, en caso de clasificar parte de su oferta como tal.

**VII)** En caso de que el oferente cuente con antecedentes positivos: **Anexo III (uno por cada antecedente positivo)**, a los efectos de realizar la valoración técnica de su oferta (conforme al apartado 19.1 del presente Pliego).

Cada Anexo III conformará – respecto de todos los datos que allí consten – una Declaración Jurada de antecedentes positivo. Se deberá completar todos los datos solicitados en dicho anexo, en caso de omisión de algún dato la Declaración Jurada no será tenida en cuenta.

**El documento se presentara en formato no editable y firmado de forma autógrafa por el representante legal de la empresa registrado en RUPE.**

La Administración podrá otorgar a los oferentes un plazo de dos días hábiles para que subsane la omisión de la documentación indicada en los numerales I, II, III, IV, V, VI precedentes en el marco del artículo 65 del TOCAF. Si la misma no fuera subsanada en dicho plazo, la oferta será desestimada.

**11.2)** **Las siguientes omisiones se entienden no comprendidas en el inciso séptimo del artículo 65 del TOCAF, por lo tanto, no se otorgará plazo para subsanarlas:**

1. **Omisión del requisito previsto en el literal VII del apartado 11.1**. Sin perjuicio del carácter insubsanable dispuesto, la omisión del mismo no constituirá motivo para desestimar oferta.
2. Demás casos comprendidos en las hipótesis del inciso octavo del articulo 65 del TOCAF.

**Los certificados acreditantes de habilitaciones o refrendaciones que sean entregados dentro del mencionado plazo de dos días hábiles deberán tener fecha anterior a la de Apertura de ofertas.**

En caso de que no surja de RUPE la correspondiente constancia 6361 (o 6906) de DGI verificada, o el certificado notarial validado que acredite la constitución de la sociedad, vigencia, integración, objeto social, representación legal y facultades, la Administración podrá solicitarle al oferente que regularice su situación en RUPE.

La omisión de la documentación expresada son casos a título enunciativo (no taxativo) de las hipótesis previstas en el inciso séptimo del artículo 65 del TOCAF, sin perjuicio entonces de los demás casos de defectos, carencias formales o errores evidentes o de escasa importancia que hubiere, por los cuales también podrá procederse al otorgamiento del referido plazo de dos días hábiles.

Se establece que el Anexo I es un formulario propuesto por la Administración a los oferentes a los efectos de facilitar la confección de las propuestas. En tal sentido, no será causal de desestimación de la oferta el mero hecho de presentar un documento que tenga formato distinto a dicho formulario debiendo contar el mismo con toda la información solicitada.

La apertura electrónica de las ofertas se efectuará en la fecha y hora indicada. El Acta será remitida por el sistema a la/s direcciones electrónicas previamente registradas por cada oferente en la sección de “Comunicación” incluida en “Datos Generales” prevista en el Registro Único de Proveedores del Estado.

Asimismo, el Acta de apertura será publicada automáticamente en la web [www.comprasestatales.gub.uy.](http://www.comprasestatales.gub.uy/) En consecuencia, el Acta de apertura permanecerá visible para todos los oferentes en la plataforma electrónica, por lo 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.

Será responsabilidad de cada oferente:

* Que la dirección electrónica constituida sea correcta, válida y apta para la recepción de este tipo de mensaje.
* Asegurarse de que su oferta no haya merecido observaciones por parte de la Administración. Las mismas serán publicadas en corrección de oferta.

A partir de la apertura, 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 visibles para todos los oferentes, con excepción de aquella información que sea entregada en carácter confidencial.

Se considerarán válidas las ofertas que cumplan con las siguientes especificaciones:

* 1. Que el oferente se encuentre registrado en el Registro Único de Proveedores del Estado (RUPE), conforme a lo dispuesto por el Decreto del Poder Ejecutivo Nº 155/013 de 21 de mayo de 2013. Los estados admitidos para recibir ofertas de proveedores son: EN INGRESO, EN INGRESO (SIIF) y ACTIVO.
	2. Que el giro social de la empresa oferente se adecúe al objeto del presente llamado.
1. **Confidencialidad.**

Cuando los oferentes incluyan información considerada confidencial, al amparo de lo dispuesto en el artículo 10 literal I) de la Ley Nº 18.381 y artículo 12 .2 del Decreto Nº 131/014, la misma deberá ser ingresada en el sistema en tal carácter y en forma separada a la parte pública de la oferta.

La clasificación de la documentación en carácter de confidencial es de exclusiva responsabilidad del proveedor. La Administración podrá descalificar la oferta o tomar las medidas que estime pertinentes, si considera que la información presentada con carácter confidencial no reúne los requisitos exigidos por la normativa referida.

El oferente deberá realizar la clasificación en base a los siguientes criterios:

**Se considera información confidencial:**

* + la información relativa a sus clientes, salvo aquella que sea requerida como factor de evaluación
	+ la que pueda ser objeto de propiedad intelectual
	+ la que refiera al patrimonio del oferente
	+ la que comprenda hechos o actos de carácter económico, contable, jurídico o administrativo, relativo al oferente, que pudiera ser útil para un competidor
	+ la que esté amparada en una cláusula contractual de confidencialidad, y
	+ aquella de naturaleza similar conforme a lo dispuesto en la Ley de Acceso a la Información (Ley Nº 18.381), y demás normas concordantes y complementarias.

**En ningún caso se considerará información confidencial:**

* la relativa a los precios
* la descripción de bienes y servicios ofertados, y
* las condiciones generales de la oferta, conforme al Dictamen Nº 7/2017 del Consejo Ejecutivo de la Unidad de Acceso a la Información Pública (UAIP) de fecha 9/6/2017.

Los documentos que entregue un oferente en carácter confidencial, no serán divulgados a los restantes oferentes.

El oferente deberá incluir en la parte pública de la oferta un resumen no confidencial de la información confidencial que ingrese que deberá ser breve y conciso (artículo 30 del Decreto Nº 232/010).

En caso que las ofertas contengan datos personales, el oferente, si correspondiere, deberá recabar el consentimiento de los titulares de los mismos, conforme a lo establecido en la Ley Nº 18.331, normas concordantes y complementarias. Asimismo se deberá informar a quienes se incluyen en el presente llamado, en los términos establecidos en el artículo 13 de la mencionada Ley.

1. **Alternativas, variantes o modificaciones**

Los oferentes presentarán sus ofertas en las circunstancias que se establezcan en estas condiciones, pudiendo agregar cualquier otra información complementaria (modificaciones, alternativas o variantes) pero sin omitir ninguna exigencia esencial requerida.

1. **Precio y cotización.**

Los oferentes deberán cotizar para cada ítem, estableciendo en la pestaña “precio unitario s/impuestos” el precio en moneda nacional sin impuestos incluidos.

**Los precios cotizados deben incluir todos los gastos que cubran la entrega de la mercadería hasta los locales correspondientes, no abonándose por parte de I.N.A.U. importe por flete, entrega ni reparto.** En la propuesta, la cláusula que prevea rubros a pagar por INAU separados del precio se tendrá por no escrita.

**Únicamente se tendrán en cuenta los precios cotizados en línea.**

**Este llamado admite cotización parcial, en el solo sentido que se podrá cotizar para todos o algunos de los ítems, pero preceptivamente deberá cotizarse para todos los departamentos.**

En el caso de que se coticen variantes, los precios cotizados de dichas variantes deberán encontrarse en línea, de lo contrario no serán tenidos en cuenta. A tales efectos, el oferente deberá copiar la línea de oferta cotizada e ingresar allí el importe correspondiente a la variante, estableciendo en el campo “OBSERVACIONES” a que variante se refiere.

**Se cotizará crédito a 90 días**. Dicho plazo se contabilizará a partir de la fecha de presentación de la factura conformada (por las autoridades competentes), donde corresponda.

1. **Ajuste de Precios**

Los precios se actualizarán anualmente el 1º de enero de cada año, a través de la siguiente paramétrica:

P 1= PO \* [(IPC1 / IPC0)]

P0= Precio cotizado en la propuesta

P1= Precio actualizado de la propuesta

IPC0=Índice de Precios al Consumo (IPC) al mes anterior a la fecha de la apertura de ofertas.

IPC1= 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.

1. **Plazo y garantía de mantenimiento de oferta.**

**16.1)** Las ofertas serán válidas y obligarán al oferente por el término de 120 días hábiles a contar desde el día de la apertura de las mismas.

El plazo de vigencia será prorrogado automáticamente por única vez por 30 días hábiles, siempre y cuando el oferente no comunique por escrito su expreso desistimiento a la referida prórroga, antes del vencimiento del plazo de 120 días hábiles.

Una vez vencido el referido plazo de 120 días hábiles, o – en su caso – la prórroga correspondiente, las ofertas continuarán siendo válidas y obligarán al oferente, salvo que el respectivo oferente, a través de una comunicación escrita, manifieste expresamente el desistimiento de su oferta. Tal comunicación sólo podrá emitirse mientras la Administración no haya solicitado lo dispuesto en el apartado 20.2 de la cláusula 20 del presente Pliego o haya notificado la Resolución de Adjudicación.

Las comunicaciones previstas en los dos incisos que anteceden se presentarán, en su caso, al Departamento de Compras sito en Avda. Fernández Crespo 1796 (primer piso), por escrito firmado por persona/s con facultades suficientes a tal efecto, acreditada/s en RUPE.

**16.2)** Prohibición de cláusulas condicionales o indicativas de otros plazos

No se podrán establecer cláusulas que condicionen el mantenimiento de la oferta en forma alguna o que indiquen otros plazos, caso contrario esta Administración podrá desestimar la oferta presentada.

**16.3)** El oferente no deberá realizar el depósito de garantía de mantenimiento

de oferta, en caso de incumplimiento se aplicará lo dispuesto por el Art. 64 del TOCAF.

1. **Regímenes de preferencia.**
2. **Preferencia a la industria Nacional**

El oferente que desee acogerse a este régimen de preferencia previsto en el artículo 41 de la ley 18.362 y decretos N° 13/2009 y N° 164/2013, deberá presentar además de lo solicitado en la cláusula 10 del presente Pliego, declaración jurada detallando los bienes y servicios que califican como nacionales.

En el caso de bienes, el margen de preferencia será del 8% (ocho por ciento) y se aplicará sobre el precio del bien nacional puesto en almacenes del comprador.

En el caso de servicios, el margen de preferencia será del 8% (ocho por ciento) y se aplicará sobre el precio del servicio. Cuando el servicio incluya el suministro de bienes, el monto sobre el que se aplicará el margen de preferencia no considerará el precio de aquellos bienes que no califiquen como nacionales, debiendo el proveedor identificar el porcentaje del precio del servicio correspondiente a bienes que no califican como nacionales.

En ausencia de declaración jurada, los bienes y servicios serán considerados como no nacionales.

1. **Subprograma de Contratación Pública para el Desarrollo de las MIPYMES**

El Oferente que desee acogerse al Subprograma de Contratación Pública para el Desarrollo de las MIPYME, previsto en los arts. 43 y 44 de la ley 18.632 y decretos N° 371/2010 y N° 164/2013, deberá presentar además de la documentación solicitada en la cláusula 10 del presente Pliego:

* + el Certificado emitido por DINAPYME, que establezca:
		- su condición de MIPYME.
		- que se encuentra realizando o ya realizó un proceso de mejora de gestión
		- la declaración jurada donde se indique que el bien o servicio tiene carácter nacional.

En ausencia de certificado, los bienes o servicios serán considerados como no nacionales.

**Reserva de mercado**

En caso de que el oferente desee acogerse al mecanismo de reserva de mercado previsto en el artículo 11 del Decreto 371/010, deberá indicarlo en forma explícita en su oferta, siempre que no esté inhabilitado este mecanismo en las condiciones particulares del llamado.

En caso de que el ordenador del gasto considere impracticable o inconveniente la aplicación del mecanismo de Reserva de Mercado, el mismo no resultará de aplicación. Se incluirá en la pestaña “Aclaraciones del Llamado” la fundamentación de esta decisión.

1. **Evaluación de las ofertas.**

Las ofertas se evaluarán desde el punto de vista formal, técnico y económico, dando lugar al rechazo de las que no se ajusten a los requerimientos y especificaciones sustanciales descriptas en las condiciones particulares de este llamado.

La admisión inicial de una oferta no será obstáculo para su invalidación posterior si se constatara luego defectos que violan requisitos legales o aquellos esenciales contenidos en el Pliego respectivo.

La Administración podrá solicitar información adicional para determinar la capacidad financiera en un plazo que se establecerá, pudiendo los oferentes recurrir a lo dispuesto en la cláusula 12 Confidencialidad.

La falta de información suficiente para hacer un juicio fundado de una oferta podrá significar el rechazo de la misma, sin perjuicio de las facultades de la Administración de poder solicitar a cualquier oferente las aclaraciones necesarias, no pudiendo pedir ni permitir que se modifique el contenido de la oferta, y de recabar otros asesoramientos, dejando expresa constancia que aquellos que intervengan en tal calidad deberán excusarse cuando medie cualquier circunstancia comprobable que pueda afectar su imparcialidad.

1. **Criterios de evaluación de ofertas y ponderación de los mismos.**

De acuerdo a lo establecido en el Literal C Numeral 1 del artículo 48 del TOCAF, a las propuestas que superen el juicio de admisibilidad y a su vez cumplan con las especificaciones requeridas en este llamado, se les procederá a realizar la evaluación técnica y económica de sus ofertas, para lo cual la Administración considerará lo siguiente:

**Valoración Técnica: 20 puntos**

**Valoración Económica: 80 puntos**

* + - 1. **Valoración técnica (antecedentes):** 20 puntos

Para realizar la valoración técnica, se tendrán en cuenta los antecedentes del proveedor en contrataciones anteriores con objeto similar (ya sea con INAU y/o con otros Organismos Públicos y/o Instituciones Privadas) en los últimos cinco años, otorgándose 4 puntos por cada contrato, considerándose hasta un máximo de 5 contratos. **A dichos efectos, se estará al/ a los Anexo/s III presentado/s.**

**NO SE ADMITIRAN PERIODOS INFERIORES A DOCE MESES.**

* + - 1. **Valoración económica: 80 puntos**

La oferta de menor precio obtendrá un puntaje de 80 (ochenta) puntos. El resto de las propuestas se evaluarán de acuerdo a una regla de tres inversas, en función del siguiente cálculo:

* Puntaje de Evaluación Económica = 80 x (PPEE/PPE)
* PPEE = Precio de la Propuesta más Económica
* PPE = Precio de la Propuesta Evaluada

A los efectos comparativos se considerará el precio que surja del campo “precio total c/impuestos” (SICE) de cada ítem cotizado por los oferentes.

**19.1) Valoración de la situación en el RUPE**

Se denominará “**P**” al resultado de sumar el puntaje obtenido en la valoración técnica con el puntaje obtenido en la valoración económica (o, para aquellas ofertas que no hayan obtenido puntos en la valoración técnica, se denominará “**P**” al puntaje obtenido en la valoración económica).

Cada una de las siguientes sanciones registradas en el RUPE en los últimos cinco años hasta el momento de la apertura de ofertas restará a “**P**” los siguientes puntos, **obteniéndose así el puntaje final (“PF”)**:

* Por cada apercibimiento, un punto menos.
* Por cada multa, tres puntos menos.
* Por cada suspensión, cuatro puntos menos.
* Por cada eliminación, cinco puntos menos.
* Por cada sanción no prevista en los puntos anteriores, dos puntos menos.

1. **Mejora de ofertas, negociación.**

Cuando corresponda, el INAU, a través de la oficina evaluadora de ofertas, podrá utilizar los mecanismos de mejora de oferta o negociación, de acuerdo a lo previsto en el artículo 66 del TOCAF.

1. **Adjudicación.**

**21.1)** La selección de las ofertas presentadas se hará entre aquellas que precalifiquen en base a la evaluación formal y el juicio de admisibilidad, adjudicándose a la oferta que resulte mejor evaluada según los criterios de evaluación establecidos en la cláusula 19 del presente Pliego.

La Administración tiene la potestad de adjudicar de forma parcial y/o dividida entre dos o más oferentes en virtud de lo establecido la cláusula 14 del presente Pliego.

**21.2)** Una vez dictada la Resolución de adjudicación y previo a la notificación, si el proveedor que resulta adjudicatario no estuviese en estado “ACTIVO” en el Registro Único de Proveedores del Estado (RUPE), y/o se constatasen elementos que inhiban su contratación, se solicitará al adjudicatario que dentro del plazo de **cinco (5) días hábiles** desde el día siguiente a tal solicitud, acredite:

* + Haber adquirido el estado “ACTIVO” en RUPE, tal como surge en la guía de pro- veedores del RUPE (véase en https://[www.gub.uy/agenciareguladora-compras-](http://www.gub.uy/agenciareguladora-compras-) estatales/comunicacion/publicaciones/guias-parainscripcion-rupe).

 - La no existencia de demás elementos que inhiban la contratación.

**21.3)** La resolución de Adjudicación se notificará al adjudicatario y a los restantes oferentes a través del correo electrónico que los mismos establecieron en el Registro Único de Proveedores del Estado y se publicará en el sitio web de Compras y Contrataciones del Estado.

**21.4)** Al momento de la notificación de la Resolución de adjudicación, se solicitará al adjudicatario que, **en un plazo de cinco (5) días hábiles** desde el día siguiente a dicha notificación, presente la siguiente documentación:

1. Documento acreditante de que se realizó **depósito de garantía de fiel cumplimiento del contrato**, únicamente en caso de que se trate de un oferente al que – en total – se le adjudicó por una suma que iguala o supera el cuarenta por ciento del tope de la Licitación Abreviada. **En dicho caso, entonces, el adjudicatario debe constituir una garantía equivalente al 5% del total del contrato**, por concepto de fiel cumplimiento del mismo, la cual cubre cualquier incumplimiento derivado de obligaciones que componen la presente contratación.

**Garantías admitidas**: Las modalidades para constituir la/s garantía/s (que según los precedentes literales corresponda/n) son las siguientes:

* Efectivo o transferencia bancaria, de acuerdo a la normativa vigente.
* Valores Públicos computados por su valor nominal. Los valores en títulos tendrán que ser caucionados en el Banco de la República Oriental del Uruguay a la orden de INAU.
* Fianza o aval bancario de un Banco de Plaza o de un Banco extranjero avalado por un Banco del país, el cual será responsable directo de posibles incumplimientos de cualquier naturaleza.

La garantía deberá contener cláusulas que establezcan que no será necesario trámite alguno o discusión para hacer efectivo su cobro.

* Póliza de seguro de fianza emitida por Compañía de Seguros que cuente con la autorización del Poder Ejecutivo y que haya sido habilitada por la Superintendencia de Servicios Financieros del Banco Central del Uruguay para emitir dichas pólizas.

INAU se reserva el derecho de aceptar o no las pólizas, luego de analizar el contenido de sus cláusulas.

Para la constitución de la garantía correspondiente – en cualquiera de sus modalidades – se deberá realizar el trámite presencialmente ante la Tesorería del Instituto, con la intervención del Departamento Técnico de Adquisiciones.

**21.5)** Al momento de la notificación de la Resolución de adjudicación, se solicitará al adjudicatario que, **en un plazo de quince (15) días hábiles** desde el día siguiente a dicha notificación, presente la documentación que corresponda, según se indica:

1. Los recaudos que hayan sido solicitados en el presente Pliego y que correspondan al adjudicatario.
2. Control de salud (Decreto 274/017) ex “Carne de salud” de todo el personal de la empresa (elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora/ distribuidora/ intermediaria –operador- según corresponda), vigente al momento de su presentación.
3. Carné de manipuladores de alimentos del personal que esté destinado a la manipulación de la mercadería.
4. Todo otro documento, certificado o recaudo nacional o departamental que sea obligatorio presentar de acuerdo con el rubro que se licita y que no está incluido en la enumeración precedente o la constancia de que está exento de alguna de las obligaciones referidas.

**21.6)** Cuando el adjudicatario estuviere acogido al régimen de preferencia a la Industria Nacional (Art. 41 Ley 18.362 y Decreto 13/009), o a la preferencia o reserva de mercado inherentes al Subprograma MIPYMES (Decreto 371/010), se le solicitará que, en un plazo de **quince (15) días hábiles** desde el día siguiente a la notificación de la Resolución de adjudicación, presente el certificado de origen emitido por las entidades competentes, que acredite que el bien, servicio u obra pública califica como nacional.

**En caso de que el certificado no fuera presentado en el plazo previsto o fuera denegado, se dejará sin efecto la adjudicación, la cual recaerá en la siguiente mejor oferta.**

1. **Obligaciones del adjudicatario.**

**22.1 Lugares y plazo de entrega, y condiciones de la misma**

**a)** El/los adjudicatario/s deberá/n entregar los productos que se le indicarán en la respectiva orden de compra, previa coordinación, con la Dirección Departamental que corresponda.

La entrega de lo solicitado deberá realizarse dentro del plazo máximo de 5 (cinco) días hábiles, contados a partir del día siguiente a la recepción de la orden de compra.

Toda entrega será sin costo para INAU.

**b)** Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80% de vida útil remanente.

**c)** Cuando el producto entregado no se ajuste a lo solicitado podrá ser observado o rechazado, en tales casos el funcionario encargado de la recepción deberá, además de registrarlo en el remito, labrar Acta de Observación o Rechazo (ANEXO II) según corresponda por triplicado. En la misma deberá constar nombre del Servicio, fecha, identificación del/los producto/s, motivo del rechazo, firma y aclaración del funcionario responsable de la recepción y firma y aclaración del responsable de la entrega de la mercadería. En caso que éste último no pueda o no quiera firmar, se dejará constancia de ello. La vía original quedará en el Servicio, la segunda vía se entregará al proveedor, y la tercera será remitida a la Dirección Departamental que corresponda, con el fin de llevar un registro de los Incumplimientos del Proveedor.

Si se constatara que algún artículo se encuentra en mal estado, o no se ajusta a lo establecido en este pliego, el adjudicatario, dentro de las 24 horas corridas siguientes a la comunicación de la constatación, deberá “a su costo” sustituirlo, no dándose trámite a la recepción definitiva ni al pago mientras no se haya dado cumplimiento a la obligación precedente. Lo expresado es sin perjuicio de la aplicación de las sanciones que correspondiera.

En caso de incumplimiento de las obligaciones mencionadas anteriormente el Organismo (INAU) se reserva el derecho de rescindir la presente contratación con aplicación del art. 64 del TOCAF, sin perjuicio de las acciones civiles y penales que pudieran corresponder.

1. **Controles**

**1)** Estado de las habilitaciones durante el trascurso de la contratación

La Administración se reserva el derecho de exigir durante el período de la contratación la exhibición de constancias vigentes que acrediten el cumplimiento de la correspondiente normativa nacional o departamental que vincula al adjudicatario

 **2)** Los funcionarios encargados de la recepción de la mercadería cuando lo estimen conveniente podrán**:**

**a)** solicitar el carné de manipulador de alimentos y cané de salud del personal afectado al transporte y entrega de las partidas.

1. solicitar la exhibición de constancia que acredite la habilitación vehicular donde se transportan los productos.
2. verificar las condiciones del vehículo utilizado para la distribución.

**3)** A los efectos de verificar la calidad de los productos, el Organismo puede tomar una muestra del producto y realizar pruebas necesarias.

1. **Reemplazo de productos adjudicados discontinuados.**

El adjudicatario podrá solicitar por nota escrita a la Unidad de Alimentación y Nutrición, a través del correo electrónico nutrición@inau.gub.uy el reemplazo del producto por uno con iguales o superiores características, para el caso de acreditada discontinuación del mismo.

I.N.A.U. se expedirá en un plazo máximo de diez días hábiles, contados a partir del día siguiente a la recepción de la nota, y en caso de entender pertinente la solicitud, la aprobará previo informe favorable acerca de la pertinencia técnica de dicho reemplazo y las razones que lo originan, todo sin perjuicio de las reglas de la buena administración que INAU debe practicar.

En caso de aprobar la solicitud, y el producto sea de superiores características, el adjudicatario asumirá el costo adicional respectivo y todo otro gasto vinculado, no pudiendo realizar ninguna especie de reclamo sobre estos rubros a I.N.A.U.

En caso de rechazo de la solicitud, el proveedor deberá cumplir la prestación a cuya realización está obligado desde la notificación de la adjudicación, de modo que no le servirá de excusa el hecho de que la referida solicitud de reemplazo fuera rechazada por I.N.A.U.

1. **Mora automática, incumplimientos y sanciones.**

El adjudicatario incurrirá en mora de pleno derecho sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial alguna por el solo vencimiento de los términos o por hacer algo contrario a lo estipulado.

En caso de que no se cumpla con cualquiera de las obligaciones que componen la presente contratación, se aplicará el siguiente sistema de sanciones:

1er. incumplimiento: La Administración notificará por escrito al adjudicatario el incumplimiento, disponiendo el mismo de diez días hábiles contados a partir de la recepción de la misma para presentar sus descargos, los que serán evaluados por la Administración, que los podrá aceptar o rechazar. En caso de rechazarlos, se le aplicará un descuento equivalente al 10 % (diez) del importe mensual facturado correspondiente al mes del incumplimiento.

2º incumplimiento: La Administración notificará nuevamente al adjudicatario, disponiendo el mismo de diez días hábiles contados a partir de la recepción de la misma para presentar sus descargos, los que serán evaluados por la Administración, que los podrá aceptar o rechazar. En caso de rechazarlos, se le aplicará un descuento equivalente al 15 % (quince) del importe mensual facturado correspondiente al mes del incumplimiento.

3er. incumplimiento: La Administración notificará nuevamente al adjudicatario, disponiendo el mismo de diez días hábiles contados a partir de la recepción de la misma para presentar sus descargos, los que serán evaluados por la Administración, que los podrá aceptar o rechazar. En caso de rechazarlos, se le aplicará un descuento equivalente al 20 % (veinte) del importe mensual facturado correspondiente al mes del incumplimiento, quedando la Administración habilitada a rescindir el contrato (artículo 70 del TOCAF).

Lo dispuesto en los apartados que preceden es también sin perjuicio de:

1. Otras acciones administrativas, civiles y/o penales que puedan corresponder.
2. La potestad de la Administración de exigir el cumplimiento de la obligación respectiva.
3. La potestad de la Administración de rescindir el contrato (artículo 70 del TOCAF) en caso de que el adjudicatario incurra en cualquier instancia de la contratación en tres incumplimientos sucesivos comprobables, o en un incumplimiento de suma gravedad.
4. **Pagos.**

Los pagos se abonarán al adjudicatario en moneda nacional a los 90 días a partir de la fecha de presentación de la factura conformada por la autoridad competente ante la oficina correspondiente.

Para el caso de que el tiempo insumido para el pago sobrepase el lapso establecido en el inciso primero de esta cláusula, no se podrá prever en la oferta un recargo que supere el interés vigente para los recargos por financiación que fije la Dirección General Impositiva, lo que deberá manifestarse expresamente en la cotización.

1. **Cesión de Créditos.**

Cuando se configure una cesión de crédito de facturas a cobrar (según los artículos 1757 y siguientes del Código Civil) la misma deberá ser presentada en la División Financiero Contable.

Dentro de los tres días siguientes a la recepción, la División Jurídica a través del Departamento Notarial dará respuesta sobre la cesión de crédito solicitada aceptando o denegando la misma.

En dicha Resolución se expresará:

1. La Administración se reservará el derecho de oponer al cesionario todas las excepciones que se hubieran podido oponer al cedente (aún las meramente personales),
2. La existencia y cobro de los créditos dependerá y se podrá hacer efectiva en la forma y en la medida que sean exigibles según el presente Pliego y por el cumplimiento del suministro, servicio u obra y trabajos públicos.

No se aceptarán cesiones genéricas de derechos de créditos del presente procedimiento licitatorio.

1. **Referente del Llamado**

La Oficina referente del presente Llamado es la Unidad Coordinadora de Adquisiciones de Alimentos, dependiente de la División Adquisiciones.

****

**ANEXO I**

**FORMULARIO DE IDENTIFICACIÓN DEL OFERENTE**

**El/los que suscribe/n** **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** (nombre de quien firme y tenga poderes suficientes para representar a la empresa oferente, acreditado en el RUPE) **en representación de** **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** (nombre de la empresa oferente) **declara/n bajo juramento que la propuesta presentada (y toda su documentación e información adjunta) vincula a la empresa en todos sus términos y que acepta sin condiciones las disposiciones del Pliego de Condiciones Particulares del llamado a Licitación Pública N° \_\_\_\_\_/2023 para \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, así como las restantes normas que rigen la contratación.**

**A su vez, la empresa oferente declara contar con capacidad para contratar con el Estado, no encontrándose en ninguna situación que expresamente le impida dicha contratación, conforme lo preceptuado por el Artículo 46 del TOCAF, y restantes normas concordantes y complementarias.**

 FIRMA/S:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 ACLARACIÓN:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 C.I.: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

****

**ANEXO II**

**ACTA DE OBSERVACIÓN O RECHAZO**

**Departamento de…….…………, el día ……… de ............. de ......................**

**Servicio:…………………………………………………………..**

**En el día de la**

**fecha Se observa/n**

 **Se rechaza/n**

**El/los producto/s:………………………………………………..**

**Suministrado/s por el proveedor del Organismo:**

**………………………………………………………………………**

**Por no encontrarse dentro de los parámetros de aceptación estipulados en los procedimientos de compras ( establecer motivo):………………………………………………………………….**

**…………………………………………………………….**

**Firma de funcionario responsable de la recepción:**

**Aclaración de firma…………………………………..**

**Nº de cobro…………………………………………….**

**……………………………………………………………..**

**Firma Responsable del proveedor**

**Aclaración de firma:…………………………………….**

**C.I: ……………………………………………..**

****

**ANEXO III**

**DECLARACIÓN JURADA DE ANTECEDENTE POSITIVO**

|  |  |
| --- | --- |
| **EMPRESA OFERENTE** |  |
| **Nombre del Organismo Público / Institución Privada que la contrató** |  |
| **Teléfono de contacto y/o dirección de correo electrónico** (del referente de Organismo Público / Institución Privada que la contrató) |  |
| **Tipo y número de procedimiento público en el cual resultó adjudicataria** (si aplica) |  |
| **Breve descripción del objeto de la contratación** |
|  |
| **Período de contratación** (no se admitirán contrataciones cuyo respectivo período de contratación sea menor a doce meses) |
| Inicio de la contratación: **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** (mes) **de \_\_\_\_\_\_\_** (año). |
| Ingresar un **✓** en el casillero correcto: **La contratación continúa actualmente en curso.** **La contratación finalizó.** |
| Si la contratación **finalizó**, indicar finalización: **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** (mes) **de \_\_\_\_\_\_\_** (año). |
| **La contratación brindada fue objeto de conformidad por el Organismo Público / Institución Privada que la contrató.** |
| **Firma (\*)** | **Aclaración de firma** |
|  |  |

**\* La presente declaración jurada deberá ser firmada por representante/s suficiente/s de la empresa oferente** (es decir, de la empresa que ofertará en el procedimiento licitatorio reglamentado por este Pliego)**,** **acreditado/s en el RUPE.**

****

**ANEXO IV**

**LUGARES DE ENTREGA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DEPARTAMENTO** | **DIRECCIÓN ENTREGA** | **FRECUENCIA** |
| **ARTIGAS** | Jose Pedro Varela nº 220 | BIMENSUAL |
| **CANELONES** | Treinta y Tres. Esq. Hector Miranda | BIMENSUAL |
| **CERRO LARGO** | Centro Ibirapitá Del Pilar s/n esq. Ansina (Melo) | BIMENSUAL |
| **COLONIA** | Rivera nº 266 (C.del Sacramento) | **MENSUAL** |
| **DURAZNO** | Luis A.de Herrera nº 990, casi Tuboras | BIMENSUAL |
| **FLORES** | Carlos Maria Ramirez nº 617 | BIMENSUAL |
| **FLORIDA** | Dr.Alberto Gallinal nº 631 | BIMENSUAL |
| **LAVALLEJA** | Juan Farina y Esther Moré | BIMENSUAL |
| **MALDONADO** | 18 de julio nº 550 | BIMENSUAL |
| **MONTEVIDEO** | Yaguarón 1617  | **MENSUAL** |
| **PAYSANDÚ** | Zorrilla de San Martín nº 1243 y Ayacuyo | BIMENSUAL |
| **RIO NEGRO** | Zorrilla de San Martín nº 1320 (Fray Bentos) | BIMENSUAL |
| **RIVERA** | Faustino Carambula nº 1165, entre Ituzaingo y Joaquin Suarèz | **MENSUAL** |
| **ROCHA** | José Enrique Rodó nº 87 | BIMENSUAL |
| **SALTO** | Uruguay nº 431 | BIMENSUAL |
| **SAN JOSÉ** | Colón nº 367 (San José de Mayo) | BIMENSUAL |
| **SORIANO** | 19 de abril nª 365 entre Rodó y Sánchez (Mercedes) | BIMENSUAL |
| **TACUAREMBÓ** | General Flores nº 252, esq. Sarandí | BIMENSUAL |
| **TREINTA Y TRES** | Celedonio Rojas nº 1531 1er piso | BIMENSUAL |