

**LICITACIÓN ABREVIADA Nº 156/2023**

**ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA FIESTAS  
TRADICIONALES**

**(SUBTIPO: ACUERDO MARCO)**

**APERTURA ELECTRÓNICA:** Las ofertas se recibirán ÚNICAMENTE en línea, a través del portal web de Compras Estatales.

La apertura de ofertas se realizará el día 10 de noviembre de 2023, a la hora 10:00.

**EL INSTITUTO DEL NIÑO Y ADOLESCENTE DEL URUGUAY (INAU) LLAMA A EMPRESAS INTERESADAS EN PROVEER AL ORGANISMO PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LAS FIESTAS TRADICIONALES, PARA DIFERENTES SERVICIOS DEPENDIENTES DE LA DIRECCIÓN DEPARTAMENTAL DE MONTEVIDEO, DE ACUERDO CON LAS CONDICIONES PARTICULARES Y GENERALES QUE SE ESTABLECEN.**

---

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

- 1) Pliego Único de Bases y Condiciones Generales para los Contratos de Suministros y Servicios No Personales, aprobado por 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 N° 155/013 de fecha 21 de mayo de 2013 (Registro Único de Proveedores del Estado).
- 4) Las disposiciones contenidas en la Ley N° 17.250 de 11 de agosto de 2000 (Defensa del Consumidor), en lo pertinente.
- 5) Reglamento de Procedimiento Administrativo del INAU, aprobado por Resolución de Directorio del INAU N° 46/18 de fecha 3 de enero de 2018, con las modificaciones dispuestas en la Resolución de Directorio del INAU N° 829/20 de fecha 25 de marzo de 2020.
- 6) Decreto N° 142/018 de fecha 14/5/2018. (Apertura Electrónica).
- 7) Art. 41 de la Ley N° 18.362 de 6/10/2008, en la redacción dada por el Art. 14 de la Ley N° 19.438 de 14/10/16, y Decreto N° 13/009 de 13/01/2009 (Regímenes de preferencia. Industria Nacional).
- 8) Art. 43 y 44 de la Ley N° 18.362 de 6/10/2008 en la redacción dada por el Art. 3 de la Ley N° 19.685 de 26/10/2018, y Decreto N° 371/010 de 14/12/10 (Subprograma de Contratación Pública para el Desarrollo de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas).
- 9) Ley N° 18.381 de 17 de octubre de 2008, de Acceso a la información Pública.
- 10) Decreto N° 142/996 de 23 de abril de 1996, para el caso de oferentes de productos importados.

- 
- 11)** Ley N° 17.849 de 29 de noviembre de 2004 (Reciclaje de envases), su Decreto reglamentario N° 260/007 de 23 de julio de 2007 y Decreto N° 315/010 de fecha 20 de octubre de 2010 (Plan de Gestión de Residuos de envases).
  - 12)** Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por Decreto N° 315/994 de 05 de julio de 1994, y normas modificativas y concordantes.
  - 13)** Reglamentación de habilitación de vehículos de transporte de alimentos de la Intendencia de Montevideo.
  - 14)** Decreto N° 62/983 (Carné de Manipulador).
  - 15)** Leyes, reglamentos y resoluciones vigentes en la materia, en lo pertinente.
  - 16)** Las aclaraciones y enmiendas efectuadas por la Administración durante el plazo del llamado.

## CONDICIONES PARTICULARES

### 1) Objeto de la contratación

El objeto de la contratación es proveer al INAU – a demanda de éste – los siguientes ítems, según las condiciones particulares y generales:

ÍTEM	ARTÍCULO	CANTIDAD <u>HASTA</u>	UNIDAD DE MEDIDA
1	QUESO COLONIA	120	KILOS
2	TURRONES	210	KILOS
3	BUDINES	560	KILOS
4	PAN DULCE	590	KILOS
5	BARQUILLOS	6490	UNIDADES
6	DURAZNOS EN ALMÍBAR	280	LATAS
7	ANANÁ EN ALMÍBAR	280	LATAS
8	ACEITUNAS	70	KILOS ESCURRIDOS
9	MANÍ	115	KILOS
10	PAPAS CHIPS	115	KILOS
11	PALITOS FRITOS	60	KILOS
12	HELADO	700	LITROS
13	REFRESCO	2960	LITROS
14	MAYONESA	70	KILOS
15	KÉTCHUP	70	KILOS
16	PASAS DE UVA	15	KILOS
17	NUECES PELADAS	15	KILOS

### 2) Especificaciones técnicas

---

## 2.1) Especificaciones técnicas generales:

### 2.1.1) Rotulación:

- ✓ **Información obligatoria** general del envase del producto especificada por el Reglamento Bromatológico Nacional (RBN).
- ✓ **Información nutricional** obligatoria de acuerdo al Decreto 117/006 del Reglamento Bromatológico Nacional.
- ✓ **Rotulado frontal** según Decreto N° 34/021.

### 2.1.2) Envases:

Los envases y equipamiento alimentario que estén en contacto con el alimento deberán cumplir con lo dispuesto para este punto en el RBN:

- ✓ **Envases primarios:** en materiales de primer uso permitidos que garanticen la protección de los productos.
- ✓ **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. En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes. No se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario.

### 2.1.3) Recibo y aceptación:

Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80% de vida útil remanente. Será rechazada toda partida que no cumpla en su totalidad con la calidad adjudicada.

---

#### 2.1.4) **Entrega:**

**Los productos licitados (a excepción de quesos y helados) serán entregados de forma INMEDIATA** (con previa coordinación y según demanda del Organismo), en la Unidad Suministros, sita en Yaguarón 1617 (Montevideo).

**Fecha y lugar de entrega para quesos y helados: Entrega directa en los Servicios** (véanse listados de Centros: Anexos III y IV) **entre el 11 y 15 de diciembre de 2023, en el horario de 8 a 15 hs,** con previa coordinación y según demanda del INAU.

Los Centros pueden estar sujetos a cambios que determine el Instituto por traslados, aperturas o cierres. En cualquiera de estos casos, se informará al proveedor para adecuar las entregas a las necesidades.

**2.2) Especificaciones técnicas particulares de los respectivos ítems** (en lo no establecido expresamente, regirá por el Decreto 315/994 del 5.7.94 – Reglamento Bromatológico Nacional – y sus modificaciones):

#### **I) CONDICIONES PARA LA COMPRA DE QUESO TIPO COLONIA EN HORMA:**

##### **Definición:**

**Queso madurado:** es el queso que ha experimentado los cambios bioquímicos y físicos necesarios y característicos de cada tipo de queso.

**Queso de mediana humedad** o quesos de pasta semidura: los que contienen entre 36% y 45.9%; está comprendido el tipo Colonia.

---

Los quesos deberán cumplir con los requisitos físicos, químicos y sensoriales que le son propios así como también los requisitos microbiológicos exigidos para esta variedad, en el RBN.

**Peso unitario promedio:** Entre 3 y 4 kg correspondiente a hormas enteras sin fraccionar.

## II) CONDICIONES PARA LA COMPRA DE TURRONES:

**Definición:** Es el producto elaborado por cocción de una mezcla de edulcorantes nutritivos naturales con frutas secas, clara de huevo, albúmina de huevo o de leche, gelatina, a las que se le puede agregar yema de huevo, vegetales confitados, cereales inflados o laminados, cacao, chocolate, coco, y otros. Presentan consistencia blanda, semiblanda o dura – dependiendo del tipo – y forma de tabletas, barras o cualquier otra forma.

**Peso unitario promedio:** 100 grs.

**Sabor y consistencia:** Sabores varios. Consistencia blanda.

## III) CONDICIONES PARA LA COMPRA DE BUDINES y PAN DULCE:

### **Definición:**

**Budín:** Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua potable, grasa comestible o manteca, azúcares, huevo, leche, sal, con o sin miel, leudada con agentes químicos.

---

Pan Dulce: Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua potable, grasa comestible o manteca, azúcares, huevo, frutas confitadas, deshidratadas o secas y otros ingredientes complementarios, sal y aditivos alimentarios, fermentada con masa agria o levadura.

**Para el caso de productos de Panadería, se exigirá lo dispuesto en el RBN para envases y rotulados correspondientes a la comercialización fuera del establecimiento.**

**Peso unitario promedio y variedades:**

Budines de varios sabores sin relleno: con un peso entre 250 grs. y 300 grs.

Pan dulce: peso aproximado 500 gramos.

**IV) CONDICIONES PARA LA COMPRA DE BARQUILLOS SIN RELLENO:**

**Definición**: Oblea dulce enrollada en forma de cilindro, que se obtiene por calentamiento rápido en molde apropiado de una masa que podrá contener, entre otros, los siguientes ingredientes: harina, almidones o féculas, agua, grasa comestible o manteca, y sal.

**Peso unitario promedio**: 5,5 a 7,5 g aprox.

**Se debe cotizar por unidad.**

**V) CONDICIONES PARA LA COMPRA DE DURAZNO Y ANANÁ EN ALMÍBAR:**

---

**Definición:** Producto preparado con frutas enteras o en mitades o trozos con aristas definidas y un jarabe límpido.

Jarabe o almíbar: es el líquido límpido e incoloro, que se obtiene por disolución de azúcares, miel o melaza de caña en agua potable.

**Rotulación:** Debe indicar el nombre de la fruta, la forma de presentación, seguido del tipo de almíbar que contiene de acuerdo a lo establecido por el RBN.

**Envases:**

**Envase primario:** envases de hojalata, de 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.

**Peso unitario promedio:** Peso unitario promedio de cada lata: aproximadamente 820 grs. de peso neto.

## **VI) CONDICIONES PARA LA COMPRA DE ACEITUNAS VERDES SIN CAROZO:**

**Definición:** Aceitunas envasadas en salmuera luego de haber sido curadas.

**Variedad:** Verdes sin carozo.

---

**Peso unitario promedio:** Aproximadamente de 800 gr. peso neto.

**Se debe cotizar en peso escurrido.**

**VII) CONDICIONES PARA LA COMPRA DE MANÍES PELADOS TOSTADOS  
- NO FRITOS SIN SAL:**

**Definición:** Producto de copetín a base de maníes limpios y sanos pelados, tostados y sin sal.

**Peso unitario promedio:** 1000 grs.

**VIII) CONDICIONES PARA LA COMPRA DE PAPAS CHIPS CON SAL:**

**Definición:** Producto de copetín obtenido por fritura de hortalizas (papas y nabo), cortado en rebanadas finas.

**Variedad:** Sabor clásico.

**Peso unitario promedio:** Envase primario de 500 g aproximadamente.

**IX) CONDICIONES PARA LA COMPRA DE “PALITOS FRITOS”:**

**Definición:** Producto de copetín extruido. Son aquellos elaborados con mezclas de harinas, sémolas, almidones o féculas, adicionados de otros ingredientes y de aditivos de la lista general de aditivos alimentarios del RBN, que se empastan con agua, se cocinan y se forman a presión en una matriz. Luego se fríen en aceite o grasa comestible a alta temperatura.

---

**Peso unitario promedio:** Envases primarios de entre 500 g y 1 k de contenido aproximadamente.

**Sabor:** Sabores varios (clásico, queso y/o jamón).

## **X) CONDICIONES PARA LA COMPRA DE HELADO CREMA O CREMA HELADA:**

**Definición:** producto obtenido por la congelación y agitación simultánea de mezclas líquidas cuyos ingredientes principales son leche, derivados lácteos, agua y edulcorantes nutritivos naturales.

**Variedades:** Combinación triple: Vainilla, frutilla y chocolate.

**Peso unitario promedio:** 3 L.

## **XI) CONDICIONES PARA LA COMPRA DE REFRESCOS:**

**Definición:** Bebida sin alcohol, solución acuosa adicionada de azúcares y alguno/s de los siguientes ingredientes complementarios: jugos, jugos concentrados de frutas y hortalizas, néctar, pulpas, disgregados o cremogenados de frutas u hortalizas, componentes extraídos por diferentes procedimientos de plantas o de sus partes, sueros lácteos, miel, melaza de caña, sales minerales y aditivos autorizados. Pueden contener aromatizantes/saborizantes y colorantes de las listas generales respectivas, excepto en los casos en que se prohíban a texto expreso. No deben contener alcohol etílico.

**Envases:** Envase primario: botellas de plástico no retornable de primer uso.

---

**Contenido unitario promedio:** De 1.5 lt. hasta 2.25 lt.

**Variedades:** Gasificadas. Sabor naranja, cola y lima-limón.

## **XII) CONDICIONES PARA LA COMPRA DE MAYONESA:**

**Definición:** Es la salsa de consistencia semisólida preparada por emulsión de aceite vegetal comestible, en huevo entero fresco, líquido, deshidratado o congelado, o yema de huevo fresca, líquida, deshidratada o congelada y adicionada de vinagre o jugo de limón, sal, azúcares, condimentos, no más de 0,5 por ciento de almidón, aditivos autorizados en la lista positiva de aditivos alimentarios y aromatizantes y colorantes de las listas generales excepto los colorantes artificiales.

**Contenido unitario promedio:** Sachet o doypack de 500 g aproximadamente.

## **XIII) CONDICIONES PARA LA COMPRA DE KÉTCHUP:**

**Definición:** Es la salsa de consistencia semisólida elaborada con el jugo y pulpa de tomates frescos, sanos, limpios y maduros o concentrado de tomate, vinagres, sal, especias, y condimentos, aceites vegetales comestibles, almidones hasta 0.5%(m/m), azúcares, aditivos aromatizantes de la lista general del RBN y aditivos de la lista positiva.

**Contenido unitario promedio:** Sachet o doypack de 500 g aproximadamente.

## **XIV) CONDICIONES PARA LA COMPRA DE PASA DE UVA MORENA:**

**Definición:** Fruta deshidratada obtenida a partir de uvas sanas y limpias.

---

**Contenido unitario promedio:** Envase primario de 1000 g de contenido.

## **XV) CONDICIONES PARA LA COMPRA DE NUECES PELADAS EN MITADES O CUARTOS:**

**Definición:** Fruta seca de la especie botánica *Juglans regia* L. (nogal) de semilla comestible.

**Contenido unitario promedio:** Envase primario de 1000 g de contenido.

### **3) Presentación preceptiva de muestras**

Las empresas interesadas en ofertar deberán presentar **dos muestras** (a excepción de quesos y helado, para los cuales se exige **una muestra**) de cada producto ofrecido (incluyendo todas las opciones ofertadas).

Las muestras serán entregadas en la Dirección Departamental de Montevideo, sita en calle Martín García 1222 (oficina 102), del departamento de Montevideo, en la oportunidad que se informará a través de “Aclaraciones” del llamado, y deberán:

- ✓ **Estar debidamente identificadas con etiquetas donde luzcan los siguientes datos:** Número de Licitación, nombre del ítem y nombre del oferente.
- ✓ **Estar acompañadas de un remito** indicando los datos mencionados en dichas etiquetas y el detalle de todos los ítems 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, se deberá adjuntar a la oferta (en archivo adjunto) fotocopia del remito (véase literal I del apartado 11.1 del presente Pliego).

---

Las muestras exigidas 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.

#### **4) Comunicaciones y notificaciones**

El INAU realizará todas las comunicaciones y/o notificaciones 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 y/o notificación se entenderá realizada cuando el acto a comunicar o notificar se encuentre disponible en dicho correo electrónico.

#### **5) Exención de responsabilidades**

El INAU se reserva la potestad de desistir del llamado, total o parcialmente, en cualquier etapa de su realización mientras no se haya notificado Resolución de adjudicación. En caso de desistimiento parcial, éste será de: **a)** Determinado/s ítem/s – en su respectiva cantidad máxima licitada –, y/o **b)** determinada cantidad comprendida en el/los respectivo/s ítem/s – *menor* a la correspondiente cantidad máxima licitada en éste/os –.

Los derechos de la Administración no generarán derecho alguno de los participantes a reclamar por concepto de gastos, honorarios o indemnizaciones por daños y perjuicios.

---

## **6) Aclaraciones al Pliego**

Los eventuales oferentes podrán solicitar por escrito aclaraciones al Pliego Particular dirigiéndose a la Dirección Departamental de Montevideo, a través del correo electrónico [areacomprasmontevideo@inau.gub.uy](mailto:areacomprasmontevideo@inau.gub.uy). En el portal web de Compras Estatales se publicará la fecha hasta la cual se podrán solicitar las aclaraciones.

Las aclaraciones dadas en respuesta a dichas solicitudes serán publicadas en dicho portal web en un plazo no inferior a dos días hábiles anteriores a la fecha de la apertura de ofertas.

## **7) Solicitud de prórroga de apertura**

Los eventuales oferentes podrán solicitar por escrito a la Dirección Departamental de Montevideo la prórroga de la apertura de las ofertas, a través del correo electrónico [areacomprasmontevideo@inau.gub.uy](mailto:areacomprasmontevideo@inau.gub.uy). En el portal web de Compras Estatales se publicará la fecha hasta la cual se podrá solicitar la prórroga.

La Administración comunicará las prórrogas solicitadas, las denegatorias, y/o las prórrogas dispuestas por su sola voluntad, a través del portal web de Compras Estatales.

## **8) Costo del Pliego**

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

## **9) Aceptación de los términos y condiciones del Pliego**

---

Por el solo 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.

Asimismo, 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.

#### **10) Presentación de las ofertas**

**Las ofertas serán recibidas únicamente en línea.** Los oferentes deberán ingresar sus ofertas (económica y técnica completas) en el portal web de Compras Estatales <https://www.gub.uy/agencia-reguladora-compras-estatales/>.  
**NO SE RECIBIRÁN OFERTAS QUE SEAN PRESENTADAS POR OTRA VÍA.**

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.

Los oferentes podrán encontrar material informativo sobre el ingreso de ofertas, accediendo a la página de Compras Estatales: <https://www.gub.uy/agencia-reguladora-compras-estatales/politicas-y-gestion/ofertar-linea>.

Asimismo, el Acta de apertura será publicada automáticamente en el portal web <https://www.gub.uy/agencia-reguladora-compras-estatales/>. 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 portal 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 tenga vicios, sin perjuicio de que la Administración pueda – conforme al presente Pliego – solicitar la 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.

Toda empresa oferente deberá, so pena de invalidez de su oferta:

- a) Estar registrado en el Registro Único de Proveedores del Estado (RUPE)**, conforme a lo dispuesto por el Decreto del Poder Ejecutivo N° 155/013 de 21 de mayo de 2013. Los estados admitidos para recibir ofertas de proveedores son: **EN INGRESO, EN INGRESO (SIIF), y ACTIVO.**
- b) Tener objeto / giro adecuado** al objeto del presente procedimiento.
- c) Haber presentado una oferta cuyo monto total no supere el tope de la Licitación Abreviada fijado a la fecha de apertura de ofertas.**

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

Al momento de cotizar en línea, los oferentes deberán cargar en la pestaña “Archivos adjuntos” del sistema la documentación exigida por el presente Pliego. Los archivos deberán estar en formatos abiertos, o sea, sin contraseñas ni bloqueos para su impresión o copiado.

---

## 11) Información a aportar al momento de cotizar

11.1) Al momento de cotizar, los oferentes deberán presentar la siguiente documentación en la pestaña “Archivos adjuntos” del sistema, conforme se dirá:

**A) FORMULARIO DE IDENTIFICACIÓN DEL OFERENTE (ANEXO I).** En el mismo deberá lucir la firma autógrafa del titular o representante de la empresa oferente con facultades suficientes para ese acto (contar con legitimación).

La acreditación de dicha representación corresponde sea ingresada en el Registro Único de Proveedores del Estado (RUPE) con los datos del firmante (titular o representante) al menos verificados en el sistema.

**B) Certificado vigente que acredite que la empresa oferente se encuentra registrada según lo dispuesto por el Decreto 260/007 de fecha 23 de julio de 2007,** reglamentario de la Ley N° 17.849, expedido por la Dirección Nacional de Medio Ambiente.

**O bien,** si no correspondiera la expedición de dicho certificado:  
**DECLARACIÓN DE NO ESTAR ALCANZADO POR EL DECRETO N° 260/007 (ANEXO II).**

**C) Habilitación vigente de la empresa y/o local alimentario del oferente,** que acredite que se encuentre registrado por el Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia de Montevideo.

**D) Habilitación bromatológica vigente de los productos ofertados,** emitida por el Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia de Montevideo.

- 
- E) Habilitación vigente de la flota de vehículos** que el proveedor utilizará para la entrega de los productos ofertados, emitida por la Intendencia de Montevideo.
- F) Mínimamente, tres carnés de manipulador vigentes** del personal de la empresa elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora/ distribuidora/ intermediaria (operador), según corresponda.
- G) En lo que en particular respecta a la cotización del QUESO TIPO COLONIA EN HORMA: Análisis microbiológico de Coliformes, Staphylococcus coagulasa positivo, Salmonella spp y Listeria monocytogenes**, de acuerdo al Reglamento Bromatológico Nacional, expedido por laboratorio habilitado (no mayor a sesenta días previos a la fecha de la apertura).
- H) En lo que en particular respecta a la cotización del MANÍES PELADOS TOSTADOS - NO FRITOS SIN SAL: 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).
- I) Remito de entrega de muestras** (véase cláusula 3).
- J) En caso de haber presentado documentos confidenciales conforme cláusula 12 del presente Pliego: Resumen no confidencial**, en el que el oferente relacione dichos documentos indicando el *tipo de información* que éstos contienen.

**11.2)** Adicionalmente, al momento de cotizar deberá surgir de la ficha RUPE de cada oferente:

- 
- La correspondiente constancia 6361 (o 6906) de DGI verificada.
  - En caso de personas jurídicas, el certificado notarial verificado que acredite su constitución, vigencia, integración, objeto, representación y facultades.

**11.3)** Cuando el oferente omitiese adjuntar habilitaciones o certificados exigidos en el apartado **11.1**, dichos requisitos se tendrán por cumplidos si a los mismos es posible acceder a través de **consulta pública electrónica en una página web oficial del Organismo emisor de la habilitación o certificado correspondiente.**

**11.4) En el marco del inciso noveno del artículo 504 de la Ley 15.903 (en la redacción dada por el artículo 37 de la Ley 20.075),** la Administración podrá otorgar a los oferentes un plazo de dos días hábiles para subsanar la omisión de la documentación prevista en todos los literales del apartado **11.1**, así como para regularizar la situación en RUPE inherente a los documentos expresados en el apartado **11.2**. Si – en dicho plazo – no se subsanare la omisión de la documentación prevista, y/o no se regularizare la referida situación en RUPE, la oferta será desestimada, **salvo** en lo que operare lo dispuesto en el apartado **11.3**.

Las omisiones referidas en el inciso anterior son casos de defectos a título enunciativo (no taxativo) de las hipótesis previstas en el inciso noveno del artículo 504 de la Ley 15.903 (en la redacción dada por el artículo 37 de la Ley 20.075), 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.

**11.5)** Las siguientes omisiones se entienden **no comprendidas en el inciso noveno del artículo 504 de la Ley 15.903 (en la redacción dada por el artículo 37 de la Ley 20.075)**, por lo tanto, no se otorgará plazo para subsanarlas:

---

**I. Omisión de presentación de muestras conforme a la cláusula 3 del presente Pliego.**

La insubsanabilidad de dicho requisito es sin perjuicio de que la Administración podrá otorgar a los oferentes el plazo de dos días hábiles a los solos efectos de adjuntar la copia del remito de muestras que fuera presentado oportunamente ante el Organismo conforme a dicha cláusula 3.

**II. Demás casos comprendidos en las hipótesis del inciso décimo del artículo 504 de la Ley 15.903 (en la redacción dada por el artículo 37 de la Ley 20.075).**

## **12) 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.
  - Aquella de naturaleza similar conforme a lo dispuesto en la Ley de Acceso a la Información (Ley N° 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.
- Las condiciones generales de la oferta, conforme al Dictamen N° 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 N° 232/010).

En caso de 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 N° 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.

**13)Variantes, alternativas o modificaciones**

Los oferentes presentarán sus ofertas de acuerdo con las condiciones particulares del llamado, pudiendo agregar variantes, alternativas o

---

modificaciones, pero sin omitir ninguna exigencia imperativa requerida en el presente Pliego.

## **14) Cotización**

**14.1)** Todo oferente deberá cotizar el precio en **pesos uruguayos**.

Todos los tributos que legalmente corresponden al proveedor por el cumplimiento del contrato se considerarán incluidos en el precio cotizado.

Deberá surgir de la propuesta económica el monto de aquellos tributos en los que la Administración sea agente de retención – Impuesto al Valor Agregado (IVA) y/u otro vigente –, si éstos tributos corresponden. (A tal efecto, en cuanto al IVA, el oferente deberá ingresar la opción correspondiente – “IVA BÁSICO”, “IVA MÍNIMO”, o “IVA EXENTO” – en el campo “Impuestos” de la línea de cotización respectiva).

Cuando no surja de la propuesta económica el monto de los correspondientes tributos en los que la Administración sea agente de retención, se considerará incluido en el precio cotizado.

Asimismo, se considerará que los precios cotizados incluyen todos los gastos dirigidos a la correcta entrega de la mercadería, no abonándose por parte del INAU importe por flete, entrega, reparto ni cualquier otro rubro separado del precio.

El oferente no podrá proponer rubros a pagar por el INAU separados del precio. De proponerlos, se tendrán por no escritos.

**14.2)** Este Llamado admite cotización parcial. Será admisible, entonces, cotizar todos – o no todos – los ítems, en todas – o no todas – las cantidades comprendidas en los mismos.

---

**14.3) Los precios se cotizarán al firme, es decir, no admitirán reajustes.**

**14.4)** Se cotizará crédito a 90 (noventa) días. Dicho plazo se contabilizará a partir de la fecha de presentación – ante la oficina correspondiente – de la factura conformada por la autoridad competente.

### **15) Plazo y garantía de mantenimiento de oferta**

**15.1)** Plazo de mantenimiento de oferta. Comunicaciones de desistimientos.

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 notificado la Resolución de adjudicación, y siempre que – además – quien pretenda emitir aquella comunicación no fuese un oferente al que la Administración le haya realizado la solicitud prevista en el apartado **20.4** del presente Pliego.

Las comunicaciones previstas en los dos incisos que anteceden se presentarán, en su caso, a la Dirección Departamental de Montevideo, sita en calle Martín García 1222 (oficina 102), por escrito firmado por persona/s con facultades suficientes a tal efecto, acreditada/s en RUPE.

---

## 15.2) 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. En caso contrario, se desestimará la oferta.

## 15.3) Sanción por incumplimiento del deber de mantenimiento de oferta

En caso de incumplimiento del deber de mantenimiento de oferta, se aplicará lo dispuesto en el artículo 64 del TOCAF, en lo pertinente.

## 16) Regímenes de preferencia

### 16.1) Preferencia a la INDUSTRIA NACIONAL

El oferente que desee acogerse a este régimen de preferencia previsto en el artículo 41 de la Ley 18.632 y Decretos N° 13/009 y N° 164/013, **deberá presentar, conjuntamente a su oferta, declaración jurada detallando los bienes, servicios u obras públicas que califiquen 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 el caso de obras públicas, el margen de preferencia será del 8% (ocho por ciento) y se aplicará sobre la mano de obra nacional y los materiales nacionales. A estos efectos, el oferente debe estimar y expresar los porcentajes de mano de obra y materiales nacionales que componen el precio de la oferta.

---

En ausencia de declaración jurada, los bienes, servicios u obra pública serán considerados como no nacionales.

## **16.2) 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 MIPYMES, previsto en el art. 44 de la Ley 18.632 y Decretos N° 371/2010 y N° 164/2013, **deberá presentar conjuntamente a su oferta el certificado emitido por DINAPYME, que establezca:**

- A)** Su condición de MIPYME
- B)** Que se encuentra realizando o ya realizó un proceso de mejora de gestión.
- C)** La declaración jurada del oferente donde se indique que el bien, servicio u obra pública tiene carácter nacional, y el porcentaje de integración nacional de mano de obra y materiales cuando corresponda.

En ausencia de dicho certificado (es decir, del certificado contentivo de los elementos establecidos en los precedentes literales **A**, **B** y **C**), los bienes, servicios u obra pública 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, tal mecanismo no resultará

---

de aplicación. Se incluirá en la pestaña “Aclaraciones” del Llamado la fundamentación de esta decisión.

## **17) Evaluación de las ofertas**

**17.1)** La Administración realizará el estudio inherente a la admisibilidad de las ofertas, dando lugar a la desestimación de aquellas que no se ajusten a los requerimientos y especificaciones sustanciales vigentes para el procedimiento licitatorio que el presente Pliego reglamenta.

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

Cuando la oferta sea admisible, se procederá a evaluar la conveniencia de ésta conforme los factores establecidos en la cláusula **18** del presente Pliego.

**17.2)** La oficina evaluadora de las ofertas, a los efectos de producir su informe, podrá: **a)** solicitar a cualquier oferente las aclaraciones necesarias, cuando lo requiera y durante todo el proceso de análisis, no pudiendo solicitar ni permitir que se modifique el contenido de la oferta; **b)** 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.

## **18) Factores para evaluar la conveniencia de las ofertas**

**18.1)** Para las ofertas que superen el juicio de admisibilidad, se procederá a realizar la evaluación de su conveniencia, conforme los siguientes factores detallados en los apartados **18.2** a **18.5**.

Realizada la evaluación de conveniencia, la misma concluirá asignándose a dichas ofertas su respectivo puntaje final conforme el apartado **18.6**.

### **18.2) Valoración nutricional (máximo: 30 puntos)**

El tipo de alimentos a evaluar no se caracteriza por un alto valor nutritivo, y en general son alimentos ultra-procesados, pero pueden existir **diferencias** que hagan valer su favorable distinción desde el punto de vista nutricional.

Al efecto de detectar dichas eventuales diferencias, se compararán los productos ofertados (de un mismo ítem), valorándose aquellos productos que tengan un valor diferencial positivo, considerando los siguientes elementos (aplicables según el alimento):

- Su composición.
- Grado y método de procesamiento.
- Diferencias en cuanto a los endulzantes en cantidad y tipo.
- Grasas en cantidad y tipo.
- Agregado de sal.

Realizada la evaluación, se puntuará conforme el siguiente cuadro:

El producto ofertado <b>no tiene diferencias</b> (respecto a los demás productos propuestos correspondientes al mismo ítem) que hagan valer su favorable distinción desde el punto de vista nutricional.	<b>0 puntos</b>
El producto ofertado tiene <b>una (1) diferencia</b> (respecto a los demás productos propuestos correspondientes al mismo ítem) que hagan valer su favorable distinción desde el punto de vista nutricional.	<b>15 puntos</b>
El producto ofertado tiene <b>dos (2) o más diferencias</b> (respecto a los demás productos propuestos correspondientes al mismo ítem) que hagan valer su favorable distinción desde el punto de vista nutricional.	<b>30 puntos</b>

### 18.3) Valoración sensorial (máximo: 40 puntos)

Se realizará la evaluación sensorial de los productos. Para ello, las muestras se degustarán a ciegas por personas designadas a tal efecto por la Unidad de Alimentación y Nutrición del INAU. Dichas personas desconocerán marca y oferente, evitando efectos sesgados en la percepción del consumidor.

La metodología a emplear será una prueba descriptiva en base a la apreciación de los atributos del producto, según el siguiente cuadro se establece:

ÍTEM	ARTÍCULO	CLASIFICACIÓN	COLOR	SABOR	TEXTURA
1	QUESO COLONIA	BUENO	Masa amarilla uniforme, con cáscara amarillenta plastificada de rojo o natural.	Láctico suave, ligeramente salado.	Ojos distribuidos, pasta semi-elástica.
		ACEPTABLE	Masa amarilla, algo fuerte o tenue, con cáscara amarillenta plastificada de rojo o natural.	Láctico algo más fuerte pero aceptable, ligeramente salado.	Pocos ojos distribuidos, pasta semi-elástica.
		MALO	Masa no amarilla, con cáscara amarillenta plastificada de rojo o natural. Que evidencie presencia de hongos.	Láctico demasiado fuerte o no tolerable. Sin sabor. Excesivamente salado.	Sin ojos, muy duro, quebradizo, o demasiado pastoso al paladar.
2	TURRONES	BUENO	Característico al sabor, por ejemplo marrón si es de sabor chocolate.	Dulce. Característico a la variedad, por ejemplo de maní, coco, etc.	Blanda, que se deforme al presionar, y al masticar que ofrezca una sensación de leve

					resistencia. Se debe apreciar según variedad maní, almendra, coco, etc.
		ACEPTABLE	Característico al sabor, pero puede presentarse con mayor intensidad o menor intensidad. Por ejemplo, si es de sabor chocolate, marrón más oscuro, o marrón claro.	Un poco más dulce o un poco menos dulce que el ideal conservando lo característico a la variedad, por ejemplo de maní, coco, etc.	Blanda aunque no deforme al presionar. Que al masticar ofrezca una sensación de leve resistencia. Se debe apreciar según variedad maní, almendra, coco, etc.
		MALO	No característico al sabor. Que evidencie mal estado por ejemplo, manchas por la presencia de hongos.	Muy poco dulce, o demasiado dulce. No característico a la variedad, por ejemplo de maní, coco, etc.	Duro, que no se deforme al presionar, y al masticar ofrezca demasiada o ninguna resistencia. Se debe apreciar según variedad maní, almendra, coco, etc.
3	BUDINES	BUENO	Característico al sabor, por ejemplo ligeramente beige si es sabor vainilla.	Dulce. Característico a la variedad, por ejemplo naranja, chocolate, vainilla.	Suave y húmeda. Que no se deshaga al corte. Liviano, no apelmazado. Al morderlo, no ofrece resistencia.
		ACEPTABLE	Característico al sabor, pero puede presentarse con mayor intensidad o menor intensidad. Por	Un poco más dulce o un poco menos dulce que el ideal. Agradable aunque se presente la aparición de	Mantendría las características de Bueno, pero tal vez no tan perfecto. Tal vez algo más denso o menos húmedo.

			ejemplo, beige intenso o pálido.	notas de sabor que desequilibran el sabor global.	
		MALO	No característico al sabor. Color asociado al mal estado, por ejemplo, verde moho.	No característico Sabor desagradable, por ejemplo ácido o rancio.	Que se deshaga al corte siendo imposible obtener una porción. Seco, duro, apelmazado.
4	PAN DULCE	BUENO	Entre beige y ligeramente tostado.	Ligeramente dulce. Se debe apreciar sabor al fermento.	Esponjoso. Liviano. Presencia de fruta o frutos secos según variedad con buena distribución.
		ACEPTABLE	Puede presentarse con mayor intensidad o menor intensidad. Por ejemplo, beige intenso o pálido.	Ligeramente dulce aunque no tan notable como el bueno. Se destaca que pueden aparecer otras notas de sabor.	Esponjoso aunque algo elástico. Presencia de fruta o frutos secos según variedad.
		MALO	No característico. Color asociado al mal estado, por ejemplo, verde moho.	Demasiado dulce o desabrido o sabor extraño o desagradable.	Apelmazado o denso. Sin fruta o frutos secos según variedad o de forma escasa.
5	BARQUILLOS	BUENO	Entre beige y ligeramente tostado.	Dulce. Tostado.	Crocante. Crujiente. Ofrece resistencia a la masticación.
		ACEPTABLE	Puede presentarse con mayor intensidad o menor	Dulce y tostado pero no tan notable como el bueno. Se destaca que	Menos crocante. Ofrece algo de resistencia a la masticación.

			intensidad. Por ejemplo, tostado pero no quemado, o pálido.	pueden aparecer otras notas de sabor.	
		MALO	No característico. Quemado.	Desabrido o muy dulce o sabor desagradable, por ejemplo quemado o sabor extraño.	Muy duro. Filoso. O Blando.
6	DURAZNOS EN ALMÍBAR	BUENO	Amarillo brillante Almíbar incoloro.	Dulce. Característico de la fruta. En equilibrio entre el durazno natural y el almíbar.	Firme pero tierno, suave, liso. Jugoso. Almíbar ligeramente espeso.
		ACEPTABLE	Amarillo menos intenso Almíbar incoloro.	Dulce. Característico de la fruta. Almíbar dulce.	Mayor firmeza de la deseada, pero agradable al masticar. Conserva la jugosidad. Almíbar ligeramente espeso.
		MALO	Amarillo pálido. Almíbar con color.	Desagradable o artificial. Puede tener un sabor extraño o carecer del sabor característico del durazno.	Duro, muy fibroso. Demasiado blando que no conserva su integridad. Almíbar acuoso o demasiado espeso.
7	ANANÁ EN ALMÍBAR	BUENO	Amarillo blanquecino claro. Almíbar incoloro.	Dulce, ácido. Característico de la fruta. Almíbar dulce. El sabor se mezcla armoniosamente con el almíbar.	Puede sentirse fibroso, pero se deshace en la boca al masticar y se mezcla bien con el almíbar. Almíbar ligeramente espeso.

		ACEPTABLE	Amarillo blanquecino, aunque pueden aparecer variaciones en la uniformidad. Almíbar incoloro.	Dulce, ácido. Característico de la fruta. Almíbar dulce. El sabor se mezcla con el almíbar aunque no tan notablemente.	Textura aceptable, aunque sea más firme o suave. Almíbar ligeramente espeso.
		MALO	Muy amarillo o blanquecino. Almíbar con color.	Desagradable o fuera de equilibrio. Puede ser demasiado dulce, ácido o tener un sabor extraño que no se ajusta a las expectativas.	Muy duro o blando. Almíbar acuoso o demasiado espeso.
8	ACEITUNAS	BUENO	Verde característico, brillante.	Ligeramente saladas. Podrían presentar una ligera amargura característica.	Textura firme pero tierna. Jugosas. Ofrece resistencia a la masticación sin ser demasiado duras o blandas.
		ACEPTABLE	Verde característico, ligeramente más opaco.	Buen sabor aunque podrían presentarse más saladas (tolerable). Presencia de cierta amargura.	Un poco más blandas o firmes. Mantienen la jugosidad.
		MALO	Descolorido o incluso marrón. Presencia de manchas.	Desagradable o fuera de equilibrio. Podrían ser excesivamente saladas, amargas o tener un sabor rancio.	Blandas o fibrosa. Carece de jugosidad. Desagradables al masticarlas.
9	MANÍ CON SAL	BUENO	Entre beige y ligeramente tostado.	Característico. Tostado agradable. Ligeramente salado.	Crujiente. Duro.

		ACEPTABLE	En su mayoría entre beige y ligeramente tostado, pero algunos pueden tener tonos más oscuros o más claros. Podría tener variaciones en la uniformidad.	Característico pero podría faltarle un poco de intensidad.	Un poco menos crujiente pero mantiene la dureza.
		MALO	Blanquecino o muy tostado.	Desagradable o fuera de equilibrio. Podría estar demasiado quemado, tener un sabor rancio o demasiado salado.	Blando o demasiado duro.
10	PAPAS CHIPS	BUENO	Entre beige y ligeramente tostado uniforme.	Agradablemente e salado. Frito pero con ausencia de sabores indeseables por el proceso de fritura.	Delgadas y crujientes. Ligera sensación grasa.
		ACEPTABLE	Se presentan algo más tostadas, podría tener variaciones en la uniformidad.	Aceptable salinidad. Frito. Mantiene ausencia de sabores indeseables por el proceso de fritura.	Un poco menos crujiente. Ligera sensación grasa.
		MALO	Tonos oscuros, quemados o descoloridos.	Demasiado saladas, insípidas o tener un sabor rancio, o sabor indeseable por el proceso de fritura.	Demasiado blandas o quemadas. Excesivamente grasas.
11	PALITOS FRITOS	BUENO	Entre beige y ligeramente dorado. Sin manchas	Agradablemente e salado, frito. Característico de la variedad	Crocante y crujientes. Pastoso a la masticación.

			oscuras o quemadas.	(ej.: jamón, queso). Ausencia de sabores indeseables por el proceso de fritura.	
		ACEPTABLE	En su mayoría entre beige y dorado, pero algunos pueden tener tonos más oscuros o más claros.	Aceptable salinidad. Frito. Agradable aunque no sea característico a la variedad. Mantiene ausencia de sabores indeseables por el proceso de fritura.	En su mayoría es crujiente pero puede haber algunas áreas ligeramente menos crujientes.
		MALO	Descoloridos o quemados.	Desagradable, rancio o carecen de sabor, o sabor indeseable por el proceso de fritura.	Predominantemente blando. Puede sentirse a la masticación gomoso o aceitoso.
12	HELADOS	BUENO	Característico al sabor, por ejemplo ligeramente crema si es sabor vainilla.	Dulce. Característico a la variedad, por ejemplo frutilla, chocolate, vainilla.	Cremoso, derretimiento al contacto con la boca, homogéneo. Sin cristalización.
		ACEPTABLE	Poco característico al sabor.	Dulce aceptable. Característico a la variedad.	Algo áspero y/o espeso. Con derretimiento al contacto con la boca, homogéneo. Sin cristalización.
		MALO	No característico al sabor o desagradable.	Muy dulce o poco dulce, sin sabor característico a la variedad.	Áspero, no cremoso, no homogéneo. Cristalizado.

13	REFRESCO	BUENO	Característico al sabor, por ejemplo marrón oscuro si es sabor cola. Atractivo.	Dulce. Característico a la variedad, por ejemplo naranja, algo acaramelado si es cola y ácido si es lima-limón. Sin retrogustos amargos, metálicos, etc.	Líquido liviano y homogéneo. Burbujeante y efervescente.
		ACEPTABLE	Puede presentar variaciones sutiles de tonalidad.	Continúa siendo agradable pero puede estar menos equilibrada la percepción de sabores. Por ejemplo un refresco lima limón que se perciba más dulce que ácido.	En su mayoría burbujeante, pero puede haber algunas burbujas más débiles o menos efervescentes.
		MALO	Descolorido o poco atractivo.	Desagradable, artificial o carece de sabor.	Plana y sin burbujas, carece de gasificación.
14	MAYONESA	BUENO	Blanco-amarillenta.	Sabor suave característico.	Ligera. Homogénea, sin separación de aceite. Suave.
		ACEPTABLE	El color es demasiado blanco o demasiado artificial, pero no condiciona el consumo.	Sabor característico aunque se percibe algo ácido.	Consistencia ligeramente más espesa, pero aún fácil de untar. Mantiene la homogeneidad.
		MALO	Color que no es esperable, que evita su consumo.	Sabor desagradable. Puede ser demasiado ácida o tener un sabor extraño.	Espesa, grumosa. NO homogéneo, se visualiza separación de aceite.
15	KÉTCHUP	BUENO	Gama entre rojo intenso y bordó. Presenta brillo atractivo.	Agridulce, con base a tomate.	Homogéneo, ligeramente viscoso, suave.

			Uniforme.		
		ACEPTABLE	Se percibe menos brillante, pero aceptable.	Aceptable equilibrio entre dulce, ácido y salado aunque puede alguno ser más o menos intenso. Por ejemplo, predomina sabor dulce.	Puede ser un poco más líquida o espesa de lo deseado, pero aún así fácil de untar.
		MALO	Tono apagado, oscuro. Notable variación al color característico.	Sabor desagradable. Puede ser demasiado ácida o tener un sabor extraño.	Demasiado líquida o demasiado espesa o grumosa. Se observa separación líquido/sólida.
16	PASA DE UVA MORENA	BUENO	Color violeta oscuro, característico de la variedad.	Dulce, levente ácido.	Blandas, algo elásticas. Superficie rugosa.
		ACEPTABLE	Puede presentar menor intensidad.	Puede presentar menor intensidad.	Algo blandas y elásticas. Superficie menos rugosa aunque característico de la fruta deshidratada.
		MALO	Color no violeta, por tanto no característico de la variedad.	Poco o muy dulce. Muy ácidas.	Muy duras y poco elásticas.
17	NUECES PELADAS	BUENO	Entre beige y ligeramente marrón	Característico. Levemente dulce.	Ofrece resistencia a la masticación. Crujiente. Cremosa
		ACEPTABLE	En su mayoría entre beige y ligeramente marrón, pero algunas pueden tener tonos más oscuros o más claros. Podría	Característico pero podría faltarle un poco de intensidad	Un poco menos crujiente pero sin dejar de presentar algo de resistencia a la masticación. Cremosa.

			tener variaciones en la uniformidad.		
		MALO	Blanquecino o muy oscuras.	Desagradable o fuera de equilibrio. Podría tener un sabor rancio o amargo.	Blanda o demasiado duro.

Cuando, respecto a determinado producto, alguno de dichos tres atributos resulte clasificado como “MALO”, no superará la *valoración nutricional*, y **la oferta inherente a dicho producto será rechazada**.

Los demás productos, es decir, los que no cuentan con atributo/s “MALO/S”, serán evaluados así:

	CLASIFICACIÓN	COLOR	SABOR	TEXTURA
Puntaje por atributo	BUENO	13,33	13,34	13,33
Puntaje por atributo	ACEPTABLE	6,665	6,67	6,665

#### 18.4) Valoración económica (máximo: 30 puntos)

18.4.1) Por cada propuesta económica, se realizará la siguiente suma: “Y” + “Z”. Éstos valores son los siguientes:

- “Y” es el precio cotizado.
- “Z” es el monto correspondiente a los tributos que surge de la propuesta económica conforme el inciso tercero del apartado 14.1 del presente Pliego.

Cuando a la propuesta no correspondan dichos tributos, el valor “Z” será igual a cero.

---

18.4.2) Realizada la respectiva suma por cada propuesta, se puntuará cada resultado que la misma arroje, conforme se estipula a continuación:

- Al *resultado menor* (que se denominará “Rm”) corresponderá un puntaje de **30 puntos**.
- A *cada uno de los restantes resultados* (que se denominará “R”) corresponderá el puntaje que arroje la siguiente regla de tres inversa: **30 x (Rm/R)**.

18.4.3) Lo dispuesto en los precedentes apartados 18.4.1 y 18.4.2 es sin perjuicio de lo previsto en materia de regímenes de preferencia. (Véase el Pliego Único para los Contratos de Suministros y Servicios No Personales: inciso final del numeral 10.5.1 e inciso final del numeral vi, punto b1, del numeral 10.5.2.1).

### **18.5) Valoración de la situación en el RUPE**

Se denominará “P” al resultado de la siguiente suma: *puntaje obtenido en la valoración nutricional + puntaje obtenido en la valoración sensorial + puntaje obtenido en la valoración económica*. O bien, para aquellas ofertas que hayan resultado rechazadas por falta de superación de la valoración nutricional, se denominará “P” al resultado de la siguiente suma: *puntaje obtenido en la valoración nutricional + puntaje obtenido en la valoración sensorial + puntaje obtenido en la valoración económica*.

Cada una de las siguientes sanciones que luzcan en la ficha RUPE del respectivo oferente – registradas en los últimos cinco años hasta el momento de la apertura de ofertas – restará a “P” los siguientes puntos:

- 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.

**18.6)** El puntaje final (que se denominará “**PF**”) será el que resulte de restar a “**P**” todos los puntos que haya correspondido restarle conforme el precedente apartado **18.5** – o, para aquellas ofertas admisibles respecto de las cuales no haya correspondido dicha resta, el puntaje final (que se denominará “**PF**”) será el propio puntaje “**P**” –.

## **19) Mejora de ofertas y/o negociación**

Cuando corresponda, la oficina evaluadora de las ofertas podrá utilizar los mecanismos de mejora de oferta y/o negociación, de acuerdo con lo previsto en el artículo 66 del TOCAF.

## **20) Adjudicación**

**20.1)** Evaluada la conveniencia de los productos, serán objeto de comparación los “**PF**” comprendidos en una misma opción de productos cotizados. La oferta cuyo “**PF**” resulte mayor será adjudicada, sin perjuicio de las resultancias de los mecanismos previstos en la cláusula precedente.

**20.2)** El INAU tiene la potestad de fraccionar la adjudicación entre dos o más oferentes. En tal sentido, la Administración puede, **siempre conforme al inciso precedente**:

**A)** Adjudicar uno/s ítem/s a un oferente, y otro/s ítem/s a otro/s oferente/s, todos – o no todos – en su respectiva cantidad máxima licitada.

**B)** Adjudicar determinada cantidad comprendida en el/los respectivo/s ítem/s a un oferente, y otra/s cantidad/es del mismo ítem a otro/s oferente/s, pudiendo – o no – totalizar la respectiva cantidad máxima licitada en el ítem.

---

Además de lo previsto en el inciso precedente, la división de la adjudicación del propio ítem entre dos o más oferentes es una de las opciones previstas en el inciso trasantepenúltimo del artículo 66 del TOCAF. Ésta corresponderá si – acaecido el caso de dicho inciso – la Administración optare por la misma.

**20.3)** El INAU tiene la potestad de adjudicar el llamado total o parcialmente. Ésta última potestad consiste en la posibilidad de adjudicar no todos los ítems, y/o en la posibilidad de adjudicar ítems pero no todos en la respectiva cantidad máxima comprendida en cada uno. La potestad de adjudicar parcialmente el llamado será aplicable en caso de acaecer alguna/s de las siguientes circunstancias, indistintamente:

- A)** Si todas las ofertas correspondientes a determinado ítem resultaren no ser pasibles de adjudicación – por no haber superado el juicio de admisibilidad, o por no falta de superación de la *valoración nutricional* prevista en el apartado **18.3** o por ser manifiestamente inconvenientes –.
- B)** Si determinado/s ítem/s resultare/n desierto/s.
- C)** Si determinado/s ítem/s – en su respectiva cantidad máxima licitada – resultare/n desistido/s, al amparo del literal **a** del inciso primero de la cláusula **5** del presente Pliego.
- D)** Si determinada cantidad comprendida en el/los respectivo/s ítem/s – *menor* a la correspondiente cantidad máxima licitada en éste/os – resultare desistida, al amparo del literal **b** del inciso primero de la cláusula **5** del presente Pliego.

**20.4)** Una vez dictada la Resolución de adjudicación, si el proveedor que resulta/n adjudicatario/s no estuviese/n 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 contados a partir del día siguiente a tal solicitud**, acredite:

- 
- El estado **ACTIVO** en RUPE, tal como surge en la guía de proveedores del RUPE (véase en <https://www.gub.uy/agencia-reguladora-compras-estatales/comunicacion/publicaciones/guias-para-inscripcion-rupe>).
  - La no existencia de demás elementos que inhiban su contratación.

**20.5)** Acreditados los extremos del apartado **20.4**, la Resolución de adjudicación se notificará – al/a los adjudicatario/s y a los restantes oferentes – a través del correo electrónico que los mismos establecieron en el Registro Único de Proveedores del Estado. La notificación se entenderá realizada cuando el acto a notificar se encuentre disponible en el correo electrónico referido.

Asimismo, la Resolución de adjudicación se publicará en el portal web de Compras Estatales.

**20.6)** Al momento de la notificación de la Resolución de adjudicación, se solicitará al adjudicatario que, **dentro del plazo de cinco (5) días hábiles contados a partir del día siguiente a dicha notificación**, presente documento acreditante de que se constituyó la **garantía de fiel cumplimiento del contrato**, únicamente a aquel oferente que – en total – se le adjudicase por una suma que iguala o supera el cuarenta por ciento del tope de la Licitación Abreviada.

**En dicho caso, entonces, el adjudicatario deberá 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:** El adjudicatario constituirá la correspondiente garantía mediante alguna de las siguientes modalidades:

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

---

**B) 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 del INAU.

**C) 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.

**D) 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.

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

En caso de constitución de garantía mediante transferencia bancaria o depósito bancario, el trámite para dicha constitución se realizará vía correo electrónico. La empresa adjudicataria deberá enviar la constancia bancaria de dicha transferencia o depósito, a la Dirección Departamental de Montevideo a través del correo electrónico [areacomprasmontevideo@inau.gub.uy](mailto:areacomprasmontevideo@inau.gub.uy).

Corroborados los extremos pertinentes, la garantía quedará constituida ante la Tesorería del Instituto.

En caso de constitución de garantía mediante efectivo o alguna de las modalidades de los literales **B** a **D**, el trámite para dicha constitución se deberá realizar **presencialmente**, al menos para la intervención que compete a la Tesorería del Instituto, sita en Avda. Fernández Crespo 1796 (planta baja) de la ciudad de Montevideo. La modalidad de intervención que compete a la Dirección Departamental de Montevideo será informada por ésta oportunamente.

Corroborados los extremos pertinentes, la garantía quedará constituida ante la Tesorería del Instituto.

---

**20.7)** Al momento de la notificación de la Resolución de adjudicación, se solicitará al adjudicatario que, **dentro del plazo de diez (10) días corridos contados a partir del día siguiente a dicha notificación**, presente la siguiente documentación:

- A) En caso de haber presentado en su oferta el ANEXO II: Certificado vigente de No Alcance, expedido por la Dirección Nacional de Medio Ambiente.**
- B)** Todo otro certificado o recaudo nacional o departamental que sea obligatorio presentar de acuerdo con el rubro que se licita y que correspondan al adjudicatario exclusivamente, o la constancia de que está exento de alguna de las obligaciones referidas.

**20.8)** En caso de adjudicatario acogido al régimen de preferencia a la Industria Nacional (artículo 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, **dentro del plazo de quince (15) días hábiles contados a partir de 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 correspondiente adjudicación, la cual recaerá en la siguiente mejor oferta.**

### **21) Obligaciones del adjudicatario**

El adjudicatario está obligado a **cumplir fielmente el objeto** de la misma, así como a ser consecuente con todo lo que en demás normas se dispone:

- A) Recepción:** La recepción provisoria de los diferentes artículos será realizada por funcionarios autorizados, quienes procederán a controlar la

---

entrega, pudiendo rechazar el artículo alegando razones pertinentes para ello. En dicha hipótesis, el adjudicatario, dentro del tiempo remanente del plazo originario dispuesto para la entrega (si es que queda remanente), deberá – a su costo – sustituirlo, no dándose trámite a la recepción definitiva mientras no se haya dado cumplimiento a la obligación precedente.

Lo expresado es sin perjuicio de la aplicación de las sanciones que eventualmente sean aplicables.

**B) Estado de las habilitaciones exigidas en el presente Pliego:** La

Administración se reserva el derecho de exigir, cuantas veces lo considere prudente, la exhibición de habilitaciones y demás constancias, que acrediten el cumplimiento de la correspondiente normativa nacional y/o departamental que vincula al adjudicatario y/o a los productos adjudicados.

**C)** El adjudicatario no deberá incurrir en conductas que conlleven a que autoridades públicas resuelvan sancionarle gravemente en su calidad de proveedor de bienes y/o servicios (enmarcados o no en una relación de consumo) del ramo correspondiente al objeto del presente procedimiento licitatorio.

**22) Mora, incumplimientos y sanciones**

**22.1)** 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.

**22.2)** En caso de que no se cumpla con cualquiera de las obligaciones que componen la presente contratación, se aplicará una multa del **10%** (diez por ciento) del monto de la adjudicación por cada incumplimiento, todo lo cual conforme al artículo 64 del TOCAF, pudiéndose descontar de la facturación.

---

**22.3)** La multa prevista en el precedente apartado **22.2** es **sin perjuicio de:**

- a) Otras acciones administrativas, civiles y/o penales que puedan corresponder.
- b) La potestad de ejecutar la garantía de fiel cumplimiento de contrato, si correspondió su constitución.
- c) La potestad de la Administración de exigir el cumplimiento de la obligación respectiva – salvo cuando la multa se aplicase con la rescisión –.
- d) 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, o en un incumplimiento grave.

### **23) Pagos**

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

El INAU no se obliga a demandar producto alguno; el Organismo tiene el derecho potestativo de demandar (o no) los producto/s adjudicados.

En tal sentido, se pagará únicamente por los productos demandados y que han sido objeto de recepción definitiva, siempre que medie conformidad por parte del INAU. La respectiva factura deberá corresponder al mes de las entregas. No se admitirán pagos por otro concepto.

Para el caso en que el tiempo insumido para el pago sobrepase el plazo establecido en el primer inciso 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.

---

## **24) 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 ante la División Financiero Contable.

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

En dicha Resolución se expresará:

- a)** La Administración se reservará el derecho de oponer al cesionario todas las excepciones que se hubieran podido oponer al cedente (aun las meramente personales).
- b)** 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 públicos.

No se aceptarán cesiones genéricas de derechos de créditos de la presente Licitación.

## **25) Referente del Llamado**

La oficina referente del presente Llamado es la Unidad de Alimentación y Nutrición, dependiente de la División Espacio Salud del Instituto.