



Universidad de la República – Inciso 026
Oficinas Centrales – Unidad Ejecutora 01
División Suministros
Avda. 18 de Julio 1968 – Planta baja - Fax 2409.18.61
Teléfonos: 2400.90.16 - 2408.49.04. E-mail: compras@udelar.edu.uy

CONCURSO DE PRECIOS N° 07/24
APERTURA ELECTRÓNICA: 27 de FEBRERO. Hora 11.00

COMPRA DE LECHE FRESCA, LARGA VIDA y YOGURT

1.- OBJETO del LLAMADO.- Se convoca a Concurso de Precios para la adquisición de leche y yogurt para proveer a los Comedores Universitarios, de acuerdo al siguiente detalle:

ITEM 1.- 11.500 litros de Leche fluida fresca entera o descremada, apta para alimentación humana, proveniente de establecimientos autorizados por el MGAP y sometida a pasteurización según procedimientos tecnológicos autorizados en las plantas habilitadas.

Presentará sabor, olor agradable, no rancio

Propiedades físico químicas y nutritivas no modificadas por el tratamiento de pasteurización

Aporte graso:

Leche entera mínimo 2.6%

Leche descremada máximo 0.5%

Envases: sachets de primer uso, de a litro, con cierre seguro y protección adecuada que permita manipulación. Rotulación correspondiente a la normativa legal presente en Reglamento Bromatológico Nacional.

Transporte: en vehículo autorizado para transporte de alimentos frescos, con las correspondientes habilitaciones municipales.

Análisis: todos los oferentes deberán presentar junto con la oferta Certificado de Análisis emitido por Químico Farmacéutico, Ingeniero Químico, Ingeniero Alimentario o Médico Veterinario, que corresponda al alimento presentado y con antigüedad no mayor a un año de: prueba de fostatasa alcalina, aerobios mesófilos totales, coliformes a 30°C, estafilococos coagulasa y termonucleasa positivos y salmonella.

Entregas: las entregas se realizarán en forma fraccionada, según necesidad del servicio de lunes a viernes.

Lugar de entrega: Comedor Universitario N° 2 y N° 1

ITEM 2.- 1.680 litros de Leche UHT entera en tetrapack: leche sometida durante 2 a 4 segundos a tratamiento de temperatura de 130-150°C mediante proceso térmico de flujo continuo y enfriada a menos de 32°C , envasada bajo condiciones asépticas en envases estériles y herméticamente cerradas.

Propiedades físico químicas y nutritivas no modificadas sensiblemente por el tratamiento térmico

Materia grasa: mínimo 3%

Las entregas serán fraccionadas, cada tres meses. Al momento de la entrega deberán contar con por lo menos el 80% de su vida útil.

Los envases: serán de primer uso, unitarios por litro, polilaminados celulósicos con cara interna de polietileno virgen, patente tetra pack utilizado para la leche larga vida.

Los envases deberán cumplir con las condiciones de rotulación establecidas por Reglamento Bromatológico Nacional (serán controladas al momento de la recepción, nombre del producto, marca, fecha de elaboración y/o vencimiento, etc).

El transporte deberá ser en vehículo habilitado para transporte de alimentos y tener los registros correspondientes.

ITEM 3.- 400 Botellitas de entre 180 – 220cc de **Yogurt frutado semidescremado** (apto para celíacos). Productos de fabricación industrial, preferentemente nacional, que deberán proceder de establecimientos industriales habilitados por Dpto de Control Sanitario de Lácteos Direcc. Gral de Servicios Ganaderos MGAP. Pueden tener de agregado de puré de frutas o pulpa de frutas, sustancias alimenticias y aditivos incluidos en la lista positiva del Decreto 315/994 y en los límites allí establecidos.

NO pueden estar saborizados exclusivamente con saborizantes artificiales. Consistencia semilíquida. Sabores varios. Debe cumplir con la cadena de frío RESPETANDO TEMPERATURAS DE REFRIGERACIÓN.

TRANSPORTE: debe ser acorde a productos refrigerados y debe estar habilitado para el transporte de productos lácteos.

ENVASES: De primer uso, material sanitario, impermeable resistente que no sufra roturas ni deterioro a la manipulación durante almacenamiento. No puede tener un envase secundario en el que se tengan productos de diferente LOTE.

ENTREGAS: las entregas serán semanales.

Se deberá incluir en la propuesta la ficha nutricional del producto.

ITEM 4.- 400 Botellitas entre 180 – 220cc de **Yogurt frutado light** (apto para celíacos). Productos de fabricación industrial, preferentemente nacional, que deberán proceder de establecimientos industriales habilitados por Dpto de Control Sanitario de Lácteos Direcc. Gral de Servicios Ganaderos MGAP.

Pueden tener de agregado de puré de frutas o pulpa de frutas, sustancias alimenticias y aditivos incluidos en la lista positiva del Decreto 315/994 y en los límites allí establecidos.

NO pueden estar saborizados exclusivamente con saborizantes artificiales.

LIBRES DE AZÚCAR AGREGADO, APTO PARA DIABÉTICOS.

Consistencia semilíquida. Sabores varios. Debe cumplir con la cadena de frío RESPETANDO TEMPERATURAS DE REFRIGERACIÓN.

TRANSPORTE: debe ser acorde a productos refrigerados y debe estar habilitado para el transporte de productos lácteos.

ENVASES: De primer uso, material sanitario, impermeable resistente que no sufra roturas ni deterioro a la manipulación durante almacenamiento. No puede tener un envase secundario en el que se tengan productos de diferente LOTE.

ENTREGAS: las entregas serán semanales.

NOTA: para cualquiera de los dos ítems: NO cumplir con las condiciones de rotulado, fecha de caducidad no vigente y/o con plazos menores a los solicitados, mercadería no en condiciones, envases alterados, serán criterios de rechazo en la recepción.

Se deberá incluir en la propuesta la ficha nutricional del producto.

2.- PLAZO.-

La provisión de este producto será para abastecer las necesidades de Comedores Universitarios hasta el 31 de diciembre de 2024. Esta licitación podrá prorrogarse hasta un período más, al no mediar manifestación en contrario de cualquiera de las partes, que deberá ser comunicada por nota cursada con el respectivo acuse de recibo o cualquier otro medio fehaciente con una antelación no menor a los 30 días de la fecha de vencimiento del plazo primitivo o de su prórroga.

De cualquier manera la Universidad de la República se reserva el derecho de rescindir unilateralmente la prestación del suministro si la/s empresa/s adjudicataria/s no cumple/n a satisfacción con el mismo. La disconformidad con la presentación del suministro será manifestada a la empresa adjudicataria por la Universidad de la República por escrito mediante telegrama colacionado o por nota cursada a la empresa con el respectivo acuse de recibo. Para hacer uso del derecho de rescisión unilateral esta disconformidad expresa deberá manifestarse en por lo menos dos oportunidades.

3. RETIRO DE PLIEGOS.-

Los interesados en participar en este llamado podrán retirar los pliegos de condiciones en la Sección Compras de esta División de lunes a viernes de 9 a 12 hs y en el sitio Web de Compras Estatales.

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

4.- PROPUESTA.-

Las ofertas deberán presentarse con membrete de la empresa, redactadas en idioma español de forma clara y precisa y firmadas por el oferente o sus representantes, con aclaración de firmas. Especificar razón social, RUT, dirección, tele/fax y e-mail.

Toda cláusula imprecisa, ambigua, contradictoria u oscura a criterio del organismo, se interpretará en el sentido más favorable a éste.

IMPORTANTE

MUESTRAS: En caso de ser necesarias cuando se realice el estudio de las ofertas se solicitarán al oferente la presentación de las mismas. **Estas muestras serán SIN COSTO para la Universidad de la República y deberán estar correctamente identificadas por proveedor.**

5.- RECEPCION DE LAS OFERTAS.-

Las propuestas deberán ser presentadas exclusivamente en formato electrónico,

mediante el ingreso de las mismas en el sitio web de Compras Estatales. Por consultas al respecto deberán comunicarse al 26045360 Atención a Proveedores o descargar el instructivo de Cómo Ofertar en Línea.

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

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

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

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

Esta División no se responsabiliza por ofertas presentadas fuera del lugar y horario indicados. Los oferentes sólo podrán ver las restantes ofertas, en el acto de apertura.

A efectos de la presentación de las ofertas, el oferente deberá estar registrado en el **RUPE.**

6.- APERTURA DE LAS OFERTAS.-

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

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

Asimismo el acta de apertura será publicada automáticamente en la Web de Compras Estatales. En consecuencia dicha acta permanecerá visible para todos los oferentes en la plataforma electrónica, por la cual la no recepción del mensaje no será obstáculo para el acceso por parte del proveedor a la información de la apertura en el sitio web. A partir de ese momento, las ofertas quedarán accesibles para la Administración contratante y para el Tribunal de Cuentas, no pudiendo introducirse modificación alguna en las mismas. Así mismo las ofertas quedarán visibles para todos los oferentes, con excepción de aquella información que sea entregada en carácter confidencial, según lo dispuesto en el numeral 13 "Información Confidencial y Datos Personales" del presente Pliego. Solo cuando la administración contratante solicite salvar defectos o carencias a lo establecido en el Artículo 65 del TOCAF, el oferente deberá agregar en línea la documentación solicitada.

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

7.- COTIZACION DE LA PROPUESTA.-

a) el precio en condiciones de pago a treinta días.

Para el caso de que el tiempo insumido para el pago sobrepase el plazo indicado, el oferente podrá establecer un recargo que no podrá superar el interés vigente para los recargos por financiación que cobra la Dirección General Impositiva.

La cotización deberá presentarse indicando precio unitario, monto de impuestos y total en cada ítem.

En caso de presentación de paramétrica que incida en el precio ofertado, la variación tendrá validez desde el momento de la fecha de apertura hasta la fecha de entrega: en este caso no se aceptarán ofertas en las que no se indique la fecha de la entrega correspondiente. No podrán aplicarse fórmulas paramétricas para calcular recargos por demora en los pagos.

Las ofertas deberán ser cotizadas **solamente en moneda nacional, debiéndose incluir en el precio la totalidad de los impuestos que correspondan, explicitándose claramente cuáles son**. En caso de que esta información no surja de la propuesta, se considerará que el precio cotizado comprende todos los impuestos.

8.- VALOR DE LA INFORMACION TECNICA PRESENTADA.-

Todos los datos indicados por el proponente referidos a los elementos contenidos en la oferta, **tendrán carácter de compromiso**. Si se verifica que no responden estrictamente a lo establecido en la propuesta, la Administración podrá rechazarlos de plano, rescindiendo el contrato respectivo sin que ello dé lugar a reclamación de clase alguna.

9.- PLAZO DE MANTENIMIENTO DE LAS PROPUESTAS.-

Las ofertas serán válidas y obligarán al oferente por el término de 45 días, a contar desde el día siguiente al de la apertura de las mismas.

El vencimiento del plazo establecido precedentemente no liberará al oferente, a no ser que medie notificación escrita a esta División manifestando su decisión de retirar la oferta y falta de pronunciamiento de esta última en el término de diez días hábiles perentorios.

10.- MEJORA DE OFERTA O NEGOCIACIÓN.-

Cuando sea pertinente, la Universidad de la República podrá utilizar los mecanismos de mejora de oferta o negociación, de acuerdo a lo previsto por el artículo 66 del TOCAF Junio 2020.

11.- CRITERIO DE EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS.-

A continuación se expresarán los criterios que se adoptarán para la evaluación del producto a adquirir. Los valores de los ponderadores son definidos en forma global a toda la licitación.

Se evaluarán las muestras de los alimentos con la siguiente ponderación:

- . Calidad: 10% teniendo en cuenta para la evaluación Análisis Clínico para el caso de la leche fluida y ficha técnica para la leche UHT
- . Envase y rotulado: 10% debe corresponder con las normas legales establecidas en Reglamento Bromatológico Nacional
- . Precio: 40%
- . Antecedentes en otros servicios en los últimos cinco años: 5%
- . Antecedentes en Servicio de Comedores Universitarios: 35% (para éste criterio se contempla si fue proveedor de Comedores y cumplió con entregas parciales en tiempo,

según especificaciones y que tenga concordancia con lo que fue la muestra).

12.- ADJUDICACION.-

La Universidad de la República se reserva el derecho de adjudicar la licitación a la o las ofertas según las pautas de evaluación del Pliego, declarar desierta o rechazar todas las ofertas, así como solicitar ampliación de información o seguir otros cursos de acción por razones de buena administración, de acuerdo al artículo 68 del TOCAF 2020 y lo dispuesto en el art. 66 del TOCAF.

Podrá aumentar o reducir la cantidad a adjudicar en los mismos términos previstos por el art. 74 del TOCAF 2020.

13.- PLAZO DE ENTREGA y LUGAR.-

Las entregas serán parciales previa coordinación con los Licenciados Nutricionistas: serán quincenales, en el Comedor Universitario N° 1 sito en Emilio Frugoni 1419 y en el Comedor Universitario N° 2 sito en A. Navarro 3087.

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

El lugar y plazo de entrega se coordinara desde los comedores con el adjudicatario

14.- CLAUSULAS ESPECIALES.-

Las firmas adjudicatarias deberán estar al día con las obligaciones fiscales y leyes sociales en el momento del cobro.

15.- EXENCION DE RESPONSABILIDAD.-

La Universidad de la República podrá desistir del llamado en cualquier etapa de su realización o podrá desestimar todas las ofertas. Ninguna de estas decisiones generará derecho alguno de los participantes a reclamar por gastos, honorarios o indemnizaciones por daños y perjuicios.

16.- NORMATIVA APLICABLE.-

Esta Licitación se enmarca, en lo aplicable, en lo dispuesto en el TOCAF aprobado Junio 2020 y las leyes, decretos y resoluciones vigentes a la fecha de apertura de la licitación.
