



Dirección Nacional de Sanidad
de las Fuerzas Armadas

**DIRECCIÓN NACIONAL DE SANIDAD DE LAS FF.AA.
DIVISIÓN ADQUISICIONES
SECTOR ABASTECIMIENTOS**

PLIEGO PARTICULAR DE CONDICIONES

LICITACIÓN ABREVIADA Nº 177/24

OBJETO: Adquisición de “PRODUCTOS LÁCTEOS” de acuerdo a las condiciones determinadas en este Pliego y en los Anexos que forman parte del mismo.

APERTURA ELECTRÓNICA

FECHA: 27/06/2024 **HORA:** 10:00

LUGAR: División Adquisiciones (Av. 8 de Octubre 3050)

SECTOR: Abastecimientos

TELÉFONO: 2487 6666 Ints. 2504 - 2520

PRESENTACIÓN DE OFERTAS: OBLIGATORIAMENTE EN LÍNEA
WWW.COMPRASESTATALES.GUB.UY HASTA LA HORA DE APERTURA

ANEXO: LOS ANEXOS ADJUNTOS FORMAN PARTE DEL PRESENTE PLIEGO.

1. CONDICIONES GENERALES

1.1. NORMATIVA APLICABLE

1.1.1. La presente Licitación se enmarca en lo aplicable y en lo dispuesto por las normas que se dirán, sin perjuicio de resultar aplicables aquéllas que sean derecho positivo vigente en la República y tengan directa relación con el objeto licitado.

1.1.2. T.O.C.A.F., aprobado por el Decreto N°150/012 de fecha 11 de mayo de 2012 y sus modificaciones por Ley N° 19.889 de fecha 09 de julio de 2020.

1.1.3. Pliego Único de Bases y Condiciones Generales para los Contratos de Suministros o Servicios no Personales, aprobado por Decreto N° 131/014 del 19 de mayo de 2014.

1.1.4. Comunicaciones y circulares que la Administración curse informando sobre aclaraciones y modificaciones al Pliego.

1.1.5. Artículo 499 de la Ley N° 15.903 de fecha 10 de noviembre de 1987, artículos 41, 43 y 44 de la Ley N° 18.362 de 6 de octubre de 2008 reglamentado por los Decretos del Poder Ejecutivo Nros. 13/009 del 13 de enero de 2009, 371/2010 de fecha 14 de diciembre de 2010 y 164/013 de fecha 28 de mayo de 2013 y, artículos 58, 59 y 60 del T.O.C.A.F.

1.1.6. Artículo 8 de la Ley N° 16.134 promulgada por el Poder Ejecutivo el 24 de setiembre de 1990.

1.1.7. Artículo 136 de la Ley N° 18.046 de 24/10/006 en la redacción dada por el artículo 46 de la Ley N° 18.362 de 6 de octubre de 2008, reglamentado por el Decreto del Poder Ejecutivo N° 800/008 de 29 de diciembre de 2008.

1.1.8. Ley N° 17.250 de 11 de agosto de 2000 y su Decreto reglamentario N° 244/2000 de 23 de agosto de 2000.

1.1.9. Decreto N°500/991 del 27 de setiembre de 1991 y sus modificativos Decretos Nros. 287/98 de fecha 19 de octubre de 1998 y 420/2007 de fecha 7 de noviembre de 2007.

1.1.10. De acuerdo a lo dispuesto en la Ley N° 17.957 del 4 de abril de 2006, y según lo establecido en la Ley N° 18.244 del 19 de diciembre de 2007, artículos 1 y 3, no se adjudicará ninguna oferta de empresa cuyo titular, directores o administradores estén registrados como deudor alimentario moroso en el Registro Nacional de Actos Personales, Sección Interdicciones.

1.1.11. La Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas tiene la potestad de retener de los pagos debidos, los créditos laborales y las obligaciones tributarias de seguridad social a los que tengan derecho los trabajadores de la empresa contratada, entendiendo por créditos laborales tanto los créditos de naturaleza salarial como los indemnizatorios y /o previsionales (Ley N° 18.098 de 12 de enero de 2007).

1.1.12. Decreto N° 142/018 del 14 de mayo de 2018.

1.1.13. Decreto N° 315/994 del 5 de julio de 1994.

1.2. CÓMPUTO DE PLAZOS

1.2.1. Todos los plazos serán computados en días hábiles, salvo disposición en contrario.

1.3. COMUNICACIONES

1.3.1. Toda aclaración sobre el pliego, solicitud de prórroga o comunicación de los

interesados con relación al procedimiento, deberá dirigirse a Avenida 8 de Octubre 3050 - División Adquisiciones – (Sector Abastecimientos) Tel.: 2487 6666 Int. 2504 - 2520, en el horario de 08:00 a 14:00 hs. Email: adgabastecimientos@dnsffaa.gub.uy

1.4. ACLARACIÓN DEL PLIEGO PARTICULAR DE CONDICIONES

1.4.1. Las aclaraciones referentes al Pliego deberán hacerse por escrito dentro de la primera mitad del plazo que transcurre entre la publicación del llamado y la fecha de la apertura de ofertas.

1.4.2. La Administración podrá optar por convocar a una reunión en la que se aclararán las consultas que se formulen. A dicha reunión se invitará a todos los posibles oferentes que hubieren adquirido el Pliego Particular de Condiciones.

De lo actuado se labrará acta, la que será firmada por quienes asistan al acto, y ella formará parte del Pliego Particular de Condiciones de la Licitación. Si por la complejidad de la consulta la misma no puede ser evacuada en dicha oportunidad, se contestará por escrito en el término máximo de 72 horas antes de la apertura de ofertas.

1.5. MODIFICACIÓN DEL PLIEGO PARTICULAR DE CONDICIONES

1.5.1. Cuando debido a una solicitud de aclaración resulte necesario modificar el Pliego Particular de la Licitación, la fecha de apertura se podrá prorrogar hasta un máximo de 30 días hábiles.

1.6. SOLICITUD DE PRÓRROGA APERTURA OFERTAS

1.6.1. En el caso que un eventual proponente solicite prórroga de apertura de ofertas, la misma deberá formularse por escrito dentro de la primera mitad del plazo que transcurre entre la publicación del llamado y la fecha de apertura de ofertas.

1.6.2. La Administración se reserva el derecho de conceder la prórroga en atención a las razones expuestas por el oferente, la naturaleza del llamado o la necesidad del suministro.

1.6.3. La Administración, en un plazo máximo de 3 días hábiles antes de la apertura de ofertas fijado en el Pliego Particular de la Licitación, notificará la aceptación o rechazo de la solicitud de prórroga.

2. PROPUESTA

2.1. PRESENTACIÓN

2.1.1. Deberá cotizarse obligatoriamente en línea:

www.comprasestatales.gub.uy.

2.1.2. No serán tenidas en cuenta ofertas que sean presentadas por otros medios.

2.1.3. Los ítems ofertados deberán ser cargados en línea, en caso de presentarse alternativas también deberán ser cargadas en línea.

El proveedor para su cotización deberá tener en cuenta el Anexo I columna de “Observaciones y/o Esp. Técnicas”, Notas 1 y 2, Anexo III “CONDICIONES TÉCNICAS” y Anexo IV “Ponderaciones”.

2.1.4. El oferente ingresará en línea lo que a continuación se detalla:

- Campo “Cantidad ofertada”.
- Campo “Precio Unitario” sin impuesto.

- Campo "Impuestos".
- Campo "Medida de la variante" y Campo "Detalle de la variante".
- Campo "Variación" ingresar la forma de pago.
- Campo "Observación".
- Campo "Régimen de preferencia".

EL OFERENTE SUBIRÁ UN ARCHIVO ADJUNTO COMPLETANDO EL FORMULARIO DE IDENTIFICACIÓN DEL OFERENTE QUE SE ADJUNTA COMO ANEXO II.

EL OFERENTE PODRÁ COMPLETAR SU OFERTA SUBIENDO UN ARCHIVO, EL CUAL INCLUIRÁ LAS RESTANTES CONDICIONES GENERALES SOLICITADAS EN EL PLIEGO, ASÍ COMO CUALQUIER OTRA ACLARACIÓN QUE DESEE FORMULAR.

2.1.5. La documentación exigida en el presente Pliego será subida como archivo adjunto.

2.1.6. En caso de existir contradicción entre lo cargado en los campos en línea y lo subido como archivo adjunto, se tomará como válido lo establecido en los campos en línea.

2.2. RÉGIMEN DE PREFERENCIA

2.2.1. Las firmas proponentes que deseen beneficiarse con la ventaja estatuida por el artículo 58 del T.O.C.A.F. declararán el origen de la mercadería. El margen de

preferencia aplicable será del 8% en el caso de bienes, servicios y obras públicas conforme a lo establecido en el mencionado artículo.

2.2.2. Preferencia a la Industria Nacional (PIN).

A. Suministros.

a. Presentación de Ofertas.

De conformidad con lo establecido por las siguientes disposiciones que se consideran parte integrante de este Pliego, el Oferente que desee acogerse al Régimen de Preferencia a la Industria Nacional deberá presentar, conjuntamente con su oferta, declaración jurada detallando los bienes a proveer que califican como nacionales de acuerdo a la normativa vigente:

* Artículo 41 de la Ley N° 18.362 de 6 de octubre de 2008 -en la redacción dada por el artículo 14 de la Ley N° 19.438 de 14 de octubre de 2016-,

* Decreto N° 13/009 de 13 de enero de 2009, y modificativo N° 164/013 de 28/05/2013.

* Cláusula 10.5.1. y Anexo I del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales para Contratos de Suministros y Servicios No Personales aprobado por Decreto N° 131/014 de 19 de mayo de 2014.

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

b. Adjudicación.

La empresa adjudicataria en aplicación de la preferencia a la industria nacional dispuesta en el Decreto N° 13/009, deberá presentar certificado de origen emitido por las entidades competentes que acredite que su producto califica como nacional.

Para ello contará con un plazo máximo de 15 días hábiles contados a partir del día siguiente a la notificación de la resolución de adjudicación.

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.

B. Servicios.

a. Presentación de Ofertas.

Para el caso de servicios que no implican la provisión de bienes.

El oferente que desee acogerse al Régimen de Preferencia a la Industria Nacional deberá presentar, conjuntamente con su oferta, declaración jurada indicando que la misma califica como nacional de acuerdo a la normativa vigente:

* Artículo 41 de la Ley N° 18.362 de 6 de octubre de 2008 -en la redacción dada por el artículo 14 de la Ley N° 19.438 de 14 de octubre de 2016-,

* Decreto N° 13/009 de 13 de enero de 2009, y modificativo N° 164/013 de 28/05/2013.

* Cláusula 10.5.1 y Anexo I del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales para Contratos de Suministros y Servicios No Personales aprobado por Decreto N° 131/014 de 19 de mayo de 2014.

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

Para el caso de servicios que implican la provisión de bienes.

El oferente que desee acogerse al Régimen de Preferencia a la Industria Nacional deberá presentar, conjuntamente con su oferta, declaración jurada indicando que la misma califica como nacional de acuerdo a la normativa vigente. La declaración

deberá especificar el % sobre el precio ofertado de suministro de bienes que **No califican como nacionales** (si se trata de varios servicios ofrecidos se deberá detallar el porcentaje en cada caso) de acuerdo a la normativa vigente:

* Artículo 41 de la Ley N° 18.362 de 6 de octubre de 2008 -en la redacción dada por el artículo 14 de la Ley N° 19.438 de 14 de octubre de 2016-.

* Decreto N° 13/009 de 13 de enero de 2009, y modificativo N° 164/013 de 28/05/2013.

* Cláusula 10.5.1 y Anexo I del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales para Contratos de Suministros y Servicios No Personales aprobado por Decreto N° 131/014 de 19 de mayo de 2014.

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

b. Adjudicación.

Para el caso de servicios que implican la provisión de bienes.

Tratándose de servicios que impliquen el suministro de bienes de carácter nacional, la empresa adjudicataria en aplicación de la preferencia a la industria nacional dispuesta en el Decreto N° 13/009, deberá presentar certificado de origen emitido por las entidades competentes que acredite que su producto califica como nacional. Para ello contará con un plazo máximo de 15 días hábiles contados a partir del día siguiente a la notificación de la resolución de adjudicación.

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.

2.2.3. Subprograma de Contratación Pública para el Desarrollo de las MIPYMES.

A. Suministros.

a. Presentación de Ofertas.

De conformidad con lo dispuesto por los artículos 43 y 44 de la Ley N° 18.362 de 6 de octubre de 2008 y Decreto N° 371/010 de fecha 14 de diciembre de 2010, que se consideran parte integrante de este Pliego, el Oferente que desee acogerse al Subprograma de Contratación Pública para el Desarrollo de las MIPYMES deberá presentar conjuntamente con su oferta el Certificado emitido por DINAPYME, que establezca:

* su condición de MIPYME.

* que se encuentra realizando o ya realizó un proceso de mejora de gestión.

Al mismo tiempo, el certificado de DINAPYME deberá incluir la declaración jurada del oferente donde se indique que su producto califica como nacional.

En ausencia de certificado de DINAPYME, no se aplicará el presente régimen al oferente respectivo.

b. Adjudicación.

La empresa adjudicataria, en aplicación del alguno de los instrumentos de preferencia previstos en el Decreto N° 371/010, deberá presentar certificado de origen emitido por las entidades competentes que acredite que su producto califica como nacional. Para ello contará con un plazo máximo de 15 días hábiles contados a partir del día siguiente a la notificación de la resolución de adjudicación.

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.

B. Servicios.

a. Presentación de Ofertas.

Para el caso de servicios que no implican la provisión de bienes.

De conformidad con lo dispuesto por los artículos 43 y 44 de la Ley N° 18.362 de 6 de octubre de 2008 y Decreto N° 371/010 de fecha 14 de diciembre de 2010, que se consideran parte integrante de este Pliego, el oferente que desee acogerse al Subprograma de Contratación Pública para el Desarrollo de las MIPYMEs deberá presentar conjuntamente con su oferta el Certificado emitido por DINAPYME, que establezca:

* su condición de MIPYME.

* que se encuentra realizando o ya realizó un proceso de mejora de gestión.

Al mismo tiempo, el certificado de la DINAPYME deberá incluir la declaración jurada del oferente donde se indique qué oferta califica como nacional de acuerdo a la normativa vigente.

En ausencia de certificado de DINAPYME, no se aplicará el presente régimen al oferente respectivo.

Para el caso de servicios que implican la provisión de bienes.

De conformidad con lo dispuesto por los artículos 43 y 44 de la Ley N° 18.362 de 6 de octubre de 2008 y Decreto N° 371/010 de fecha 14 de diciembre de 2010, que se consideran parte integrante de este Pliego, el oferente que desee acogerse al Subprograma de Contratación Pública para el Desarrollo de las MIPYMEs deberá presentar conjuntamente con su oferta el Certificado emitido por DINAPYME, que establezca:

* su condición de MIPYME.

* que se encuentra realizando o ya realizó un proceso de mejora de gestión.

Al mismo tiempo, el certificado de la DINAPYME deberá incluir la declaración jurada del oferente donde se indique que la oferta califica como nacional de acuerdo a la normativa vigente. En caso de provisión de bienes, la declaración deberá especificar el % sobre el precio ofertado del suministros de bienes que **No** califican como nacionales (si se trata de varios servicios ofrecidos se deberá detallar el porcentaje en cada caso).

En ausencia de certificado de DINAPYME incluyendo la declaración antes prevista, no se aplicará el presente régimen al oferente respectivo.

b. Adjudicación.

Para el caso de servicios que implican la provisión de bienes.

Tratándose de servicios que impliquen el suministro de bienes de carácter nacional, la empresa adjudicataria, en aplicación del alguno de los instrumentos de preferencia previstos en el Decreto N° 371/010, deberá presentar certificado de origen emitido por las entidades competentes que acredite que su producto califica como nacional. Para ello contará con un plazo máximo de 15 días hábiles contados a partir del siguiente a la notificación de la resolución de adjudicación.

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.

C. Reserva de Mercado.

a. Presentación de Ofertas.

En caso que la MIPYME desee acogerse al beneficio de Reserva de Mercado deberá:

* invocarlo explícitamente en su oferta.

* presentar la misma documentación que para el beneficio de preferencia en precio.

* ofertar una cantidad igual al 10% del total del quantum previsto por la contratación o adquisición.

La empresa que invoque este mecanismo no podrá presentar, dentro de la misma licitación, otra oferta o propuesta para el mismo ítem.

En ausencia de certificado de DINAPYME incluyendo la declaración antes prevista, no se aplicará el presente régimen al oferente respectivo.

2.2.4 Régimen de Reserva de Mercado de la Agricultura Familiar y Pesca Artesanal

a. Presentación de Ofertas

De conformidad con lo dispuesto por la Ley N° 19.292 de 16 de diciembre de 2014 y Decreto N° 86/015 de fecha 27 de febrero de 2015, que se consideran parte integrante de este Pliego, el Oferente que desee acogerse al beneficio de la Reserva de Mercado de la Agricultura Familiar y Pesca Artesanal, deberá presentar conjuntamente con su oferta, declaración que se encuentra habilitado como Organización Habilitada (OH) por resolución dictada por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP). La Administración controlará dicha información accediendo al portal del MGAP donde se encuentra el listado de OH habilitadas.

Asimismo, la OH/OHG deberá estar inscripta en el RUPE, conforme la normativa vigente.

b. Adjudicación

De resultar adjudicataria la OH en aplicación del mecanismo de reserva de mercado dispuesto por el Decreto N° 86/015, la administración controlará la vigencia de inscripción como tal.

2.2.5. Proceder conforme a lo dispuesto en la cláusula 2.1.4. campo “Régimen de preferencia”.

2.3. REQUISITOS PARA OFERTAS EXTRANJERAS

2.3.1. Cuando se presenten empresas extranjeras, las firmas que no se encuentren instaladas en el país, podrán actuar por medio de representante, en cuyo caso el mismo deberá estar inscripto en el Registro Nacional de Representantes de Firmas Extranjeras, creado por la Ley N° 16.497 de 15 de junio de 1994 y, en caso de ser adjudicatarias, deberán constituir domicilio en el mismo.

2.3.2. Los representantes locales de firmas extranjeras quedan sujetos solidariamente a las mismas obligaciones que sus representadas.

3. FORMA DE COTIZACIÓN

3.1.1. Las ofertas serán en la modalidad que se detalla entendiéndose que por el solo hecho de presentarse al llamado la forma de pago será 30 días de finalización del mes de conformada la factura, no siendo necesario que el oferente aclare la misma.

3.1.2. No serán consideradas ofertas que propongan una forma de pago distinta, siempre que el plazo establecido en la oferta resulte ser inferior al indicado precedentemente en la cláusula 3.1.1.

3.2. PRECIOS

3.2.1. Precio Unitario.

3.2.2. Porcentajes de Impuestos.

3.3. AJUSTE DE PRECIOS

3.3.1. Cuando las propuestas no mencionen expresamente que habrá modificaciones de precios durante la vigencia del contrato, se considerará que los precios se mantienen firmes cualquiera sean las variaciones de los costos que se produzcan.

3.3.2. En caso de que los oferentes planteen ajustes, los mismos se harán única y exclusivamente por la variación del coeficiente del I.P.C. suministrado por el Instituto Nacional de Estadística.

3.3.3. Las variaciones de precios operarán semestralmente a partir del mes de apertura de ofertas y hasta la notificación de la adjudicación, para el caso de que se efectúen adjudicaciones parciales o entregas parciales con facturación en cada entrega, el oferente sólo en esos casos podrá extender la paramétrica al semestre que correspondiera.

3.3.4. No se aceptarán ajustes por atrasos en los pagos.

4. MONEDA

4.1. Las ofertas serán exclusivamente en Moneda Nacional.

5. COTIZACIÓN DE OFERTAS

5.1. Los precios cotizados deben incluir todos los gastos originados para suministrar la mercadería en el lugar de entrega, la Dirección Nacional de Sanidad de las Fuerzas Armadas.

5.2. Los oferentes deberán obligatoriamente cotizar y ceñir sus propuestas a las condiciones de pago establecidas en el procedimiento.

5.3. Se aceptarán cotizaciones de ofertas parciales, a criterio de la Administración.

5.4. Los oferentes podrán cotizar ofertas alternativas, variantes o modificaciones presentando la oferta básica, las que serán consideradas discrecionalmente por la Administración.

5.5. Se establecerá claramente la unidad de entrega y todo otro dato relevante referente a características técnicas.

5.6. Cuando el oferente incluya información confidencial en su oferta, de conformidad con lo establecido en el artículo 65 del T.O.C.A.F., será de su exclusiva responsabilidad ingresar la misma indicando expresamente tal carácter, en archivo separado de la parte pública de su oferta.

En la parte pública de su oferta, deberá incluir un resumen no confidencial de la información confidencial que entregue (artículo 30 del Decreto N° 232/010 del 2 de agosto de 2010).

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

6. ADQUISICIÓN DEL PLIEGO

6.1. Los oferentes deberán adquirir el Pliego Particular de Condiciones previo al Acto de Apertura de Ofertas. Sólo podrá adjudicarse el procedimiento a oferentes que lo hayan adquirido.

7. RECEPCIÓN DE OFERTAS

7.1.1. Las mismas serán recibidas, obligatoriamente en línea:
www.comprasestatales.gub.uy

Los oferentes deberán estar inscriptos en el (RUPE) Registro Único de Proveedores del Estado

7.2. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR CON LA OFERTA

La misma deberá ser presentada conforme a lo dispuesto en la cláusula 2.1.5. del presente Pliego.

7.2.1. Formulario de Identificación del Oferente que se adjunta en el Anexo II. Firmado por persona acreditada en RUPE con poderes para contratar. En caso de que quien firme el mismo actúe en forma conjunta con otra persona, deberá firmarlo también ésta.

7.2.2. Certificados y habilitaciones exigidas en el Anexo III “Condiciones Técnicas”.

7.2.3. De corresponder, la documentación a que hace referencia la cláusula 2.2. del presente Pliego.

8. DOCUMENTACIÓN QUE SERÁ VERIFICADA EN LÍNEA

8.1 No se requiere agregar en la oferta copia de la **HABILITACIÓN DE LA EMPRESA Y REGISTRO DEL PRODUCTO** expedidos por el Servicio de Regulación Alimentaria, debido a que será verificada en línea en la base de datos pública de la Intendencia Municipal de Montevideo debiendo coincidir con el número que se encuentra en el rotulado reglamentario presente en la muestra, conforme se establece en el Anexo III “Condiciones Técnicas”

9. DEPÓSITO DE GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA

9.1. En caso que el monto total de la oferta en la opción más costosa supere el tope de la Licitación Abreviada se deberá realizar el correspondiente Depósito de Garantía de Mantenimiento de Oferta por un monto de \$110.000,00 (pesos uruguayos ciento diez mil con 00/100), el que se realizará en efectivo o en valores

públicos, fianza o aval bancario o póliza de seguro de fianza hasta la hora de la apertura, pudiendo asimismo ser realizado por transferencia bancaria o cheque del día con una antelación no menor a 5 días hábiles al día de la apertura (Tesorería – sita en Avda. 8 de octubre 3050 / Horario de 08:00 a 12:00 horas). Teléfono 2487 6666 int 2613 – 2614.

10. ESTUDIO DE OFERTAS

10.1. La comparación de las ofertas se realizará atendiendo a los factores de ponderación establecidos en el Anexo IV “Ponderaciones” del presente Pliego.

10.2. La Administración en cada procedimiento podrá aplicar los institutos de mejoramiento de oferta y negociación, previstos en el Art. 66 del T.O.C.A.F..

11. MANTENIMIENTO DE OFERTA

11.1. Será como mínimo 150 días hábiles.

11.2. Si el proveedor no carga el Mantenimiento de Oferta, se interpretará que se ajusta a lo solicitado.

11.3. Vencido el plazo de mantenimiento de oferta, sin que haya sido adjudicado el llamado, los oferentes quedan igualmente obligados al mantenimiento de las ofertas, salvo que hubieran comunicado por escrito su voluntad de retirar la misma, lo que deberá comunicarse antes del vencimiento del plazo original.

12. MUESTRAS

12.1. Las muestras son solicitadas a los efectos de ser probadas y evaluadas por el Servicio de Bromatología de la D.N.S.FF.AA.

12.2. Se deberá presentar muestras de todos los ítems, conforme a lo establecido en el Anexo I (NOTA 2) y Anexo III “Condiciones Técnicas”.

12.3. No serán tenidas en cuenta las ofertas que no cumplan con lo solicitado.

13. ADJUDICACIÓN

13.1. La Administración podrá dividir por razones fundadas la adjudicación entre varios proponentes.

13.2. La Administración se reserva el derecho de no adjudicar el procedimiento.

14. RETIRO DE COMPROMISOS, FACTURACIÓN Y FORMA DE PAGO

14.1. RETIRO DE COMPROMISOS

14.1.1. El o los adjudicatarios del procedimiento una vez notificados del acto administrativo de adjudicación, retirarán de la División Financiero Contable los compromisos correspondientes. Esta División comunicará vía fax el aviso para que en plazo no mayor a 48 horas se sirvan retirar la documentación. Vencido los plazos otorgados y ante la reiteración del aviso, para aquellos adjudicatarios que no retiren los compromisos en forma injustificada y contumaz, la Administración se reserva el derecho de aplicar las sanciones previstas en la cláusula 20 e inclusive aquéllas que estime del caso, como las previstas en el Registro Único de Proveedores del Estado.

14.2. FACTURACIÓN

14.2.1. La facturación se realizará en conformidad y luego de recibida la Orden de Compra.

14.3. FORMA DE PAGO

14.3.1. El pago se hará a los 30 días a partir de la finalización del mes de conformada la factura.

14.3.2. Al momento del cobro de facturas, deberán estar vigentes los siguientes certificados:

Certificado Único del Banco de Previsión Social.

Certificado Único de la Dirección General Impositiva.

Asimismo se controlará que las personas físicas, directores o administradores de personas jurídicas no figuren inscriptos como deudores alimentarios morosos.

Para el caso de que la D.N.S.FF.AA. utilice subcontratistas, intermediarios, o suministradores de mano de obra será responsable solidario de las obligaciones laborales de estos hacia los trabajadores contratados, así como del pago de las contribuciones a la seguridad social a la entidad previsional que corresponda, de la prima de accidentes de trabajo y enfermedades del BSE en relación a esos trabajadores (artículo 1º Ley N° 18.099) y modificaciones al régimen de subcontratación establecidas por la Ley N° 18.251. Por lo expuesto, la Dirección Nacional se reserva el derecho de exigir mensualmente a la empresa contratada la documentación que acredite el pago de los salarios y demás rubros emergentes de la relación laboral, así como los recaudos que justifiquen que está al día en el pago de la Póliza de Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales y las contribuciones de Seguridad Social, a la entidad previsional que corresponda, como condición previa al pago de los servicios prestados.

15. PLAZO DE ENTREGA

15.1. El Plazo de Entrega deberá ser cierto y no podrá estar sujeto a stock.

15.2. El plazo de entrega no podrá ser superior a 2 días hábiles de notificada la orden de compra, el oferente podrá proponer plazos iguales o inferiores.

15.3. Si el proveedor no establece el Plazo de Entrega, se interpretará que es inmediato, entendiéndose por inmediato 48 horas hábiles de notificada la orden de compra.

15.4. Se estará a lo establecido en el Anexo III “Condiciones Técnicas” para la entrega y recepción de la mercadería.

16. PLAZO DE EJECUCIÓN

16.1 El plazo de ejecución de la presente compra será de 12 meses a partir de la notificación de la adjudicación.

17. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

17.1. La Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato deberá ser constituida dentro de los 5 días hábiles de recibida la comunicación.

17.2. La misma será exigible cuando el monto de lo adjudicado supere el 40% del tope de Licitación Abreviada.

17.3. El monto del depósito será del 5% del valor de lo adjudicado.

17.4. Si el adjudicatario no efectuara el Depósito de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato dentro del plazo establecido, la Administración aplicará una multa del uno por mil sobre el importe adjudicado, por cada día de atraso en cumplir con este requisito. Dicha multa deberá abonarse al constituir la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato. Si transcurridos diez días hábiles, contados desde el último día otorgado para constituir dicha garantía, el contratista no ha procedido de acuerdo a lo dispuesto precedentemente, la Administración podrá dejar sin efecto la adjudicación efectuada, ejecutar la Garantía del Mantenimiento de Oferta, e iniciar las acciones que pudieran corresponder contra el contratista, por los perjuicios que cause su incumplimiento.

18. DEVOLUCIÓN DE GARANTÍA

18.1. De Mantenimiento de Ofertas.

18.1.1. A los proponentes no adjudicatarios, inmediatamente después de aprobada la adjudicación, o una vez válidamente rechazada la oferta, a la simple presentación del recibo correspondiente.

18.1.2. A los adjudicatarios, inmediatamente después de constituida la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato.

18.2. De Fiel Cumplimiento de Contrato.

18.2.1. La Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato se devolverá contra la presentación del recibo de depósito, no más de quince días hábiles después de cumplidas totalmente las obligaciones contraídas; si la Administración constatare que no hay reclamaciones pendientes. En caso contrario, una vez resueltas y previas las deducciones respectivas.

19. MORA

19.1. Las partes pactan la mora automática.

20. MULTA

20.1. Perfeccionado el contrato, el adjudicatario queda obligado a cumplir estrictamente los extremos exigidos en los respectivos Pliegos y en su oferta.

20.2. El incumplimiento de sus obligaciones, motivará la aplicación de las siguientes sanciones:

a) Para incumplimientos derivados de que lo entregado no reúna las condiciones de las muestras o las establecidas en las bases del llamado o falta de cumplimiento de los plazos, el adjudicatario será penado con una multa equivalente a un porcentaje no inferior al 20% del monto incumplido o global de la contratación, a criterio de la Administración de acuerdo al grado de incumplimiento y del perjuicio sufrido.

b) Las multas impuestas deberán ser abonadas en la Sección Tesorería de la División Financiero Contable sita en Av. 8 de Octubre 3050, dentro del plazo de los 10 días hábiles a partir de la notificación de la Resolución respectiva.

c) Vencido el término estipulado sin haberse cumplido con el pago de la multa, el cobro podrá hacerse efectivo sobre la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato consignada y/o créditos de cualquier naturaleza registrados en D.N.S.FF.AA., a favor del adjudicatario, sin perjuicio de proseguir por la vía que corresponda por el saldo no cubierto.

d) El proveedor dentro de los plazos que se le fijen, deberá reintegrar los descuentos que hubiera afectado a la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato.

e) Las multas que se impongan por incumplimiento serán sin perjuicio de las comunicaciones a efectuarse para proceder a la suspensión o eliminación del adjudicatario del Registro Único de Proveedores del Estado, y de las sanciones que pudiera aplicar la Administración.

f) No corresponderá multa cuando el incumplimiento de las obligaciones por parte del adjudicatario se deba a causas de caso fortuito o de fuerza mayor, fehacientemente comprobadas a juicio de la Administración.

21. VALOR DEL PLIEGO: 1 UR. (una unidad reajutable).

ANEXO I – LICITACIÓN ABREVIADA Nº 177/24

ÍTEM	CÓDIGO ARCE	DESCRIPCIÓN ARCE	VARIANTE ARCE	CANT. HASTA	UNIDAD	OBSERVACIONES Y/O ESP. TÉCNICAS
1	16053	LECHE ULTRAPASTEURIZADA (USO HUMANO)	TIPO DESLACTOSADA PRESENTACIÓN: ENVASE 1 L	280	L	VER CONDICIONES TÉCNICAS
2	103399	QUESO RALLADO	GENÉRICA	882	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS
3	103399	QUESO RALLADO	GENÉRICA	615	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS
4	103396	QUESO MAGRO	MAGRO SIN SAL	435	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS
5	103395	QUESO DANBO	GENÉRICA	520	KG	VER CONDICIONES TÉCNICAS
6	3502	YOGUR	TIPO FRUTADO DIETÉTICO PRESENTACIÓN: ENVASE 180 CC	9.984	UNIDAD	VER CONDICIONES TÉCNICAS
7	3502	YOGUR	TIPO FRUTADO PRESENTACIÓN: ENVASE 180 CC	9.984	UNIDAD	VER CONDICIONES TÉCNICAS

NOTA 1: SE DEBE CUMPLIR CON TODO LO SOLICITADO EN LA COLUMNA OBSERVACIONES Y/O ESP. TÉCNICAS.

NOTA 2: SE DEBEN PRESENTAR MUESTRAS DE TODOS LOS ÍTEMS, PREVIA COORDINACIÓN CON EL SERVICIO DE BROMATOLOGÍA, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LA CLÁUSULA 12 Y EN EL ANEXO III “CONDICIONES TÉCNICAS” DEL PLIEGO PARTICULAR DE CONDICIONES.

LUGAR Y FECHA LÍMITE DE ENTREGA DE MUESTRAS: Se debe coordinar la entrega de las muestras antes de la apertura con el Servicio de Bromatología.

Email: bromatología@dnsffaa.gub.uy Tel: 2487 6666 int. 1033. Las mismas deben ser entregadas rotuladas y con remito.

CONSULTAS TÉCNICAS:

* Tte 2º. (Lic.) Andrea Corrales - Departamento de Nutrición y Dietética, de lunes a viernes de 08:00 hs. a 14:00 hs. Tel: 2487 6666 int. 5128.
Email: acorrales@dnsffaa.gub.uy

* Alf. (Lic.) Melina Giosa - Asesoría en Control de Calidad de Alimentos, de lunes a viernes de 08:00 hs. a 14:00 hs. Tel: 2487 6666 int.1441.
Email: mgiosa@dnsffaa.gub.uy

ATENCIÓN AL PÚBLICO Y CONSULTAS ADMINISTRATIVAS: Dirección Nacional de Sanidad de las FF.AA. División Adquisiciones. Sector Abastecimientos. Avda. 8 de Octubre 3050. Horario: 08:00 hs. a 14:00 hs. Tel: 2487 6666 Int. 2504 - 2520.
Email: adqabastecimientos@dnsffaa.gub.uy

ANEXO II – FORMULARIO DE IDENTIFICACIÓN DEL OFERENTE

El/Los que suscribe/n _____ (nombre de quien firme y tenga poderes suficientes para representar a la empresa oferente acreditados en RUPE) en representación de _____ (nombre de la Empresa oferente) declara/n bajo juramento que la oferta ingresada en línea a través del sitio web www.comprasestatales.gub.uy vincula a la empresa en todos sus términos y que acepta sin condiciones las disposiciones del Pliego de Condiciones Particulares del llamado **LICITACIÓN ABREVIADA N° 177/24 “PRODUCTOS LÁCTEOS”**, 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 T.O.C.A.F., y restantes normas concordantes y complementarias.

FIRMA/S: _____

ACLARACIÓN: _____

C.I.: _____

ANEXO III – CONDICIONES TÉCNICAS

CONDICIONES TÉCNICAS GENERALES PARA LÁCTEOS

HIGIENE

Criterios macroscópicos y microscópicos: el producto ofertado no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

ENVASE

Se deberá ofrecer en envase de primer uso y de material y cierres tales que no sufran roturas ni deterioro alguno resistiendo la manipulación y el almacenamiento.

Estarán acondicionados en fundones de polietileno u otro tipo de envase secundario, descartable, de material apropiado y limpio.

Tamaño del envase: estará sujeto a cambios determinados por las características de volumen o peso neto que se manejen en el mercado interno.

Tamaño del envase: se corresponderá con lo solicitado en las condiciones técnicas particulares y podrá estar sujeto a cambios determinados por las características de volumen o peso neto que se manejen en el mercado interno.

En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias cada envase individual se ajustará a las disposiciones legales vigentes.

DOCUMENTOS:

Para todos los ítems los oferentes deben presentar:

- Para Elaboradores Nacionales: Constancia de Habilitación y Registro del **Establecimiento Industrial** expedidas por el Departamento Control Sanitario de Lácteos – División Sanidad Animal del **MGAP**.
- Para Productos Importados. Constancia de autorización de Importación de Productos Lácteos. Es el trámite mediante el cual la División Sanidad Animal (DSA) del Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca (MGAP) autoriza la importación al país de productos lácteos.

DOCUMENTOS QUE SERÁN VERIFICADOS EN LÍNEA:

La **Habilitación de la Empresa** (importadora, distribuidora, elaboradora, fraccionadora) y el **Registro del Producto** expedidos por el Servicio de Regulación Alimentaria serán verificados en línea en la base de datos de la Intendencia de Montevideo, debiendo coincidir con el N° presente en el etiquetado.

Serán aceptados siempre que se encuentren vigentes al momento de la apertura, o que hayan iniciado la solicitud de renovación ante el organismo competente antes de dicha fecha. En caso de que a la fecha de la resolución de adjudicación o en fecha posterior su habilitación caduque, la empresa adjudicataria se comprometerá a realizar inmediatamente el trámite de renovación y a entregar las constancias vigentes a la Asesoría en Control de Calidad de Alimentos.

Las empresas presentarán muestra del producto ofertado en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado. Según el tipo de producto se indicará la cantidad de muestras a presentar en las condiciones técnicas particulares del procedimiento de compra.

La entrega de muestras deberá ser coordinada antes de la apertura con el Servicio de Bromatología, tel.: 24876666, int. 1033, vía correo electrónico a bromatologia@dnsffaa.gub.uy. Dicha coordinación no podrá realizarse con posterioridad a la apertura.

El Servicio de Bromatología podrá agendar de acuerdo a la capacidad de su laboratorio de análisis, la entrega de muestras en fecha posterior a la fecha de apertura.

Calidad: los valores analíticos de la muestra obtenidos en el laboratorio del Servicio de Bromatología de la D.N.S.FF.AA. serán tenidos en cuenta a efectos de evaluar la calidad del producto ofrecido.

La muestra será Aceptable cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas particulares.

Será No Aceptable toda muestra, una vez realizados los controles analíticos en el Servicio de Bromatología de la D.N.S.FF.AA., no cumpla con las condiciones técnicas.

VIDA ÚTIL

- Conservará vigente a su ingreso el **80 % de su vida útil**.

TRANSPORTE

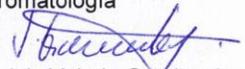
- El transporte de los productos, se deberá realizar en vehículos habilitados por la Intendencia de Montevideo, lo que se identificará mediante un sticker colocado en parte visible del vehículo. Las condiciones de higiene y mantenimiento estarán acordes a lo estipulado por el Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/994 y sus Modificaciones.
- El carné de manipulador del personal afectado al transporte y entrega de las partidas podrá ser solicitado por el receptor cuando lo estime conveniente.

RECIBO Y ACEPTACIÓN DEL PRODUCTO

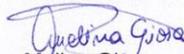
- Recibo del producto: se entenderá por tal la entrega del mismo en el Departamento de Nutrición y Dietética de la D.N.S.FF.AA.
- Aceptación en la recepción: la partida del producto será aceptada cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas.
- Observación o rechazo en la recepción: la partida del producto será observada o rechazada cuando el producto no se ajuste a lo solicitado en las Condiciones Técnicas de la Compra. Se labrará un "Acta de Observación o Rechazo", donde se explicará claramente el motivo. El Acta deberá ser firmada por los receptores y el responsable de la entrega, quien conservará la copia que oficiará como documento de aviso a la empresa proveedora.
- Los productos estarán sujetos a un estudio posterior realizado por el Servicio de Bromatología de la DNSFFAA.

- Aceptación bromatológica: la partida del producto será aceptada, una vez realizado el estudio técnico en el Servicio de Bromatología, cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas Condiciones Técnicas.
- Observación o rechazo bromatológico: la partida del producto será observada o rechazada, una vez realizado el estudio técnico en el Servicio de Bromatología, cuando no cumpla con las Condiciones Técnicas o resulte de calidad inferior a la presentada como muestra. Se labrará un "Acta de Observación o Rechazo", donde se explicará claramente el motivo. El Acta deberá ser firmada por los representantes competentes de la DNSFFAA y un representante de la empresa quien conservará la copia que oficiará como documento de aviso a la empresa proveedora.
- Las Actas de Observación / Rechazo tendrán carácter de antecedente en aquellos casos de reiteración de apartamientos a las Condiciones Técnicas exigidas en la compra.
- En caso de que la cantidad aceptada sea igual o superior al 90 % de la solicitada, no se labrará el Acta de Observación/Rechazo.
- Se evaluará el grado de disposición del proveedor a la atención de los reclamos, sin perjuicio de lo cual, los mismos deberán ser subsanados en el plazo máximo de las siguientes 24 horas.
- Se establecerán días y horas para la recepción de la mercadería, las que deberán ser cumplidas por el proveedor. Las cantidades a entregar serán determinadas por el Departamento de Nutrición y Dietética.
- En relación a otras condiciones no establecidas en este documento, se tomarán en cuenta las exigencias nacionales y regionales establecidas en el:
 - Reglamento Bromatológico Nacional -Decreto 315/994- y sus Modificaciones.
 - Codex Alimentarius.

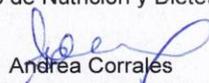
Servicio de Bromatología
Cap. (Q.F.)


I.A. Valeria Garcíacelay

Asesoría en Control de Calidad de Alimentos
Alf. (Lic.)


Melina Giosa

Departamento de Nutrición y Dietética
Tte.2º. (Lic.)


Andrea Corrales

CONDICIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LÁCTEOS

LECHE ULTRAPASTEURIZADA DESLACTOSADA

Es la leche que ha sido sometida a un tratamiento térmico de flujo continuo a una temperatura mínima de 138 °C durante como mínimo 2 segundos y ha sido envasada en envases previamente sanitizados o esterilizados. Podrá conservarse en refrigeración o a temperatura ambiente, dependiendo del proceso de envasado utilizado y del material del envase. Se denominará "Leche ultra pasterizada o leche ultra pasteurizada" seguida de la clasificación de acuerdo al contenido de grasa pudiendo agregarse la expresión "homogenizada" si ha sido sometida a ese proceso

REQUISITOS

- Color blanco
- Olor y sabor característicos, sin sabores ni olores extraños.
- Debe cumplir la definición de alimento sin lactosa: siendo aquel que, por procesos tecnológicos se le ha separado y/o descompuesto la lactosa. Debe cumplir cantidad de lactosa menor o igual a 100 mg /100 g o 100 ml en el alimento listo para el consumo.
- Debe ser rotulado con la denominación de venta del producto y a continuación "Sin lactosa, libre de lactosa, deslactosado, cero lactosa, Zero lactosa, 0 lactosa, exento de lactosa, no aporta lactosa, free lactosa.
- Debe corresponder según lo que declare el producto a los parámetros de leche descremada o semidescremada.

Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Acidez (g de ácido láctico/100 ml)	≤ 0,18
Recuento de aerobios mesófilos totales	Max. 1×10^3 ufc/ml
Coliformes a 30 °C	Max. 10 ufc/ml
<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivos	Max. 10 ufc/ml
<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia en 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25 g

Presentación: envase de 1 L aproximadamente, de primer uso y apto para alimentos. Se aceptan sachet, caja o botellas de material plástico. No se admiten botellas de vidrio.

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

Muestras: los oferentes presentarán una muestra de (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

QUESO RALLADO

Se entiende por **queso rallado** al producto finamente obtenido por desmenuzado o rallado de la masa de una o hasta cuatro variedades de quesos de baja humedad y/o mediana humedad aptos para el consumo humano. El producto podrá ser parcialmente deshidratado o no.

Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Características microbiológicas	
Coliformes máximo (ufc/g)	1000
Coliformes fecales máximo (ufc/g)	500
<i>Staphylococcus aureus</i> máximo (ufc/g)	1000
<i>Salmonella</i> spp en 25 g	Ausencia
<i>Listeria monocytogenes</i> en 25 g	Ausencia
Hongos y Levaduras máximo (ufc/g)	5000
Características químicas	
Humedad máxima (%)	20

REQUISITOS

En el caso de ser mezcla de quesos de baja y mediana humedad deberá estar constituido por quesos de baja humedad en un porcentaje > 50%.

Deberá tener:

- Aspecto: granos o ralladuras, más o menos finos y uniformes
- Color: blanco amarillento y ligeramente amarillento.
- Sabor: salado, levemente picante.
- Olor: característico.

Sólo se admitirá queso de **fabricación industrial**. Deberá proceder directamente de establecimientos habilitados por el Departamento Control Sanitario de Lácteos – Dirección General de los Servicios Ganaderos – Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca.

Presentación:

- a) envase de 200 ± 50 g de contenido neto.
- b) envase de 8 ± 2 g de contenido neto.

Muestras: los oferentes presentarán una muestra de dos (2) unidades del producto en su envase definitivo para la presentación a) de 200 g aprox. y una muestra de veinte (20) unidades del producto en su envase definitivo para la presentación de 8 g. Las muestras deben contar con rotulación reglamentaria y será entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado en la coordinación.

QUESO MAGRO SIN SAL

Con el nombre genérico de **queso** se entiende el producto fresco o madurado que se obtiene por separación parcial del suero de leche o sueros lácteos coagulado por la acción física, del cuajo de enzimas específicas, de bacterias específicas, de ácidos orgánicos, solos o combinados, todos de calidad apta para uso alimentario.

REQUISITOS

- Deberá cumplir con los requisitos físicos, químicos y sensoriales propios del queso Magro.
- Sin agregado de sal.
- Sólo se admitirá queso de fabricación industrial. Deberá proceder directamente de establecimientos habilitados por el Departamento Control Sanitario de Lácteos – Dirección General de los Servicios Ganaderos – Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca.
- Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Características microbiológicas	
Coliformes máximo (ufc/g)	1x10 ⁴
Coliformes fecales máximo (ufc/g)	5000
<i>Staphylococcus aureus</i> máximo (ufc/g)	1000
<i>Salmonella</i> spp. en 25 g	Ausencia
<i>Listeria monocytogenes</i> en 25 g	Ausencia
Características químicas	
Materia Grasa del extracto seco (g/100 g)	10.0 – 24.9
Humedad (g/100g)	46 – 54.9
Cloruro de sodio (%)	Sin adición de sal
Almidón	Ausencia

Presentación: envase de 2 a 5 kg de contenido neto, al vacío.

Muestras: los oferentes presentarán una muestra de (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

QUESO DANBO

Con el nombre genérico de **queso** se entiende el producto fresco o madurado que se obtiene por separación parcial del suero de leche o sueros lácteos coagulado por la acción física, del cuajo de enzimas específicas, de bacterias específicas, de ácidos orgánicos, solos o combinados, todos de calidad apta para uso alimentario

REQUISITOS

- Deberá cumplir con los requisitos físicos, químicos y sensoriales propios del queso Danbo.

- Sólo se admitirá queso de fabricación **industrial**. Deberá proceder directamente de establecimientos habilitados por el Departamento Control Sanitario de Lácteos – Dirección General de los Servicios Ganaderos – Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca.
- Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Características microbiológicas	
Coliformes máximo (ufc/g)	5000
Coliformes fecales máximo (ufc/g)	500
<i>Staphylococcus aureus</i> máximo (ufc/g)	1000
<i>Salmonella</i> spp. en 25 g	Ausencia
<i>Listeria monocytogenes</i> en 25 g	Ausencia
Características químicas	
Humedad (g/100g)	36,0 – 45,9
Almidón	Ausencia

Presentación: envase de 2 a 5 kg de contenido neto al vacío.

Muestras: los oferentes presentarán una muestra de (1) unidad del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

YOGUR FRUTADO COMÚN

Se entiende por **yogur** el producto obtenido por fermentación láctica de la leche, previamente pasteurizada o esterilizada, a través de la acción de bacterias lácticas que en el producto final deben ser viables y muy numerosas.

REQUISITOS

- Sólo se admitirán productos de fabricación industrial. Deberá proceder directamente de establecimientos industriales habilitados por el Departamento Control Sanitario de Lácteos – Dirección General de los Servicios Ganaderos – Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca.
- **Sabor: Durazno, frutilla, frutos rojos u otras opciones de frutas.**
- Se permite el empleo de aditivos incluidos en la lista positiva del Decreto 315/994 y sus modificaciones, en los límites que dicho decreto especifica.
- No se admitirán saborizados exclusivamente con saborizantes artificiales.
- Consistencia: pastosa o semisólida.
- Temperatura máxima admitida 10 °C.

Características microbiológicas		Características químicas	
Recuento de bacterias lácticas totales mínimo (ufc/g)	1 X 10 ⁷	Materia grasa láctea mínimo (g/100gr)	3,0
		Acidez (g de ácido láctico/100gr)	0,6 – 1,5
		Proteínas lácteas mínimo (g/100gr)	2,9

Presentación: envase tipo pote o vaso de **180 g ± 20 g** de contenido neto.

Muestras: los oferentes presentarán una muestra de dos (2) unidades del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

YOGUR FRUTADO DIETÉTICO

Se entiende por **yogur dietético** el producto obtenido por fermentación láctica de la leche, previamente pasteurizada o esterilizada, a través de la acción de bacterias lácticas que en el producto final deben ser viables y muy numerosas, de bajo contenido calórico por lo que deberá estar descremado y endulzado con edulcorantes no calóricos autorizados por el Ministerio de Salud Pública

REQUISITOS

- Sólo se admitirán productos de fabricación industrial. Deberá proceder directamente de establecimientos industriales habilitados por el Departamento Control Sanitario de Lácteos – Dirección General de los Servicios Ganaderos – Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca.
- Se permite el empleo de aditivos incluidos en la lista positiva del Decreto 315/994 y sus modificaciones, en los límites que dicho decreto especifica.
- Deberá ser descremado y endulzado con edulcorantes no calóricos. Los edulcorantes no calóricos admitidos serán: aspartamo, acesulfame-K, stevia, sucralosa y sus asociaciones.
- Sabor: Durazno, frutilla, frutos rojos, manzana y sus combinaciones u otras opciones de frutas.
- Consistencia: pastosa o semisólida.
- Temperatura máxima admitida 10 °C.

Características microbiológicas		Características químicas	
Recuento de bacterias lácticas totales mínimo (ufc/g)	1 X 10 ⁷	Materia grasa láctea máximo (g/100gr)	0.5
		Acidez (g de ácido láctico/100gr)	0.6 – 1.5
		Proteínas lácteas mínimo (g/100gr)	2,9

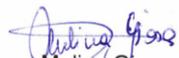
Presentación: envase tipo pote o vaso de **180 g ± 20 g** de contenido neto.

Muestras: los oferentes presentarán una muestra de dos (2) unidades del producto en su envase definitivo con rotulación reglamentaria la cual deberá ser entregada en el Servicio de Bromatología el día asignado.

Servicio de Bromatología
Tte.2do. (Q.F.)


I.A. Lucía de Oliveira

Asesoría en Control de Calidad de Alimentos
Alf. (Lic.)


Melina Giosa

Departamento de Nutrición y Dietética
Tte.2º. (Lic.)


Andrea Corrales

ANEXO IV – PONDERACIONES



**HOSPITAL CENTRAL DE LAS FF.AA.
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

Montevideo, 04 de enero de 2024.-

PONDERACIÓN DE PRODUCTOS LACTEOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

PONDERACIÓN	PORCENTAJE (%)
Antecedentes del Proveedor en RUPE	20 %
Precio	80 %
Total	100%

A los efectos de ponderar los antecedentes en RUPE:

ANTECEDENTES DEL PROVEEDOR EN RUPE	PUNTAJE MAXIMO
ADVERTENCIA, INCUMPLIMIENTO, OBSERVACIÓN.	C/U RESTA 1 PUNTO
MULTA	C/U RESTA 1,5 PUNTOS
SUSPENSIÓN (QUE NO INHIBA LA CONTRATACIÓN CON ESTE ORGANISMO).	C/U RESTA 2 PUNTOS

Siendo el valor relativo de este factor 20%, el puntaje máximo serán 20 puntos y de allí se comienza a restar cada sanción. El valor mínimo posible será 0 punto.

Para este valor se considerarán las sanciones en RUPE por parte del Ministerio de Defensa Nacional o de cualquier otro organismo que integre el Estado.

A los efectos de ponderar precio:

$$\text{Precio} = 80 \times \frac{\text{Precio de oferta más económica}}{\text{Precio de la oferta en estudio}}$$

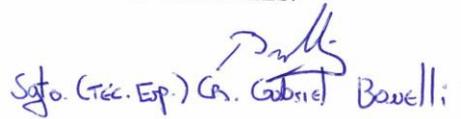
NOTA 1: Para resolver las cuestiones que puedan suscitarse en la aplicación de las disposiciones pertinentes, se aplican los principios establecidos en el artículo N°149 del T.O.C.A.F., dentro de las que se destacan la flexibilidad, igualdad de oferentes, razonabilidad, transparencia y buena fe.

Saluda a usted atentamente. -

La Jefa del Servicio de Administración de Alimentos. -
Tte.2º. (Lic. Nut.)



A. CORRALES.-



Srta. (Téc. Esp.) Srta. Gisela Bawelli