

INSTITUTO DEL NIÑO Y ADOLESCENTE DEL URUGUAY

LICITACIÓN ABREVIADA N° 16 / 2024

(SUB TIPO ACUERDO MARCO POR MONTO)

ADQUISICIÓN DE FRUTAS, HORTALIZAS Y HUEVOS DE GALLINA PARA LA DIRECCIÓN DEPARTAMENTAL DE LAVALLEJA

APERTURA ELECTRÓNICA: 10 de junio de 2024

LAS OFERTAS SERÁN RECIBIDAS ÚNICAMENTE EN LINEA, SITIO WEB DE LA AGENCIA REGULADORA DE COMPRAS ESTATALES (www.comprasestatales.gub.uy) HASTA LA FECHA Y HORA FIJADA PARA LA APERTURA.

EI INSTITUTO DEL NIÑO Y ADOLESCENTE DEL URUGUAY llama a empresas interesadas en proveer frutas, hortalizas y huevos de gallina para Centros dependientes de la Dirección Departamental de Lavalleja, de acuerdo a las condiciones particulares y generales que se establecen.

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

- 1)** Pliego único de bases y condiciones generales para los contratos de suministros y servicios no personales, Decreto N° 131/014 de 19/05/2014, en lo pertinente.
- 2)** Las disposiciones contenidas en el T.O.C.A.F., aprobado por Decreto N° 150/012 de 11 de mayo de 2012 y sus modificaciones.
- 3)** Decreto N° 155/013 de fecha 21 de mayo de 2013 (Registro Único de Proveedores del Estado).
- 4)** Las disposiciones contenidas en las leyes N° 17.250 de 11 de agosto de 2000 (Defensa del Consumidor); N° 18251 de 6 de enero de 2008 (Tercerizaciones Laborales. Responsabilidad Solidaria), N° 18.099 de 24 de enero de

2007(Actividad Privada. Seguridad Social. Seguros por Accidentes de Trabajo y Responsabilidad Solidaria).

- 5) Reglamento de Procedimiento Administrativo de INAU, aprobado por Resolución de Directorio de INAU N° 46/18 de fecha 3 de enero de 2018, con las modificaciones dispuestas en la Resolución de Directorio de INAU N° 829/20 de fecha 25 de marzo de 2020.
- 6) Art. 41 ley 18.362 de 6/10/2008- en la redacción dada por el Art. 14 de la ley 19.438 de 14/10/16 (margen de preferencia).
- 7) Art. 43 y 44 Ley 18.362 de 6/10/2008 (Programa de Contratación Pública para el Desarrollo).
- 8) Decreto 371/10 de 14/12/10 y Decreto modificativo N° 164/13 de 25/5/2013 (Sub Programa de Contratación Pública para el Desarrollo de las Micro, Pequeñas y Medianas empresas).
- 9) Ley N° 19.292 de 16 de diciembre de 2014 (Declaración de interés general. Producción Agropecuaria y Pesca Artesanal) y su Decreto reglamentario N° Decreto N° 86/015 de 27 de febrero de 2015.
- 10) Ley N° 18.381 de 17 de octubre de 2008, de Acceso a la información Pública.
- 11) Decreto N° 142/996 de 23 de abril de 1996, para el caso de oferentes de productos importados.
- 12) 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).
- 13) Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por Decreto N° 315/994 de 05 de julio de 1994.
- 14) Digesto Departamental de Cerro Largo.
- 15) Boletines DI.GE.GRA.-U.A.M. según se dirá en este Pliego.
- 16) Leyes, decretos y resoluciones vigentes en la materia, a la fecha de apertura de la presente licitación.
- 17) Las enmiendas o aclaraciones efectuadas por la Administración durante el plazo del llamado.

CONDICIONES PARTICULARES

1) Objeto de la contratación

El objeto de la presente Licitación es la contratación de empresas que suministren al Organismo, durante el plazo que se dirá, los productos detallados a continuación por un monto global de:

ÍTEM 1: CANASTA DE FRUTAS Y HORTALIZAS POR UN MONTO DE HASTA

\$ 4.400.000

ÍTEM 2: HUEVOS DE GALLINA POR UN MONTO DE HASTA \$ 400.000

1.1) Detalle de productos incluidos en el ítem 1 y cantidades estimadas de “hasta” de cada producto:

Ítem 1- Canasta de Frutas y Hortalizas

| PRODUCTO | HASTA |
|----------------|---------------|
| ACELGA | 100 DOCENAS |
| AJO | 1000 UNIDADES |
| ALBAHACA | 24 DOCENAS |
| APIO | 20 DOCENAS |
| ARANDANOS | 200 KG |
| ARVEJAS | 500 KG |
| BANANA | 4000 KG |
| BONIATO | 1600 KG |
| BERENJENA | 120 KG |
| BERRO | 100 |
| BROCOLI | 10 DOC |
| CALABACIN | 650 KG |
| CEBOLLA | 1600 KG |
| CEBOLLA VERDEO | 20 DOC |
| CIBOULETTE | 20 DOC |
| CIRUELA | 1200 KG |
| CHAUCHA | 200 KG |
| CHOCLO | 100 DOC |
| DURAZNO | 1200 KG |
| ESPINACA | 40 DOCENAS |
| FRUTILLA | 500 KG |
| HABA | 200 KG |
| HIGO | 200 KG |
| JENGIBRE | 50 KG |
| KIWI | 700 KG |
| LECHUGAS | 60 DOCENAS |
| LIMON | 360 KG |
| MANDARINAS | 1600 KG |
| MANZANAS | 3200 KG |
| MELON | 150 K |

| | |
|-------------------|------------|
| MORRON ROJO | 900 KG |
| MORRON VERDE | 400 KG |
| NABO | 50 DOC |
| NARANJA | 3200 KG |
| PAPA ROSADA | 8000 KG |
| PALTA | 100 KG |
| POMELO | 500 KG |
| PERAS | 1200 KG |
| PEREJIL | 30 DOCENAS |
| PELON | 400 KG |
| PEPINO | 100 KG |
| PUERROS | 50 DOC |
| RABANITO | 20 DOC |
| REPOLLO | 10 DOC |
| REMOLACHA | 50 DOC |
| RUCULA | 20 DOC |
| ZUCCHINI | 200 K |
| SANDIA | 500 KG |
| TOMATE | 1200 KG |
| UVA | 400 KG |
| ZANAHORIA | 1400 KG |
| ZAPALLO KABUTIA | 2000 KG |
| ZAPALLITO REDONDO | 1000 KG |
| ZAPALLO CRIOLLO | 1000 KG |

Ítem 2- Huevos de gallina.

HUEVOS hasta 48.000 UNIDADES

2) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

A) ASPECTOS GENERALES

1) De las características de calidad:

Las frutas y hortalizas deberán ser sanas, frescas, limpias, exentas de cuerpos extraños adheridos a la superficie; en estado de madurez apropiada para el consumo, características de sabor, color, aroma y textura propias del alimento y la variedad. No tener lesiones de origen físico de gravedad y presentar desarrollo normal de la variedad, desprovistos de sabores u olores extraños. Siendo cero la tolerancia para las podredumbres.

Todos los alimentos deberán ser Categoría I y presentar uniformidad en cuanto a sus características (tamaño, grado de madurez, etc.), teniendo en cuenta que se propenderá a la compra de productos de estación.

II) Del estado sanitario:

Libre de contaminantes microbiológicos que afecten su comestibilidad, sin insectos, hongos (moho), bacterias, sin podredumbre y dentro de los parámetros permitidos en las normas de residuos de plaguicidas.

El Instituto podrá solicitar cuando lo crea conveniente, la realización de análisis de residuos de plaguicidas y análisis microbiológicos de la mercadería, los que serán de cargo exclusivo del proveedor.

III) De las características del envasado y transporte:

Los alimentos deberán colocarse de forma que permitan mantenerlos en las condiciones de calidad especificadas.

Los productos deberán ser transportados en vehículos habilitados a tal efecto por la Intendencia de Cerro Largo, los cuales deben ser isotérmicos, o techados y con cortinas laterales.

IV) De la calidad de todos los renglones:

La calidad de los productos entregados debe ser homogénea para todas las dependencias en una misma entrega.

V) De los manipuladores:

Todo el personal de la empresa proveedora, sin excepción, cualquiera sea la función que desempeñe deberá poseer Carné de salud y aquel personal que se dedique a la manipulación de la mercadería deberá poseer además Carné de Manipulador de Alimentos.

VI) Controles de calidad:

En los Servicios, los funcionarios responsables de la recepción, controlarán la cantidad y calidad en todas las entregas previo a la firma de los remitos correspondientes.

VII) Criterios de aceptabilidad:

Los controles evaluarán el cumplimiento del peso por unidad (calibre), las características de calidad para las categorías solicitadas (variedad o tipo, calidad sanitaria, grado de madurez) o la acumulación de ambos aspectos considerando como criterio las especificaciones técnicas.

B) ESPECIFICACIONES PARTICULARES DE LOS DIFERENTES ÍTEMS

I) HORTALIZAS

ACELGA

Aspecto y color: las hojas deben ser turgentes, enteras, limpias, de color verde brillante, nunca amarillas ni decoloradas, sin signos de heladas ni quemaduras de sol, sin tallos florales. La penca debe ser blanca y tierna.

Deberá entregarse en envase retornable de plástico. En atados.

| Producto | Calibre | Largo de lámina | Registro de peso en gramos |
|-----------------|----------------|------------------------|-----------------------------------|
| Acelga | Grande | > 30 cm | mayor a 1300 |
| Acelga | Mediano | 20 a 30 cm | de 900 a 1300 |
| Acelga | Chico | < 20 cm | menor a 900 |

AJO

Aspecto y color: cabezas firmes y maduras con la piel seca, quebradiza y sin divisiones. Dientes de tamaño uniforme, turgentes y libres de brotes, bulbo blanco o colorado. Debe indicarse en todo momento el país de origen del producto.

Deberá entregarse en bolsa de rejilla.

| Producto | Calibre | Diámetro ecuatorial | Nº |
|-----------------|----------------|----------------------------|-----------|
| Ajo | Extra grande | 66 a 85 | 7- 8 |
| Ajo | Grande | 46 a 65 | 6- 5 |
| Ajo | Mediano | 36 a 45 | 4 |
| Ajo | Chico | 26 a 35 | 3 |

Aspecto y color: Bolsas de hojas frescas, de color verde intenso, sin hojas marchitas o decoloradas.

Deberá entregarse en bolsa de nylon.

ALBAHACA

| Producto | Calibre | Peso de bolsa en gramos |
|----------|---------|-------------------------|
| Albahaca | Grande | Mayor a 100 |
| Albahaca | Mediano | De 50 a 100 |
| Albahaca | Chico | Menos de 50 |

Coeficiente de conversión:

El cálculo del precio por kg se realiza dividiendo el valor de la docena entre los valores del cuadro según el calibre a que corresponda.

| | | |
|--------|---------|-------|
| Grande | Mediano | Chico |
| 0.9 | 0.6 | 0.36 |

APIO

Aspecto y color: Atados frescos de hojas, de color verde intenso, sin hojas marchitas o decoloradas, sin daños físicos.

Deberá entregarse en bolsa de nylon o cajones de plástico retornable.

| Producto | Calibre | Peso de atado en gramos |
|----------|---------|-------------------------|
| Apio | Grande | Mayor de 800 |
| Apio | Mediano | De 500 a 800 |
| Apio | Chico | De 250 a 500 |

Coeficiente de conversión:

El cálculo del precio por kg se realiza dividiendo el valor de la docena entre los valores del cuadro según el calibre a que corresponda.

| | | | |
|------------|--------|---------|-------|
| | Grande | Mediano | Chico |
| Apio hojas | 12 | 9 | 6 |

ARVEJAS FRESCAS

Aspecto y color: vainas sanas, cerradas, sin manchas, con aspecto fresco de color verde intenso. Al abrir las vainas, los granos deben estar bien formados y con tamaño uniforme y sano.

Deberá entregarse en bolsa de nylon o cajones de plástico retornable.

BERENJENA

Aspecto y color: firmes al tacto, livianas, con color brillante, sin golpes ni manchas, el color del cáliz debe ser verde intenso con aspecto fresco.

Deberá entregarse en envase de plástico retornable.

| Producto | Calibre | Largo del fruto(cm) | Peso en gramos |
|-----------|---------|----------------------|----------------|
| Berenjena | Grande | > 23 | más de 320 |
| Berenjena | Mediano | 14- 23 | 200 a 320 |
| Berenjena | Chico | < 14 | menos de 200 |

BERRO

Aspecto y color: Los atados deben mostrar hojas y tallos turgentes, enteras, limpias, de color verde brillante, nunca amarillas ni decoloradas, sin zonas de tejido necrosado, ni signos de quemaduras, sin presencia de insectos.

Deberá entregarse en cajones de plástico retornable.

| Producto | Calibre | Peso en gramos |
|----------|---------|----------------------------|
| Berro | Mediano | Variabilidad según ofertas |

Coefficiente de conversión:

El cálculo del precio por kg se realiza dividiendo el valor de la docena entre los valores del cuadro según el calibre a que corresponda.

| | | |
|--------|---------|-------|
| Grande | Mediano | Chico |
| 5.76 | 3.6 | 1.8 |

BONIATO

Aspecto y color: raíz en buen estado de conservación, cáscara de color característico a la variedad, sin manchas ni puntos, pulpa amarilla o naranja, de cosecha reciente, libre de terrones, raíces secundarias o brotes. Sin signos de deshidratación (marchites o flacidez) o alteraciones internas (acorchado, ahuecado). Variedades: Arapey y Cuarí (piel roja y pulpa crema), Beauregard y Cuabé (piel cobriza y pulpa naranja). Debe indicarse en todo momento el país de origen del producto.

Deberá entregarse en cajones de plástico retornable o descartable o bolsa de rejilla.

| Producto | Calibre | Peso en gramos |
|----------|-------------|----------------|
| Boniato | Extragrande | más de 600 |

| | | | |
|---------|---------|--|-------------|
| Boniato | Grande | | 400 a 600 |
| Boniato | Mediano | | 250 a 400 |
| Boniato | Chico | | de 90 a 250 |

BRÓCOLI

Aspecto y color: inflorescencias de aspecto sano y enteras, limpias, compactas, sus flores de color verde oscuro, tallo más claro, sin manchas. Limpio, sin hojas. No se recibirán plantas sin otro procesamiento que el descrito.

Deberá entregarse en cajones de plástico limpio y adecuadamente colocado.

| Producto | Calibre | Diámetro ecuatorial | Registro de peso |
|----------|---------|---------------------|------------------|
| Brócoli | Grande | 15 a 18 | 1,1 a 1,4 kg |
| Brócoli | Mediano | 12 a 15 | 0,8 a 1,1 kg |
| Brócoli | Chico | 9,5 a 12 | 0,5 a 0,8 kg |

Coeficiente de conversión:

El cálculo del precio por kg se realiza dividiendo el valor de la docena entre los valores del cuadro según el calibre a que corresponda.

| | | |
|--------|---------|-------|
| Grande | Mediano | Chico |
| 15 | 11.4 | 7.8 |

CEBOLLA

Aspecto y color: cabeza firme, sana, envoltura seca y frágil, limpia, libre de brotes, cortaduras o ralladuras. Tipo: blanca.

Deberá entregarse en bolsas de plastillera o cajones de madera o plástico retornable o descartable.

| Producto | Calibre | Diámetro ecuatorial (mm) | Peso en gramos |
|----------|-------------|--------------------------|----------------|
| Cebolla | Extragrande | Mayor a 80 | más de 260 |
| Cebolla | Grande | 70 a 80 | 180 a 260 |
| Cebolla | Mediano | 60 a 70 | 120 a 180 |
| Cebolla | Chico | < 60 | menos de 120 |

CEBOLLA DE VERDEO

Aspecto y color: forma alargada, bulbo apenas formado, con hojas tubulares verdes desde la base al a parte superior de la hoja.

Deberá entregarse en bolsa de nylon o cajones de plástico retornable.

| Producto | Calibre | Peso en gramos |
|-------------------|----------------|----------------------------|
| Cebolla de verdeo | Mediano | Variabilidad según ofertas |

Coeficiente de conversión:

El cálculo del precio por kg se realiza dividiendo el valor de la docena entre los valores del cuadro según el calibre a que corresponda.

| |
|----------|
| GENÉRICO |
| 11 |

CIBOULETTE

Aspecto y color: aspecto fresco, tallo turgente, verde intenso, aroma característico, sin daños mecánicos o heridas.

Deberá entregarse en bolsa de nylon.

| Producto | Calibre | Peso en gramos |
|-----------------|----------------|----------------------------|
| Ciboulette | Grande | Variabilidad según ofertas |

Coeficiente de conversión:

El cálculo del precio por kg se realiza dividiendo el valor de la docena entre los valores del cuadro según el calibre a que corresponda.

| |
|----------|
| Genérico |
| 2 |

CHAUCHAS

Aspecto y color: Vaina sana, entera, limpia, color verde, fruto en estado inmaduro, libre de manchas, de coloraciones y lesiones. Variedad: Redonda o chata.

| Producto | Calibre | Diámetro de la vaina (cm) | |
|-----------------|----------------|-------------------------------------|----------------|
| | | Largo de la vaina (cm) Chata | Redonda |
| Chaucha | Grande | Mayor a 17 | Mayor a 9 |
| Chaucha | Mediano | 10- 17 | 6- 9 |
| Chaucha | Chico | Menor a 10 | Menor a 10 |

CHOCLO

Aspecto y color: fresco, sano, grano lechoso, no secos ni arrugados, bien granado, chala verde.

Debe indicarse en todo momento el país de origen del producto.

Variedad: Común o dulce

Deberá entregarse en cajones de plástico retornable o descartable o bolsa de rejilla.

| Producto | Calibre | Largo de mazorca (cm) | Peso en gramos |
|----------|---------|-----------------------|----------------|
| Choclo | Grande | Mayor a 25 | más de 400 |
| Choclo | Mediano | 18- 25 | 300-400 |
| Choclo | Chico | 14- 18 | menos de 300 |

Coeficiente de conversión:

El cálculo del precio por kg se realiza dividiendo el valor de la docena entre los valores del cuadro según el calibre a que corresponda.

| | | |
|--------|---------|-------|
| Grande | Mediano | Chico |
| 6 | 4.2 | 3 |

ESPINACA

Aspecto y color: las hojas deben ser turgentes, enteras, limpias, de color verde brillante, nunca amarillas ni decoloradas, sin signos de quemaduras, sin presencia de insectos, sin daños físicos.

Deberá entregarse en envase de plástico retornable. En atados.

| Producto | Calibre | Largo de lámina | Registro de peso en gramos |
|----------|---------|-----------------|----------------------------|
| Espinaca | Grande | > 15 cm | mayor a 600 g |
| Espinaca | Mediano | 10 a 15 cm | de 350 a 600 g |
| Espinaca | Chico | < 10 cm | menos de 350 g |

JENGIBRE

Aspecto: Rizomas frescos, enteros, sanos, limpios, de aspecto fresco, turgente, sin daños físicos.

| Producto | Calibre | Peso en gramos |
|----------|---------|----------------|
| Jengibre | Grande | más de 250 |
| Jengibre | Mediano | 150 a 250 |
| Jengibre | Chico | menos de 150 |

NABO

Aspecto y color: la raíz debe estar blanca, firme, limpia, lisa, libre de lignificaciones.

Deberá entregarse en cajones de plástico retornable o descartable.

| Producto | Calibre | Diámetro de la raíz (cm) | Peso de atado en gramos |
|----------|---------|--------------------------|-------------------------|
| Nabo | Grande | > a 7 | Mayor a 1200 |
| Nabo | Mediano | 6 a 7 | 800 a 1200 |
| Nabo | Chico | < a 6 | 500 a 800 |

Coeficiente de conversión:

El cálculo del precio por kg se realiza dividiendo el valor de la docena entre los valores del cuadro según el calibre a que corresponda.

| | | |
|--------|---------|-------|
| Grande | Mediano | Chico |
| 15.6 | 12 | 7.8 |

PALTA

Aspecto y color: fruto con la corteza verde a amarronada y rugosa, pulpa suave, verde y mantecosa. Semilla grande en el centro.

Variedades: Hass o Ettinger (importación). Estas últimas son más grandes y de piel menos rugosas.

Tipo "criolla" (nacional) son de tamaños y aspectos más irregulares.

Debe indicarse en todo momento el país de origen del producto.

| Producto | Calibre | Peso en gramos |
|-----------------|---------------------|-----------------------|
| Palta | Extra grande (<=48) | > 205 g |
| Palta | Grande (Nº 60) | >170 a 205 g |
| Palta | Mediano (Nº 70) | >150 a 170 g |
| Palta | Chico (Nº84) | 120 a 150 g |

LECHUGA

Tipos comerciales: mantecosa y crespa.

Aspecto y color: enteras, sanas, limpias, de aspecto fresco, turgente, raíces cortadas al ras de las hojas, con pocas hojas abiertas, forma y color característico de la variedad, sin señales de quemaduras por el sol, heladas u otros daños físicos. No excesivamente húmedas.

Tipos comerciales: mantecosa y crespa.

Deberá entregarse en cajones de plástico retornable o descartable.

| Producto | Calibre | Registro de peso en gramos |
|-----------------|----------------|-----------------------------------|
| Lechuga | Extragrande | mayor a 500 g |
| Lechuga | Grande | de 350 a 500 g |
| Lechuga | Mediano | de 250 a 350 g |
| Lechuga | Chico | menor de 250 g |

MORRÓN

Aspecto y color: frutos rojos o verdes, frescos, sanos, limpios, con pedúnculo, pericarpio sano, grueso, limpio, piel firme y brillante, sin partes decoloradas, blandas o arrugadas.

Deberá especificarse si se trata de morrón rojo, verde o amarillo. Deberá entregarse en cajones de plástico retornable o descartable.

| Producto | Calibre | Diámetro ecuatorial (cm) | Peso en gramos |
|----------|-------------|--------------------------|----------------|
| Morrón | Extragrande | > 12 | más de 400 |
| Morrón | Grande | 9 a 12 | 280-400 |
| Morrón | Mediano | 6 a 9 | 120-280 |
| Morrón | Chico | < 6 | menos de 120 |

PAPA

Aspecto y color: tubérculo en buen estado, pulpa firme, libre de terrones y brotes, protuberancias y grietas, color característico de la variedad, sin coloración verdosa. Lavada, cepillada o procesada de forma tal que no presente tierra adherida a la piel.

Variedad: piel rosada.

Debe indicarse en todo momento el país de origen del producto.

Deberá entregarse en bolsas de plastillera o cajones de madera o plástico retornable o descartable.

| Producto | Calibre | Diámetro ecuatorial (mm) | Peso en gramos |
|----------|-------------|--------------------------|----------------|
| Papa | Extragrande | > 85 | mayor a 400 |
| Papa | Grande | 70 a 85 | 200 a 400 |
| Papa | Mediano | 50 a 70 | 75 a 200 |
| Papa | Chico | < 50 | menor a 75 |

PEPINO

Aspecto y color: firme, sano, libre de tierra, color verde oscuro intenso, con semillas en estado inmaduro. Deberá entregarse en cajones de plástico retornable o descartable.

| Producto | Calibre | Diámetro ecuatorial (mm) | Peso en gramos |
|----------|---------|--------------------------|----------------|
| Pepino | Grande | 47 a 53 | 370 a 450 |
| Pepino | Mediano | 40 a 46 | 300 a 370 g |
| Pepino | Chico | Menor de 40 | Menor de 300 |

PEREJIL

Aspecto y color: tallo y hojas frescas, sanas, limpias, verdes, tallos largos, sin hojas marchitas o decoloradas.

Deberá entregarse en bolsa de nylon o cajones de plástico retornable o descartable.

| Producto | Calibre | Peso del atado en gramos |
|----------|---------|--------------------------|
| Perejil | Grande | 900 a 1250 |
| Perejil | Mediano | 600 a 900 |
| Perejil | Chico | 300 a 600 |

PUERRO

Aspecto y color: bulbo blanco, fresco y limpio, tallo verde oscuro, sin hojas marchitas, decoloradas o blancas. Deberá entregarse en bolsa de nylon o cajones de plástico retornable o descartable.

| Producto | Calibre | Unidades por atado | Peso del atado en gramos |
|----------|---------|--------------------|--------------------------|
| Puerro | Grande | 4 a 5 | 800 a 1200 |
| Puerro | Mediano | 5 a 6 | 500 a 800 |
| Puerro | Chico | Más de 7 | Menor de 500 |

RABANITO

Aspecto y color: La raíz debe estar firme, limpia, lisa, libre de lignificaciones. De forma redonda, ya sea con piel roja y punta blanca o con piel completamente roja o escarlata.

Deberá entregarse en cajones de plástico retornable o descartable.

| Producto | Calibre | Diámetro de las raíces (mm) | Peso del atado en gramos |
|----------|---------|-----------------------------|--------------------------|
| Rabanito | Grande | > 35 | Mayor a 600 |
| Rabanito | Mediano | 25 a 35 | 300 a 600 |
| Rabanito | Chico | < 25 | Menor a 300 |

Coeficiente de conversión:

El cálculo del precio por kg se realiza dividiendo el valor de la docena entre los valores del cuadro según el calibre a que corresponda.

| | | |
|--------|---------|-------|
| Grande | Mediano | Chico |
| 8.4 | 6 | 3.6 |

REMOLACHA

Aspecto y color: Raíz sana, sin grietas, entera, fresca, limpia, pulpa firme, color oscuro bordeau, de tamaño uniforme, con hojas frescas, tallo bordo y turgente.

Deberá entregarse en cajones de plástico retornable o descartable.

| Producto | Calibre | Diámetro ecuatorial | Peso del atado en gramos |
|-----------|---------|---------------------|--------------------------|
| Remolacha | Grande | 70-80 mm | 1200 a 1500 |
| Remolacha | Mediano | 60-70 mm | 800 a 1200 |
| Remolacha | Chico | Menor 60 mm | 500 a 800 |

REPOLLO

Aspecto y color: Blanco o morado, firmes, compactos sin manchas, golpes o heridas, con sus hojas externas turgentes, sin coloraciones amarillas u oscuras y exentas de insectos.

Deberá entregarse en bolsa de nylon o cajones de plástico retornable o descartable.

| Producto | Calibre | Peso unitario |
|----------|-------------|-----------------|
| Repollo | Extragrande | más de 4 kg |
| Repollo | Grande | 3- 4 kg |
| Repollo | Mediano | 1.5 a 3 kg |
| Repollo | Chico | menos de 1.5 kg |

Coeficiente de conversión:

El cálculo del precio por kg se realiza dividiendo el valor de la docena entre los valores del cuadro según el calibre a que corresponda.

| Grande | Mediano | Chico |
|--------|---------|-------|
| 42 | 30 | 14.4 |

RÚCULA

Aspecto y color: aspecto fresco con hojas color verde intenso, aroma característico fuerte, sin daños mecánicos.

Deberá entregarse en bolsa de nylon.

| Producto | Calibre | Peso en gramos |
|----------|---------|----------------------------|
| Rúcula | Mediano | Variabilidad según ofertas |

Coeficiente de conversión:

El cálculo del precio por kg se realiza dividiendo el valor de la docena entre los valores del cuadro según el calibre a que corresponda.

| |
|----------|
| Genérico |
| 2 |

TOMATE

Aspecto y color: fruto entero, sano, firme al tacto, color rojo, rojo anaranjado, sin magulladuras ni deformaciones blandas debidas a manipulaciones inadecuadas, sin grietas ni golpes profundos.

Tipo redondo o perita o cherry.

Deberá entregarse en cajones de plástico retornable o descartable.

| Producto | Calibre | Diámetro ecuatorial (mm) | Peso en gramos |
|----------|---------|--------------------------|----------------|
|----------|---------|--------------------------|----------------|

| | | | |
|------------------|-------------|----------|--------------|
| Tomate americano | Extragrande | > 100 | más de 360 |
| Tomate americano | Grande | 80 a 100 | 220-360 |
| Tomate americano | Mediano | 65 a 80 | 120-220 |
| Tomate americano | Chico | < 65 | menos de 120 |
| Tomate perita | Grande | > 60 | más de 200 |
| Tomate perita | Mediano | 50- 60 | 100- 200 |
| Tomate perita | Chico | < 50 | menos de 100 |
| Tomate cherry | Grande | | 18 a 25 |
| Tomate cherry | Mediano | | 7- 18 |
| Tomate cherry | Chico | | Menos de 7 |

ZANAHORIA

Aspecto y color: raíces enteras, firmes, lisas, lavadas, color naranja de cosecha reciente, no abiertas ni lignificadas, sin coloración púrpura o verde en el cuello.

Debe indicarse en todo momento el país de origen del producto.

Deberá entregarse en bolsa de nylon o cajones de plástico retornable o descartable.

| Producto | Calibre | Díámetro transversal (mm) | Peso en gramos |
|-----------|-------------|---------------------------|----------------|
| Zanahoria | Extragrande | > 50 | más de 250 |
| Zanahoria | Grande | 40 a 50 | 150 a 250 |
| Zanahoria | Mediano | 30 a 40 | 60 a 150 |
| Zanahoria | Chico | < 30 | menos de 60 |

ZAPALLO

Varietades: kabutiá. Aspecto y color: maduración adecuada, cáscara firme, color verde oscuro, para Kabutiá, pulpa de color amarillo intenso. Deberá entregarse en bolsas de plastillera o cajones de madera o plástico retornable o descartable.

| Producto | Calibre | Peso en Kg |
|-------------------|-------------|----------------|
| Zapallo cabutiá | Extragrande | mayor a 3 kg |
| Zapallo cabutiá | Grande | 2 a 3 kg |
| Zapallo cabutiá | Mediano | 1,5 a 2 kg |
| Zapallo cabutiá | Chico | menor a 1,5 kg |
| Zapallo calabacín | Extragrande | mayor a 2,5 kg |
| Zapallo calabacín | Grande | 1,8 a 2,5 kg |
| Zapallo calabacín | Mediano | 1,2 a 1,8 kg |
| Zapallo calabacín | Chico | menor a 1,2 kg |

ZAPALLITO

Aspecto y color: fruto inmaduro, fresco, sano, cáscara fina, color verde

brillante, sin manchas ni tejido cicatrizado.

Deberá entregarse en cajones de plástico retornable o descartable.

| Producto | Calibre | Diámetro ecuatorial (mm) | Peso en gramos |
|-----------|-------------|--------------------------|----------------|
| Zapallito | Extragrande | > 95 | más de 320 |
| Zapallito | Grande | 85 a 95 | 240-320 |
| Zapallito | Mediano | 75 a 85 | 180-240 |
| Zapallito | Chico | < 75 | menos de 180 |

II) FRUTAS

BANANA

Aspecto y color: Fruto firme, fresco, limpio, cáscara lisa, de color amarillo, o verde amarillento, cáscara entera para que mantenga al fruto cubierto.

Unidades en “manos” o “pencas”, libres de machucamiento.

Debe indicarse en todo momento el país de origen del producto.

| Producto | Calibre | Diámetro ecuatorial (mm) | Peso en gramos |
|----------|-------------|--------------------------|----------------|
| Banana | Extragrande | > 45 | mayor a 170 |
| Banana | Grande | 38 a 45 | 130-170 |
| Banana | Mediano | 30 a 38 | 90-130 |
| Banana | Chico | < 30 | menor a 90 |

DURAZNO

Aspecto: Fruto firme y levemente inmaduro. Libre de golpes, machucones y heridas.

| Producto | Calibre | Diámetro ecuatorial (mm) | Peso en gramos |
|----------|-------------|--------------------------|----------------|
| Durazno | Extragrande | > 72 | mayor a 200 |
| Durazno | Grande | 66- 72 | 160- 200 |
| Durazno | Mediano | 62- 66 | 120- 160 |
| Durazno | Chico | < 62 | menor a 120 |

LIMONES

Aspecto y color: cáscara firme y fina, sana, sin manchas ni cicatrices, color amarillo o amarillo con zonas verdes, bien formado, pulpa firme y jugosa.

| Producto | Calibre | Diámetro ecuatorial (mm) | Peso en gramos |
|----------|-------------|--------------------------|----------------|
| Limón | Extragrande | > 75 | mayor a 230 |
| Limón | Grande | 65 a 75 | 180-230 |
| Limón | Mediano | 55 a 65 | 110-180 |
| Limón | Chico | < 55 | menor a 110 |

MANDARINA

Aspecto y color: fruto firme, cáscara sana, sin manchas ni cicatrices, color naranja (excepto Satsuma: se acepta con zonas de color verde), sin hojas, sin cera ni colorantes, fruto jugoso.

Variedades: Satsuma, Común, Clemenvilla, Murcott, Ellendale, Avana, Montenegrina, Bergamota, otras.

Debe indicarse en todo momento la variedad.

| Producto | Calibre | Diámetro ecuatorial (mm) | Peso en gramos |
|-----------------|----------------|---------------------------------|-----------------------|
| Mandarina | Extragrande | > 80 | más de 200 |
| Mandarina | Grande | 70 a 80 | 150-200 |
| Mandarina | Mediano | 60 a 70 | 100-150 |
| Mandarina | Chico | < 60 | menos de 100 |

MANZANA

Aspecto y color: fruto firme, cáscara sin daños, heridas ni golpes. Madurez adecuada. Debe indicarse en todo momento la variedad.

| Producto | Calibre | Diámetro ecuatorial (mm) | Peso en gramos |
|-----------------|----------------|---------------------------------|-----------------------|
| Manzana | Extragrande | > 80 | mayor a 200 |
| Manzana | Grande | 72 a 80 | 170-200 |
| Manzana | Mediano | 68 a 72 | 130-170 |
| Manzana | Chico | < 68 | 100-130 |

NARANJA

Aspecto y color: fruto firme y bien formado, cáscara sana, sin manchas ni cicatrices, brillante, fina, color naranja, sin cera ni colorantes, pulpa jugosa.

Debe indicarse en todo momento la variedad.

| Producto | Calibre | Diámetro ecuatorial (mm) | Peso en gramos |
|-----------------|----------------|---------------------------------|-----------------------|
| Naranja | Extragrande | > 85 | mayor a 360 |
| Naranja | Grande | 75 a 85 | 270-360 |
| Naranja | Mediano | 65 a 75 | 170-270 |
| Naranja | Chico | < 65 | menor 170 |

PERA

Aspecto y color: firme, limpia, piel entera, lisa, pecíolo adherido a la fruta sin

imperfecciones ni magulladuras. Inmaduras a la compra.

Debe indicarse en todo momento el país de origen del producto y la variedad.

| Producto | Calibre | Diámetro ecuatorial (mm) | Peso en gramos |
|----------|-------------|--------------------------|----------------|
| Pera | Extragrande | > 80 | mayor a 300 |
| Pera | Grande | 70- 80 | 200 -300 |
| Pera | Mediano | 62 a 70 | 150-200 |
| Pera | Chico | < 62 | menor 150 |

SANDÍA

Cáscara firme, color verde oscuro o vetado de blanco, pulpa color rosa intenso, jugosa sin machucamientos de forma ovalada o redonda.

| Producto | Calibre | Peso en kilos |
|----------|---------|---------------|
| Sandía | Grande | más de 10 kg |
| Sandía | Mediano | 5-10kg |
| Sandía | Chico | menos de 5kg |

III) HUEVOS

Huevos de gallina frescos (especie aviar: Gallus domesticus).

Tamaño homogéneo, mediano con un peso por unidad entre 50 y 55 g. Aspecto y color: cáscara blanca o colorada. Calidad A según el Reglamento Bromatológico Nacional. Cáscara limpia, sin roturas y/o astilladuras.

Deberán entregarse en envase rotulado con nombre y dirección del establecimiento productor, N° de habilitación y etiqueta reglamentaria habilitante (fecha de producción, calidad y tamaño). Presentación: Cajas con separador de primer uso.

3) Período de contratación

Los productos serán suministrados **a demanda de INAU**, durante el período **de 2 (dos) años** contados a partir de la emisión de la orden de compra, **con una prórroga automática por un (1) año más**.

Para el caso de que alguna de las partes Instituto del Niño y Adolescente del Uruguay (I.N.A.U.) o Adjudicatario/s no deseen hacer uso de la prórroga, deberán comunicar por escrito su voluntad a la otra parte, en un plazo no inferior a 60 días hábiles

anteriores al vencimiento del plazo inicial.

Cuando la comunicación se realice por parte del adjudicatario, la misma se presentará ante la Dirección Departamental de Lavalleja, a través del correo electrónico

lavalleja@inau.gub.uy, por escrito firmado por persona con facultades suficientes a tal efecto, acreditada en el Registro Único de Proveedores del Estado (RUPE).

4) Comunicaciones

INAU realizará todas las comunicaciones, notificaciones, etc. relacionadas al vínculo entre el oferente y el Organismo a través del correo electrónico registrado en el Registro Único de Proveedores del Estado (RUPE), siendo exclusiva carga del proveedor incluir tal correo electrónico en dicho Registro, así como mantenerlo actualizado.

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

Todas las consultas referidas al presente llamado deberán dirigirse a la Dirección Departamental de Lavalleja-, a través del correo electrónico: lavalleja@inau.gub.uy.

5) Exención de responsabilidades

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

6) Aclaraciones del Pliego

Los eventuales oferentes podrán solicitar por escrito a la Dirección Departamental de Lavalleja, a través del correo electrónico lavalleja@inau.gub.uy, aclaraciones del Pliego Particular, con una antelación mínima de 5 días hábiles al día fijado para la apertura de

ofertas en caso que no opere reducción de los plazos de publicación y de 4 días hábiles en caso que la misma haya operado.

En el portal web de Compras y Contrataciones del Estado se publicará la fecha hasta la cual se podrán solicitar las mismas. Las respuestas serán publicadas en el sitio web de Compras y Contrataciones Estatales en un plazo no inferior a 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 Lavalleja a través del correo electrónico lavalleja@inau.gub.uy, la prórroga de la apertura de las ofertas en un plazo no inferior a los dos días hábiles anteriores al día de la apertura.

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

En el portal web de Compras Estatales se publicará la fecha hasta la cual se podrán solicitar las mismas.

8) Costo del Pliego

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

Así mismo, se entenderá que el oferente hace expreso reconocimiento y manifiesta su

voluntad de someterse a las leyes y Tribunales de la República Oriental del Uruguay, con exclusión de todo otro recurso.

10) Presentación y Apertura de Ofertas

Las ofertas serán recibidas en línea en SITIO WEB DE LA AGENCIA REGULADORA DE COMPRAS ESTATALES (www.comprasestatales.gub.uy) HASTA LA FECHA Y HORA FIJADA PARA LA APERTURA

Se deberá presentar al momento de la Apertura de Ofertas:

- A)** Formulario de Identificación del Oferente en formato no editable (ANEXO I). El formulario de identificación del oferente debe estar firmado con firma autógrafa por el titular o representante con facultades suficientes para ese acto (contar con legitimación).

El mismo deberá contener las siguientes declaraciones (Ver Anexo I):

- 1) Que la oferta presentada vincula a la empresa en todos sus términos
- 2) Que se acepta sin condiciones las disposiciones del Pliego Particular, y
- 3) Que se cuenta con capacidad para contratar con el Estado.

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

- B)** Habilitación vigente de los vehículos correspondientes para transportar alimentos, expedida por la Intendencia que corresponda.

C) Para Frutas y Hortalizas:

- Certificado de Habilitación Bromatológica vigente expedido por la Intendencia

que corresponda o constancia de inicio de trámite.

Para Huevos:

a) Cuando el oferente se presenta como:

- 1- Establecimiento avícola: Habilitación sanitaria o refrendación anual del establecimiento expedido por la División de Sanidad Animal de la Dirección General de Servicios Ganaderos del MGAP.
- 2- Establecimiento de Acopio de Huevos: Habilitación sanitaria del establecimiento de acopio expedido por la División de Industria Animal de la Dirección General de Servicios Ganaderos del MGAP.
- 3- Comercialización municipal (distribuidor): **a)**- Según el origen de los productos que comercialice presentará la habilitación establecida en el numeral 1 o la habilitación referida en el numeral 2 del establecimiento que corresponda (de acuerdo a si adquiere el producto de un establecimiento avícola o de un establecimiento de acopio, respectivamente).
b)- Habilitación bromatológica vigente expedida por la Intendencia que corresponda.

D) Anexo III “Cuadro de Cotización” firmado por titular o representante legal de la empresa acreditado en el RUPE con facultades suficientes para ese acto, de acuerdo a lo establecido en la cláusula 11 de “Precio y Cotización”.

E) Resumen no confidencial conforme al capítulo “Confidencialidad”, sólo en caso de clasificar parte de su oferta con carácter de confidencial.

En caso de que no surja de RUPE el certificado notarial validado que acredite la constitución de la empresa, vigencia, integración, objeto social, representación legal y facultades, la Administración podrá solicitarle al oferente que regularice su situación en RUPE.

La Administración podrá otorgar a los oferentes un plazo de dos días hábiles para que subsane la omisión de la documentación indicada en los literales **A, B, C y E**, o en su caso, para que regularice su situación en RUPE en el marco del artículo 65 del TOCAF. Si en dicho plazo no fuera subsanada y/o no se regularizara la referida situación en el RUPE, la oferta será desestimada.

La omisión de la documentación expresada son casos a título enunciativo (no

taxativo) de las hipótesis previstas en el inciso séptimo del artículo 65 del TOCAF, sin perjuicio entonces de los demás casos de defectos, carencias formales o errores evidentes o de escasa importancia que hubiere, por los cuales también podrá procederse al otorgamiento del referido plazo de dos días hábiles.

La omisión de lo solicitado en el literal **D** resulta insubsanable y producirá de plano la desestimación de la oferta.

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

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

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

- a) Que el oferente se encuentre registrado en el Registro Único de Proveedores del Estado (RUPE), conforme a lo dispuesto por el Decreto del Poder Ejecutivo 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) Que el giro social de la empresa oferente se adecúe al objeto del presente llamado.
- c) Haber presentado una oferta cuyo monto total **no** supere el tope de la Licitación Abreviada fijado a la fecha de apertura de ofertas.

11) Precio y cotización

Los oferentes deberán establecer el porcentaje de sobreprecio a aplicar a cada uno de los renglones que componen los dos ítems solicitados en moneda nacional completando el Anexo III Cuadro de Cotización.

El precio a abonar por cada uno de los productos suministrados al Instituto se

compondrá por la suma de los siguientes montos (a y b):

- a) El precio mínimo de cada producto establecido por el boletín de DI.GE.GRA.-U.A.M. del día jueves de la semana anterior a la entrega. De no publicarse el boletín el día jueves, se utilizará el publicado el día lunes inmediato anterior.
- b) El sobreprecio cotizado por el adjudicatario para el renglón que comprende al producto suministrado.

El porcentaje de sobreprecio ofertado y adjudicado se mantendrá durante toda la vigencia del contrato y se aplicará sobre el boletín que corresponda según el literal a) precedente.

Se cotizará a crédito 60 (sesenta) días corridos. Dicho plazo se contabilizará a partir de la fecha de presentación de la factura conformada, donde corresponda.

Este llamado no admite cotización parcial, por lo que se deberá cotizar para ambos ítems licitados.

Se establece que en todos los casos, tanto el envasado como el traslado de los productos no tendrán costo para INAU.

12)Confidencialidad

Cuando los oferentes incluyan información considerada confidencial, al amparo de lo dispuesto en el artículo 10 literal I) de la Ley N° 18.381 y artículo 12 .2 del Decreto N° 131/014, la misma deberá ser ingresada en el sistema en tal carácter y en forma separada a la parte pública de la oferta.

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

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

Se considera información confidencial:

- la información relativa a sus clientes, salvo aquella que sea requerida como factor de evaluación
- la que pueda ser objeto de propiedad intelectual
- la que refiera al patrimonio del oferente
- la que comprenda hechos o actos de carácter económico, contable, jurídico o administrativo, relativo al oferente, que pudiera ser útil para un competidor

- la que esté amparada en una cláusula contractual de confidencialidad, y
- aquella de naturaleza similar conforme a lo dispuesto en la Ley de Acceso a la Información (Ley 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, y
- 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 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)Plazo y garantía de mantenimiento de oferta

13.1Plazo 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 comuniqué por escrito su expreso desistimiento a la referida prórroga, antes del vencimiento del plazo de 120 días

hábiles.

Una vez vencido el referido plazo de 120 días hábiles, o – en su caso – la prórroga correspondiente, las ofertas continuarán siendo válidas y obligarán al oferente, salvo que el respectivo oferente, a través de una comunicación escrita, manifieste expresamente el desistimiento de su oferta. Tal comunicación sólo podrá emitirse mientras la Administración no haya solicitado lo establecido en el apartado 18.2 de la cláusula 18 del presente Pliego o no haya notificado la Resolución de Adjudicación.

Las comunicaciones previstas en los dos incisos que anteceden se presentarán, en su caso, a la Dirección Departamental de Lavalleja sita en Washington Beltran N° 580, por escrito firmado por persona/s con facultades suficientes a tal efecto, acreditada/s en RUPE.

13.2 Prohibición de cláusulas condicionales o indicativas de otros plazos

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

13.3 Garantía de mantenimiento de oferta

El oferente se encuentra exonerado de realizar el depósito de garantía de mantenimiento de oferta.

En caso de incumplir con el deber de mantenimiento de la oferta, se sancionará al incumplidor con una multa equivalente al 5% del monto máximo de su oferta, de acuerdo con lo dispuesto por el Art. 64 del TOCAF.

14) Regímenes de preferencia

A) Preferencia a la industria Nacional

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

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

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

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

B) Subprograma de Contratación Pública para el Desarrollo de las MIPYMES.

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

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

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

Reserva de mercado

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

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

esta decisión.

C) Régimen de reserva de mercado de la Agricultura Familiar y Pesca Artesanal.

El oferente que desee acogerse al beneficio de la Reserva de Mercado de la Agricultura Familiar y Pesca Artesanal, previsto por la Ley N° 19.292 y Decreto N° 86/015 deberá presentar además de lo solicitado en la cláusula 10 del presente Pliego:

- 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 deberá estar inscrita en el RUPE, conforme la normativa vigente.

El Mecanismo de Reserva de la Agricultura Familiar y Pesca Artesanal implica que la Administración adjudicará a la mejor de las ofertas presentada por una Organización Habilitada (OH) que haya solicitado acogerse a este régimen y su precio no supere, según el tipo de producto licitado, de acuerdo al siguiente detalle:

- Para precios relevados por el Observatorio Granjero (caso de frutas, hortalizas y huevos): “en más de un 40% a los precios publicados (promedio simple del precio máximo y mínimo) por el Observatorio Granjero, correspondiente al boletín de precios del jueves anterior a la fecha de apertura / límite de recepción de ofertas” (Art. 4, Decreto 86/015). En el siguiente link <http://uam.com.uy/informacion-de-mercados.html> podrá accederse a informes de precios del Observatorio Granjero.
- Para el caso de productos no relevados por el Observatorio Granjero: “el precio medio del Índice de Precios al Consumo del Instituto Nacional de Estadística (INE), correspondiente al mes anterior” (Art. 4, Decreto 86/015). En el siguiente link podrá acceder a la información del INE: <http://www.ine.gub.uy/web/guest/ipc-indice-de-precios-al-consumo>”.
- Para los productos no relevados por el INE, el organismo contratante consultará al MGAP-DGDR cuál es el precio máximo a efectos de indicar en el pliego este extremo.

15)Evaluación de las ofertas

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

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

16)Criterios de adjudicación

De acuerdo a lo establecido en el Literal C Numeral 2 del artículo 48 del TOCAF, a las propuestas que superen el juicio de admisibilidad y a su vez cumplan con las especificaciones requeridas en este llamado, se les procederá a realizar únicamente la evaluación económica de sus ofertas.

Para realizar dicha evaluación económica la Administración tendrá en cuenta el porcentaje de sobreprecio cotizado para cada renglón

17)Negociación

Cuando corresponda, el INAU podrá utilizar el mecanismo de negociación, de acuerdo a lo previsto en el artículo 66 del TOCAF.

18)Adjudicación

18.1 La selección de las ofertas presentadas se hará entre aquellas que precalifiquen en base a la evaluación formal y el juicio de admisibilidad adjudicándose a la oferta más económica de acuerdo a lo establecido en la cláusula 16 del presente Pliego (aquella que establezca el porcentaje de sobreprecio más bajo).

18.2 Una vez dictada la Resolución de adjudicación y previo a la notificación, si el proveedor que resulta adjudicatario no estuviese en estado "ACTIVO" en el Registro Único de Proveedores del Estado (RUPE), y existieran elementos que inhiban su contratación, se solicitará al adjudicatario que dentro del plazo de cinco (5) días hábiles

desde el día siguiente a tal solicitud, acredite:

- Haber adquirido el estado "ACTIVO" en RUPE, tal como surge en la guía de proveedores del RUPE (véase en <https://www.gub.uy/agenciareguladora-compras-estatales/comunicacion/publicaciones/guias-parainscripcion-rupe>).
- La no existencia de demás elementos que inhiban su contratación.

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

18.3 Al momento de la notificación de la Resolución de Adjudicación se le solicitará al adjudicatario que:

I) En un plazo de **cinco (5)** días hábiles a contar del día siguiente a dicha notificación, presente en caso de corresponder (oferta igual o superior al 40% del tope de la Licitación Abreviada), documento acreditante de que se realizó depósito de garantía de fiel cumplimiento del contrato.

El adjudicatario deberá, en tal caso, constituir una garantía equivalente al 5% del total del contrato por concepto de fiel cumplimiento del contrato, la cual cubre cualquier incumplimiento derivado de obligaciones que componen la presente contratación.

Garantías admitidas: El adjudicatario constituirá la garantía mediante alguna de las siguientes modalidades:

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

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

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

La póliza no podrá excluir coberturas por incumplimientos de origen legal y/o reglamentario.

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

de sus cláusulas.

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

II) En un plazo de **quince (15) días hábiles** desde el día siguiente a dicha notificación, presente la documentación que corresponda, según se indica:

A) Carné de salud de todo el personal de la empresa extendido por los Organismos incorporados al Sistema de Carné de Salud Básico y Carné de Manipulador de Alimentos de aquel personal que se dedique a la manipulación de la mercadería, debiendo mantenerse vigentes mientras dure el vínculo entre el Organismo y la Empresa.

B) Habilitación/es Bromatológica/s vigente/s expedida/s por la Intendencia correspondiente, prevista/s en la cláusula 10 del presente Pliego, cuyo trámite se encontraba transcurriendo al momento de presentar la oferta.

C) De conformidad con lo dispuesto por la Ley N° 17.849 de 29 de noviembre de 2004, Decreto N° 260/007 de 23 de julio de 2007 y Decreto N° 315/010 de fecha 20 de octubre de 2010, los oferentes (propietarios de marca e importador de productos envasados; envasadores para terceros; fabricantes e importadores de envases) deberán presentar, Certificado emitido por la Dirección Nacional de Medio Ambiente (DINAMA) que acredite alguno de los siguientes supuestos:

- Su inscripción en el registro a cargo de la DINAMA y que cuenta o adhiere a un plan de gestión de residuos de envases aprobados por Resolución del Ministerio de Vivienda, Ordenamiento Territorial y Medio Ambiente.

- Que el oferente no se encuentra alcanzado por el Decreto N° 260/007 en tanto se configura alguna de las exclusiones que la misma norma dispone.

D) Los recaudos que hayan sido solicitados en el presente pliego y que correspondan al adjudicatario.

E) Todo otro documento, certificado o recaudo nacional o departamental que sea obligatorio presentar de acuerdo con el rubro que se licita y que no está incluido en la enumeración precedente o la constancia de que está exento de alguna de las obligaciones referidas.

F) Cuando el adjudicatario estuviere acogido al régimen de preferencia a la

Industria Nacional (Art. 41 Ley 18.362 y Decreto 13/009), o a la preferencia o reserva de mercado inherentes al Subprograma MIPYMES (Decreto 371/010), se le solicitará que presente el certificado de origen emitido por las entidades competentes, que acredite que el bien, servicio u obra pública califica como nacional.

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

De resultar adjudicataria la Organización Habilitada, en aplicación del mecanismo de Reserva de Mercado de la Agricultura Familiar y Pesca Artesanal (Ley N° 19.292 y Decreto N° 86/015), la administración controlará la vigencia de la inscripción como tal. En la actualidad este control se efectuará a través del listado que publica el MGAP. En un futuro, se realizará directamente de la información que surja del RUPE.

19) Obligaciones del Adjudicatario

Lugares y plazo de entrega, y condiciones de la misma

El adjudicatario deberá entregar los productos que se le indicarán en la respectiva orden de compra, previa coordinación y en un plazo máximo de 2 (dos) días hábiles computados desde la solicitud del Servicio, en los locales que se detallarán en la misma, a saber:

| Servicio | Dirección | Teléfono |
|-----------------------|---------------------------|-----------------|
| Hogar de Varones | Washington Beltran N° 380 | 44441036 |
| CAFF | Ferreira Aldunate N° 1224 | 44422903 |
| Hogar Infantil | 18 de Julio N° 868 | 44440681 |
| Club Ituzaingó | Batlle N° 813 | 44423577 |
| CAPI | Juan Farina N° 211 | 44428708 |
| Centro J.N Horizontes | Ellauri N° 280 | 44420323 |

Los puntos de entrega eventualmente podrán modificarse, decrementarse o aumentarse, teniendo en cuenta el cierre, mudanzas o la redistribución de la necesidad de frutas, hortalizas y/o huevos.

En tales casos, para efectivizar las entregas, se le proporcionará al adjudicatario la

información correspondiente a la variación de locales y las direcciones de los mismos. La recepción provisoria de los diferentes artículos será realizada por los funcionarios autorizados, quienes procederán a controlar la entrega, pudiendo rechazar u observar el producto que se encuentre en mal estado, o cuyas características o circunstancias no se ajustan a lo establecido en este Pliego.

Si se detectara que algún producto se encuentra en mal estado, o sus características o circunstancias no se ajustan a lo establecido en este Pliego, el adjudicatario, dentro de las 48 (cuarenta y ocho) horas hábiles siguientes a la comunicación de la referida detección, deberá – a su costo – sustituirlo, no dándose trámite a la recepción definitiva ni a la conformidad de la factura mientras no se haya dado cumplimiento a la obligación precedente. Lo expresado es sin perjuicio de la aplicación de las multas que correspondieran.

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

20) Estado de las habilitaciones durante el transcurso de la contratación

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

21) Controles

1) Los funcionarios encargados de la recepción de la mercadería cuando lo estimen conveniente podrán: **a)** solicitar el carné de manipulador y carné de salud del personal afectado al transporte y entrega de las partidas.

- b) solicitar la exhibición de constancia que acredite la habilitación vehicular donde se transportan los productos.
- c) verificar las condiciones del vehículo utilizado para la distribución.

22) Mora automática, Incumplimientos y Sanciones

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

La correspondiente dependencia de la **Dirección Departamental de Lavalleja** ante la detección de situaciones irregulares que no sean subsanadas en un plazo de 48 (cuarenta y ocho) horas hábiles siguientes a la comunicación de la referida detección, deberá extender un documento donde conste el incumplimiento del proveedor, procediéndose así a aplicar el siguiente sistema de sanciones:

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

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

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

incumplimiento, quedando la Administración habilitada a rescindir el contrato.

Lo dispuesto precedentemente es también sin perjuicio de:

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

23) Pagos

Los pagos se abonarán al adjudicatario en moneda nacional a los 60 días corridos a partir de la fecha de presentación de la factura (conformada por la autoridad competente) ante la oficina correspondiente.

La fecha de la factura deberá coincidir con la fecha de la entrega del producto, siempre que se cuente con la conformidad de la recepción del mismo.

Para el caso de que el tiempo insumido para el pago no se realice del modo indicado en el inciso que antecede, 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 en la Dirección Departamental de Lavalleja quién la remitirá a la División Financiero Contable.

Dentro de los tres días 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 (aún 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 y trabajos públicos.

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

25)Referente del Llamado

La oficina referente del presente Llamado es la **Dirección Departamental de LAVALLEJA**

Anexo I

FORMULARIO DE IDENTIFICACIÓN DEL OFERENTE

El/los que suscribe/n _____

(nombre de quien firme y tenga poderes suficientes para representar a la empresa oferente acreditados en el RUPE) en representación de _____ (nombre de la empresa oferente)

declara/n bajo juramento que la oferta presentada vincula a la empresa en todos sus términos y que acepta sin condiciones las disposiciones del Pliego de Condiciones Particulares del llamado _____ (descripción del procedimiento de contratación), 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.

FIRMAS: _____

ACLARACIÓN: _____

C.I: _____

ANEXO II

ACTA DE OBSERVACIÓN O RECHAZO

Departamento de....., el día de de

Servicio:.....

En el día de la fecha Se observa/n

Se rechaza/n

El/los producto/s:.....

Suministrado/s por el proveedor del Organismo:

.....

Por no encontrarse dentro de los parámetros de aceptación

estipulados en los procedimientos de compras (establecer

motivo):.....

.....

Firma de funcionario responsable de la recepción:

Aclaración de firma.....

Nº de cobro.....

.....

Firma Responsable del proveedor

Aclaración de firma:.....

C.I:

ANEXO III

CUADRO DE COTIZACIÓN

| | |
|--|---|
| <u>ÍTEM 1: CANASTA DE FRUTAS Y HORTALIZAS</u> | <u>PORCENTAJE DE SOBREPRECIO</u> |
| | |
| <u>TEM 2: HUEVOS DE GALLINA</u> | <u>PORCENTAJE DE SOBREPRECIO</u> |
| | |