**INSTITUTO DEL NIÑO Y ADOLESCENTE DEL URUGUAY**

**DIRECCIÓN DEPARTAMENTAL DE MALDONADO**

**SUB TIPO ACUERDO MARCO LICITACIÓN ABREVIADA Nº13/2022**

**“ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS PANIFICADOS Y SERVICIO DE LUNCH”**

## APERTURA PRESENCIAL: Las ofertas se recibirán indistintamente en forma presencial en la Dirección Departamental de Maldonado. La apertura de ofertas se realizará el día 4 de febrero de 2022 a la hora 10:00.

**EL INSTITUTO DEL NIÑO Y ADOLESCENTE DEL URUGUAY llama a empresas**

## Interesadas en proveer Productos Panificados y servicio de lunch para Centros dependientes de la Dirección Departamental de Maldonado, de acuerdo a las condiciones particulares y generales que se establecen.

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

* 1. Pliego único de bases y condiciones generales para los contratos de suministros y servicios no personales, Decreto N° 131/014 de 19/05/2014, en lo pertinente.
  2. Las disposiciones contenidas en el T.O.C.A.F., aprobado por Decreto N° 150/012 de 11 de mayo de 2012 y sus modificaciones.
  3. Decreto Nº 155/013 de fecha 21 de mayo de 2013 (Registro Único de Proveedores del Estado).
  4. Las disposiciones contenidas en las leyes N° 17.250 de 11 de agosto de 2000 (Defensa del Consumidor); Nº 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 Nº 0829/20 de fecha 25 de Marzo de 2020.
  6. Decreto N° 142/18 de fecha 14/5/2018.(Apertura Electrónica).
  7. Art. 41 ley 18.362 de 6/10/2008- en la redacción dada por el Art. 14 de la ley

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

* 1. Art. 43 y 44 Ley 18.362 de 6/10/2008 (Programa de Contratación Pública para el Desarrollo).
  2. Decreto 371/10 de 14/12/10 y Decreto modificativo Nº 164/13 de 25/5/2013 (Sub Programa de Contratación Pública para el Desarrollo de las Micro, Pequeñas y Medianas empresas).
  3. Ley Nº 18.381 de 17 de octubre de 2008, de Acceso a la información Pública.
  4. Decreto N° 142/996 de 23 de abril de 1996, para el caso de oferentes de productos importados.
  5. Ley Nº 17.849 de 29 de noviembre de 2004(Reciclaje de envases), su Decreto Reglamentario Nº 260/007 de 23 de julio de 2007 y Decreto Nº 315/010 de fecha 20 de octubre de 2010 (Plan de Gestión de Residuos de envases),
  6. Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por Decreto N° 315/994 de 05 de julio de 1994 y normas modificativas y concordantes.
  7. Leyes, decretos y resoluciones vigentes en la materia, a la fecha de apertura de la presente licitación.
  8. 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 panificados y servicio de lunch detallados a continuación, de acuerdo a las Especificaciones Técnicas detalladas en la cláusula Segunda del presente y las demás condiciones particulares establecidas para este Llamado.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | | |
| **ÍTEMS** | **ARTÍCULO** | **CANTIDAD ANUAL HASTA** |
| **1** | PAN FLAUTA | 6.600 KG. |
| **2** | PAN DE VIENA | 600 KG |
| **3** | PAN TORTUGA | 1.440 KG |
| **4** | PAN DE SANDWICH BLANCO | 120  MOLDES |
| **5** | GALLETA MALTEADA. | 360 KG. |
| **6** | BIZCOHOS. | 120 KG |
| **7** | TORTA DULCE, RELLENA, DECORADA. | 240 KG |
| **8** | MASITAS | 72 KG |
| **9** | SERVICIO DE LUNCH (PARA 10 PERSONAS) | 144 UNIDADES (SERVICIOS) |

## Se establece la obligatoriedad de presentar UNA muestra de cada uno de

**los artículos cotizados**. Con respecto a las tortas decoradas y/o tortas de cumpleaños y el servicio de lunch, el requisito de la muestra **NO** regirá.

**Las muestras deberán ser entregadas con posterioridad a la apertura de las ofertas, en lugar, fecha y horario que oportunamente el INAU informarà a los oferentes.**

**IMPORTANTE:** Cada uno de los artículos presentados deberá venir etiquetado indicando nombre del proponente, número de procedimiento y renglón o ítem al que corresponda. Ademàs, se deberá acompañar un remito indicando los datos mencionados en las etiquetas y el detalle de todos los ítems presentados, en dos vìas, una quedarà en poder del Organismo y la otra en poder del oferente. Las muestras que no sean presentadas en las condiciones establecidas serán rechazadas.

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

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

* + 1. **Especificaciones Técnicas de los Productos**

# RECAUDOS TÉCNICOS PARA LA COMPRA DE PRODUCTOS PANIFICADOS Y PRODUCTOS DE LUNCH

**Objetivo:** adquirir productos panificados tanto para el consumo habitual en preparaciones como desayunos y meriendas, así como en preparaciones ocasionales, en sustitución de las mismas, o para ser consumidas en eventos u ocasiones festivas, garantizando la calidad nutricional, sensorial e inocuidad del producto.

**PRODUCTOS**

**PAN FRESCO DEL DÍA.**

* “Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina de trigo fortificada con hierro y ácido fólico (Ley N°18071 Articulo N°2), agua potable, con o sin sal, con o sin grasas comestibles, fermentada con “masa agria” o levaduras (de panificación, de cerveza o químicas).”

1. **Variedad de pan de consumo diario**: Pan de mesa, francés o de mesa tipo francés (o designados con nombre de fantasía, por ejemplo pan común, flauta, porteño, Felipe, marsellés, catalán, baguette, mignon) con o sin sal.

Características: “Es el pan poroso, liviano, de miga elástica y homogénea, sabor y olor agradable y característico del producto, de aspecto lustroso y corteza de color dorado uniforme, al que se le han practicado cortes antes de hornear.”

Peso de referencia: pan flauta- 250 g/unidad. Pan porteño- 50 g/unidad.

-El porcentaje de sal expresado en gramos de harina no podrá exceder el 2%.

-Deberá estar exenta de cualquier tipo de grasa.

1. **Variante para ocasiones especiales:**
   1. Pan de tortuga o viena. “Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua potable, sal, levadura de cerveza o cereales, grasas comestibles, azúcares y con o sin leche y aditivos autorizados.”

Característica: corteza dorada, firme pero no crocante, miga interior blanda de tonalidad blanca. Peso de referencia: pan de tortuga- 70 g/unidad. Pan de viena- 35 g/unidad.

* 1. Pan de sándwich, pan de molde o pan americano. “Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua potable, sal, grasas comestibles, levaduras de cerveza o cereales, con o sin leche, con o sin azúcares y aditivos autorizados.”

Característica: pan con abundante miga y escasa corteza. Peso de referencia: 25 g/unidad.

* 1. Galleta Malteada. “Es una galleta de molde, adicionado de concentrado de malta.”

Características: crocante, dureza adecuada, no blanda pero que permita el proceso de masticación sin dificultad.

Peso de referencia: 15 g/unidad.

* 1. Bizcochos. “Factura común con grasa: es el producto de diversas formas, elaborado por cocción de una masa fermentada de harina, agua potable, sal, grasa comestible, levadura, con o sin azúcar, con o sin leche, y con o sin rellenos. Estas facturas se expenden con diversos nombres, por ejemplo: croissant dulce o salado, pan con grasa, galleta dulce o salada, media luna y otros. Pueden contener distintos rellenos: dulces, quesos, fiambres, etc.”

Peso de referencia: variable según variedad. Croissant simple- 25 gr/unidad. Margarita- 35 g/unidad.

Croissant relleno- 50 g/unidad.

**TORTAS DULCES Y/O TORTAS DE CUMPLEAÑOS**

* **Tortas de cumpleaños**: Bizcochuelo que por definición es el “producto obtenido por la cocción de una masa elaborada con un proceso de batido, compuesta de: harina, huevos, almidones o féculas, azúcares y leudantes. “ Se pueden utilizar rellenos o decorados de dulces, coberturas, cremas, jaleas, etc., incluyendo diseño, color o palabra (ej, Feliz cumpleaños, Felicidades) en caso que se solicite.

**PRODUCTOS DE LUNCH Y/O PRODUCTOS DE CONFITERÍA**

1. Pebetes. Realizados con pan blando, de la misma mezcla con la que se realiza el pan tortuga o viena, siendo de tamaño más pequeño que éstos. Rellenos de jamón y queso. Preferentemente sin manteca, la cual se puede sustituir por salsas realizadas con vegetales o legumbres (zanahoria, remolacha, garbanzo, etc).
2. Sándwiches. Pan de miga, blanco y/o integral, rellenos de jamón y queso simples, surtidos (carnes, vegetales, quesos, legumbres).
3. Masas finas. Surtidas, distribuidas en masas finas secas y masas finas húmedas.
4. Alfajores. “Producto obtenido de la unión de dos o más tapas, galletitas, batidos o similares, con preparados alimenticios (relleno), pudiendo o no estar total o parcialmente revestidos por coberturas o baños de repostería y otros ingredientes y contener dulces, maní, almendras, coco rallado y otros.

Los ingredientes para las tapas de alfajor podrán ser: harinas, azúcares, agua, grasas comestibles,

leche, huevo, féculas o almidones, leudantes, cacao, miel e ingredientes complementarios.”

Podrán ser de diferente variedad: bañados de chocolate, con azúcar impalpable, de maicena, con frutos secos, etc.

1. Saladitos. Opciones de bocaditos saludables, variados, que podrán estar integrados por: frutas, vegetales, frutos secos, salsas, quesos y carnes. Estos pueden ser en forma de tarteletas, arrolladitos, canapés, mini pita rellenas, brochette, sándwiches de masa de verdura y/o con semillas (ej: pan de espinaca, pan de nuez, pan de remolacha), tostaditas, croquetas, palitos para

untar (ej. Zanahoria, zuchini, apio) con salsas a base de legumbres y/o verduras (ej. dips de verduras; palta, zanahoria, humus).

Las semillas y frutos secos, preferentemente horneados y sin sal agregada: incorporados en preparaciones o en mini canastitos.

**DISPOSICIONES GENERALES DE LOS PRODUCTOS**

* + Deben presentar su sabor y aroma naturales característicos, sin indicios de fermentación o de alteraciones por crecimiento microbiano.
  + Podrán ser agregados de los aditivos alimentarios autorizados en la lista positiva correspondiente. Ver decreto Nº 223/016 de 19/7/2016.
  + Se autoriza el empleo en las panaderías, en los productos que sufrirán de inmediato fermentación panaria, de mejoradores de la panificación compuestos por mezclas de enzimas autorizadas y aditivos comprendidos en la lista general de aditivos alimentarios.
  + En el relleno y decoración de productos de confitería se permite el agregado de colorantes naturales o sintéticos comprendidos en la lista general de colorantes alimentarios.
  + Se autoriza la coloración de la masa de productos de confitería, excluyéndose expresamente los colorantes artificiales.

**CONSIDERACIONES INHERENTES A HABILITACIONES, ENVASES Y CUMPLIMIENTOS DE DEMÀS NORMATIVA.**

**El adjudicatario debe cumplir con lo siguiente:**

**Habilitación Bromatológica.** La misma debe estar vigente, expedida a favor de la empresa elaboradora por el Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia del Departamento que corresponda.

**Habilitación en MSP de empresas elaboradoras de alimentos libres de gluten**. (Según lo dispuesto en Decreto Nº149/018). Esta habilitación deberá estar vigente en caso de adjudicación de oferta donde hayan sido propuestos productos libres de gluten.

**Habilitación vehicular**. El transporte de los productos, directamente desde la panadería, panificadora o empresa elaboradora, deberá realizarse en vehículos habilitados y registrados por la Intendencia del Departamento en el cuál estén instaladas las mismas.

**Carné de Manipulador y Carné de Salud vigente**. Se deberá tener vigente carné de manipulador de alimentos de personal a cargo de dicha tarea, así como carné de salud vigente emitidos por clínicas o centros asistenciales habilitados.

**Envases**. Se deben utilizar:

Envase Primario: en materiales de primer uso permitidos que garanticen la protección de los productos (acondicionado en envases individuales, en caso de que corresponda).

Envase secundario: deberán garantizar la protección de los envases primarios que contiene, así como posibles deformaciones, roturas y/o contaminación de los alimentos que aloja.

Los envases secundarios deberán ser lo suficientemente resistentes para proteger la distribución. Se solicitará material sanitario, no descartable que permita una correcta higiene.

***OTRAS CONSIDERACIONES***

**PRODUCTOS ESPECIALES**

* + Se deberá contar con la posibilidad de realizar productos especiales, requeridos en situaciones puntuales como: productos bajos en sodio, productos sin agregado de azúcares simples.
  + Se deberá contar con la posibilidad de suministrar productos libres de gluten, sólo en caso de haber declarado en la oferta que se cuenta con planta habilitada para elaboración de productos libres del gluten o la venta de los mismos de manera tercerizada.

## Periodo de contratación

Los artículos adjudicados serán solicitados a demanda del INAU durante el período de

contratación de **2 años a partir de la notificación de la Resolución de Adjudicación, con opción a una prórroga automática por un año más.**

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

## Comunicaciones

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

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

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

## Exención de responsabilidades

El INAU se reserva el derecho de desistir del llamado o algunos de sus ítems en cualquier etapa de su realización, 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.

## Aclaraciones del Pliego

Los eventuales oferentes podrán solicitar por escrito a la Dirección Departamental de Maldonado, a través de email [contablemaldonado@inau.gub.uy](mailto:contablemaldonado@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.

## Solicitud de Prórroga de apertura

Los eventuales oferentes podrán solicitar por escrito a la Dirección

Departamental de Maldonado través del correo [contablemaldonado@inau.gub.uy](mailto:contablemaldonado@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.

En el portal web de Compras Estatales se publicará la fecha hasta la cual se podrá solicitar la prórroga.

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

## Costo del Pliego

El presente Pliego puede obtenerse en el sitio web de Compras Estatales (www.comprasestatales.gub.uy) y el mismo **no** tiene costo.

## Aceptación de los términos y condiciones del pliego

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

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

## Presentación de Ofertas

**Las ofertas serán recibidas únicamente en forma presencial en la Dirección Departamental de Maldonado, sita en las oficinas de la Departamental ubicado en las calles 18 de julio 550, ciudad de Maldonado, oficina de financiero contable**. Los oferentes deberán presentar sus ofertas (económica y técnica completas) en sobre cerrado. La oferta debe brindar información clara y fácilmente legible sobre lo ofertado.

**NO SE RECIBIRÁN OFERTAS QUE SEAN PRESENTADAS POR OTRA VIA.**

**Se deberá presentar al momento de cotizar:**

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

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

1. **El valor nutricional de los productos, según dispone:**
2. **Para el pan fresco del día (variedad “a” de las Especificaciones Técnicas):** Lista de cada uno de los ingredientes expresados como porcentaje sobre el peso en gramos de harina.

El porcentaje de sal expresado en gramos de harina no podrá exceder el 2%. Asimismo, dicha variedad de pan deberá estar exenta de cualquier tipo de grasa.

A vía de ejemplo:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ingredientes | % | Gramos |
| Harina | 100 | 1000 |
| Agua | 58 | 580 |
| Sal | 2 | 20 |
| Levadura | 2 | 20 |
| Aditivos  (especificarlos) | - | - |
| Total |  | 1620 |

1. **Para el resto de los productos**: **Anexo IV.**
2. **Sólo en caso de que el oferente cuente con planta habilitada para la elaboración de productos libres de gluten o la venta de los mismos de manera tercerizada**:
3. Documento donde luzca una declaración en tal sentido.
4. Habilitación expedida por el MSP de alimentos libres de gluten (según lo dispuesto en Decreto Nº 149/2018).
5. **Fotografías donde se presenten dos propuestas de relleno y decorado de tortas de cumpleaños.**
6. **Descripción** de las condiciones de empaque y acondicionamiento en las que se entregarán los productos ofertados, adjuntando fotos que muestren los envases y las condiciones en que se van a transportar los alimentos solicitados dentro del vehículo de transporte habilitado.
7. Habilitaciones bromatológicas de la empresa elaboradora, y del vehículo de transporte destinado al reparto de la mercadería.
8. Resumen no confidencial conforme al siguiente numeral “confidencialidad”, en

caso de clasificar parte de su oferta como tal.

La Administración podrá otorgar a los oferentes un plazo de dos días hábiles para que subsane la omisión de la documentación indicada en los numerales precedentes (salvo los numerales II a V) en el marco del artículo 65 del TOCAF. Si la misma no fuera subsanada en dicho plazo, la oferta será desestimada**. La omisión de lo indicado en los numerales II a V es insubsanable, por lo tanto, no se otorgará plazo para su presentación.**

1. En caso de que el oferente cuente con antecedentes positivos deberá presentar las notas que se referirán en la cláusula 17 a los efectos de realizar la valoración técnica de su oferta.

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

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

Se establece que los Anexos I y IV son formularios propuestos por la Administración a los

Oferentes a efectos de facilitar la confección de las propuestas. En tal sentido, no será causal de desestimación de la oferta el mero hecho de presentar documentos que tengan formato distinto a dichos formularios, debiendo contar los mismos con toda la información solicitada.

La apertura de las ofertas se efectuará en la fecha y hora indicada.

Asimismo, el Acta de apertura será proporcionada a todos los oferentes que se Allan presentados en el presente llamado. En consecuencia, el Acta de apertura permanecerá visible para todos los oferentes.

* + - Asegurarse de que su oferta no haya merecido observaciones por parte de la Administración.

A partir de la apertura, las ofertas quedarán accesibles para la Administración contratante y para el Tribunal de Cuentas, no pudiendo introducirse modificación alguna en las propuestas. Asimismo, las ofertas quedarán visibles para todos los oferentes, con excepción de aquella información que sea entregada en carácter confidencial.

Los oferentes podrán hacer observaciones respecto de las ofertas dentro de un plazo de dos (2) días hábiles a contar del día siguiente a la fecha de apertura.

Las observaciones deberán ser cursadas a la Administración a través del correo electrónico [contablemaldonado@inau.gub.uy](mailto:contablemaldonado@inau.gub.uy) y serán remitidas por la Administración contratante a todos los proveedores para su conocimiento.

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

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

## Confidencialidad

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

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

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

**Se considera información confidencial:**

* la información relativa a sus clientes, salvo aquella que sea requerida como factor de evaluación,
* la que pueda ser objeto de propiedad intelectual,
* la que refiera al patrimonio del oferente,

-la que comprenda hechos o actos de carácter económico, contable, jurídico o administrativo, relativo al oferente, que pudiera ser útil para un competidor

* la que esté amparada en una cláusula contractual de confidencialidad, y
* aquella de naturaleza similar conforme a lo dispuesto en la Ley de Acceso a la Información (Ley Nº 18.381), y demás normas concordantes y complementarias.

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

**-** la relativa a los precios,

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

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

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

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

## Alternativas, variantes o modificaciones

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

## Precio y cotización

Los oferentes deberán cotizar el precio en moneda nacional con impuestos incluidos.

Este llamado no admite cotización parcial.

Se cotizará crédito a treinta días. Dicho plazo se contabilizará a partir de la fecha de presentación de la factura conformada, donde corresponda.

## Ajuste de precios

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

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

P0= Precio cotizado en la propuesta P1= Precio actualizado de la propuesta

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

IPC1= Índice de Precios al Consumo (IPC) del cierre de mes anterior al ajuste.

Para el cálculo de la variación del IPC en el caso del primer ajuste, se considerará el período transcurrido entre el último día del mes anterior al de la apertura y el 31 de diciembre.

## Plazo y garantía de mantenimiento de oferta.

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

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

Una vez vencido el referido plazo de 120 días hábiles, o – en su caso – la prórroga correspondiente, las ofertas continuarán siendo válidas y obligarán al oferente, salvo que el respectivo oferente, a través de una comunicación escrita, manifieste expresamente el desistimiento de su oferta. Tal comunicación sólo podrá emitirse mientras la Administración no haya solicitado lo dispuesto en el inciso tercero de la cláusula 19 del presente pliego.

Las comunicaciones previstas en los dos incisos que anteceden sólo podrán ser presentadas ante la Dirección Departamental de Maldonado.

* 1. 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.

* 1. El adjudicatario no deberá realizar el depósito de garantía de mantenimiento de oferta, en caso de incumplimiento se aplicará lo dispuesto en el artículo 64 del TOCAF.

## Regímenes de Preferencia:

El INAU se acoge a los siguientes regímenes de preferencia que se detallan a continuación:

1. **PREFERENCIA A LA INDUSTRIA NACIONAL**

El oferente que desee acogerse a este régimen de preferencia previsto en el artículo 41 de la ley 18.362 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 califiquen como nacionales.

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

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

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

1. **SUBPROGRAMA DE CONTRATACIÓN PÚBLICA PARA EL DESARROLLO DE LAS MIPYMES.**

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

## Evaluación de las ofertas

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

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

La Administración se reserva el derecho de determinar a su exclusivo juicio y en forma definitiva si el proponente posee la capacidad financiera para prestar el servicio, así como aceptar oferta que contengan cláusulas de limitación de responsabilidad.

La Administración podrá solicitar información adicional para determinar la capacidad financiera en un plazo que se establecerá, pudiendo los oferentes recurrir a lo dispuesto en el numeral 11 Confidencialidad.

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

## Criterios de evaluación de ofertas y ponderación de los mismos.

Para aquellas ofertas que superen el juicio de admisibilidad, esto es que cumplan con los requisitos mínimos exigidos en el presente Pliego, se procederá a evaluar las mismas teniendo en cuenta lo establecido en el Artículo 48, literal C, numeral 1 del TOCAF, aplicando los siguientes criterios de evaluación y su ponderación:

## Valoración técnica: 60 puntos Valoración económica: 40 puntos

1. **Valoración técnica (antecedentes)**

Para la valoración técnica se tendrán en cuenta los antecedentes de la empresa en contrataciones anteriores con objeto similar (ya sea con el INAU y/o con otras Instituciones Públicas y/o privadas) en los últimos cinco años, otorgándose 12 (doce) puntos por cada contrato, considerándose hasta un máximo de 5 (cinco) contratos.

Para acreditar los mismos el oferente deberá presentar notas de las cuales surjan los siguientes datos:

1. Nombre, teléfono de contacto y dirección de correo electrónico del Organismo Público / Institución Privada que lo contrató.
2. Tipo y número de procedimiento público en el cual resultó adjudicatario (si aplica).
3. Breve descripción del objeto de cada contratación detallando las principales características del servicio brindado.
4. Período de contratación.
5. Monto de la contratación.
6. Conformidad respecto del servicio prestado.
7. Firma y sello (o aclaración de firma) del funcionario/ persona autorizada del Organismo Público / Institución Privada emisor de la nota.

Si las notas presentadas omitieran alguno de los contenidos solicitados, los mismos podrán ser aportados por el oferente a solicitud, excepto lo solicitado en los literales F y G.

Cada una de las siguientes sanciones registradas en el RUPE en los últimos cinco años restarán al puntaje obtenido los siguientes puntos, obteniéndose así el puntaje final (el cual, en caso de resultar matemáticamente negativo, se computará igual a cero):

* Por cada advertencia se restará 1 (un) punto.
* Por cada multa se restarán 2 (dos) puntos.
* Por cada suspensión se restarán 3 (tres) puntos.
* Por otras sanciones no establecidas anteriormente se restará 1 (un) punto.

## Valoración económica

La oferta de menor precio obtendrá un puntaje de 40 puntos. El resto de las propuestas se evaluarán de acuerdo a una regla de tres inversa, en función del siguiente cálculo:

* Puntaje de Evaluación Económica = 40 x (PPME/PPE)
* PPME = Precio de la Propuesta más Económica
* PPE = Precio de la Propuesta Evaluada

## Mejora de ofertas, negociación.

Cuando corresponda, el INAU, a través de la Comisión Asesora de

Adjudicaciones, podrá utilizar los mecanismos de mejora de oferta o negociación, de acuerdo a lo previsto en el artículo 66 del TOCAF.

## Adjudicación.

La selección de las ofertas presentadas se hará entre aquellas que pre- califiquen en base a la evaluación formal y el juicio de admisibilidad adjudicándose a la oferta que resulte mejor evaluada según los criterios de evaluación establecidos.

No se admitirá la adjudicación parcial y/o dividida.

Una vez dictada la Resolución de adjudicación y previo a la notificación, si el proveedor que resulta adjudicatario no estuviese en estado “ACTIVO” en el Registro Único de Proveedores del Estado (RUPE), y/o se constatasen irregularidades en dicho Registro en cuanto a la pestaña “Certificados” o a 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.g](http://www.gub.uy/agenciareguladora-)u[b.uy/agenciareguladora-](http://www.gub.uy/agenciareguladora-) compras-estatales/comunicacion/publicaciones/guias-parainscripcion-rupe).
* Regularizar su situación en dicho Registro.

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.

## Al momento de la notificación de la Resolución de adjudicación, se solicitará al adjudicatario que:

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

El adjudicatario deberá 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, 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.

En caso de depositar las garantías en una moneda diferente a la establecida en el presente Pliego de Condiciones Particulares, se determinará la equivalencia de las monedas considerando el tipo de cambio vendedor vigente en la Mesa de Cambios del Banco Central del Uruguay el último día hábil anterior a la fecha de depósito, de caución o de emitido el aval o fianza correspondiente.

1. En un plazo de **diez (10) días hàbiles**, presente la documentación que corresponda según se indica:
   * Carné de salud vigente de todo el personal de la empresa destinado a la manipulación de la mercadería.
   * Carné de manipulación de alimentos del personal que estè destinado a la manipulación de la mercadería.
   * Todo otro documento, certificado o recaudo nacional o departamental que sea obligatorio presentar de acuerdo al 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.

1. En un plazo de **quince (15) días hábiles** contados a partir del día siguiente a la notificación de la Resolución de Adjudicación, presente:

-El certificado de origen emitido por las entidades competentes que acredite que el bien o servicio califica como nacional, en caso de acogerse a la preferencia a la Industria Nacional (Art. 41 Ley 18362 y Decreto 13/009), o si se acogió a alguno de los instrumentos de preferencia previstos en el Decreto 371/010.

## 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.

La resolución de adjudicación se publicará en el sitio web de Compras y Contrataciones del Estado.

## Obligaciones del adjudicatario.

* 1. 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, en los locales detallados en la Lista de Centros y horarios de entrega (Anexo III).

Los puntos de entrega eventualmente podrán modificarse, decrementarse o aumentarse, teniendo en cuenta el cierre o mudanzas de los locales.

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 frecuencia de las entregas dependerá del producto requerido.

Para el caso de productos de consumo diario – como el pan – la entrega podrá ser diaria según señale la Administración.

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 Maldonado con el fin de llevar un registro de los Incumplimientos del Proveedor.

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

Si se constatara que algún artículo se encuentra en mal estado, o no se ajusta a lo establecido en este Pliego, el adjudicatario, dentro de las 6 (seis) horas corridas siguientes a la comunicación de la constatación, deberá – a su costo

– sustituirlo, no dándose trámite a la recepción definitiva ni al pago – mientras no se haya dado cumplimiento a la obligación precedente. Lo expresado es sin perjuicio de la aplicación de las sanciones que correspondieran.

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

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

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

1. El referente designado para el presente llamado es la Dirección Departamental de Maldonado.

## Incumplimientos y Sanciones

En caso de que se detecten irregularidades tales como aquellas que comprometan la inocuidad o las características sensoriales del producto, o que se incumplan las condiciones de entrega o las cantidades autorizadas, o, en todo caso, que no se cumpla con las condiciones establecidas en el presente Pliego se aplicará el siguiente sistema de sanciones:

1er. incumplimiento: Una vez que sea denunciado el incumplimiento, quien supervise el servicio notificará por escrito 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 10 % (diez) del importe mensual facturado correspondiente al mes del incumplimiento.

2º incumplimiento: La unidad 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 unidad 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.

Todo esto sin perjuicio de otras acciones administrativas y/o civiles que correspondan.

Sin perjuicio de lo establecido anteriormente la administración se reserva la facultad de rescindir el contrato en caso de que el adjudicatario incurra en cualquier instancia del contrato en tres incumplimientos sucesivos debidamente documentados o en un incumplimiento de suma gravedad.

## Pagos

Los pagos se abonarán al adjudicatario en moneda nacional dentro de los treinta días del mes de la factura conformada.

La fecha de la factura deberá coincidir con la fecha de la prestación del servicio siempre que se cuente con la conformidad de la recepción del mismo.

INAU no pagará por productos cuya entrega no se demandara.

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

## Mora y sanciones

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

En caso de rescisión del contrato es de aplicación lo dispuesto en el art. 70 del TOCAF.

## 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 Maldonado.

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

En dicha Resolución se expresará:

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

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

## ANEXO I

**FORMULARIO DE IDENTIFICACION 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 ingresada en línea a través del sitio web [www.comprasestatales.gub.uy](http://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

**(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

**LISTA DE CENTROS Y HORARIOS DE ENTREGA**

-CAFF Primera Infancia “Juntos”: Calle Bergali Nº630 esquina Rincón-Maldonado.

-CAFF Infancia “Panambí”: Calle San Carlos y Grossi- Maldonado.

-CAFF Pre Adolescentes “Camaleón”: Sabía Nº1266, Barrio Tassano-Maldonado.

-Unidad Familiar Nº2: Batalla del Cerrito y Joaquín Suárez-Maldonado.

-CAPI Maldonado: Calle 19 y 29, Barrio Mazzoni-Maldonado.

-Proyecto Benedetti y Áreas Pedagógicas: 18 de Julio Nº550-Maldonado.

-El horario diario de entrega en cada centro, es a coordinar.

## ANEXO IV

PAN DE VIENA. Lista de ingredientes: ---------------- Peso promedio: ------------------

PAN TORTUGA Lista de ingredientes: ---------------- Peso promedio: ------------------

PAN DE SANDWICH BLANCO Lista de ingredientes: ----------------

GALLETA MALTEADA Lista de ingredientes: ----------------

BIZCOHOS Variedades: -----------------------

MASITAS Variedades: -----------------------

SERVICIO DE LUNCH Variedades de bocados: --------------------------