



Uruguay
Presidencia

ARCE Agencia
Reguladora de
Compras Estatales

PLIEGO DE CONDICIONES

CONVENIO MARCO N°02/2022

SUMINISTRO DE CARNE Y MENUDECINAS VACUNAS

Agencia Reguladora de Compras Estatales

Dirección: Andes 1365 Piso 7

Montevideo – Uruguay

Tel/ fax: (598)2903 11 11

E-mail: conveniosmarco@arce.gub.uy



INDICE GENERAL

PARTE I - Especificaciones Generales.....	5
1. Antecedentes.....	5
2. Objeto del llamado.....	5
3. Normas que Regulan el Presente Llamado.....	6
4. Exención de responsabilidades.....	8
5. Acceso al pliego.....	8
6. Aceptación de los términos y condiciones del Pliego	9
7. Vigencia del convenio	9
8. Registro Único de Proveedores del Estado.....	9
9. Reunión informativa	10
10. Presentación de ofertas	11
11. Documentación formal	12
12. Integración de Consorcio	14
13. Subcontratos.....	15
14. Oferentes extranjeros	16
15. Información Confidencial.....	16
16. Consultas y comunicaciones.....	17
17. Apertura de las ofertas.....	18
18. Plazo y garantía de mantenimiento de las ofertas.....	19
19. Cotizaciones y precios	20
20. Ajuste de precios	25
21. Evaluación de las ofertas	26
Etapas de evaluación de ofertas:.....	27
22. Antecedentes del proveedor en RUPE.....	28
23. Documentación a verificar a los adjudicatarios	30
24. Adjudicación	31
25. Cesión de contrato.....	32
26. Notificaciones	32



27. Garantía de fiel cumplimiento de contrato	32
28. Órdenes de compra	32
29. Plazos, y condiciones de entrega y recepción.....	33
30. Mejoras de Precios	37
31. Forma de pago	38
32. Mejora / reemplazo de productos	38
33. Obligaciones del adjudicatario	39
34. Obligaciones laborales del adjudicatario	39
35. Gestión de incidencias y/o reclamos	40
36. Incumplimientos	40
37. Mora y Sanciones	40
38. Causales de rescisión a cargo de la Unidad Administradora.....	41
PARTE II - Especificaciones Técnicas.....	42
1. Aspectos Generales.....	42
1.1. Origen.....	42
1.2. Carne enfriada para abasto	43
1.3. Corte.....	43
1.4. Documentaciones	43
1.5. Tratamiento por frío	44
1.6. Características higiénico-sanitarias.....	44
1.7. Características sensoriales	45
1.8. Transporte	46
1.9. Personal	46
2. CORTES VACUNOS CON HUESO (Ítems 1 al 6)	46
2.1. Media res (Ítems 1 y 2)	46
2.2. Cortes con Hueso (Ítems 3 al 6).....	47
2.3. Calidad comercial - Clasificación y Tipificación Oficial	48
2.4. Identificación (rotulado).....	49
3. CORTES VACUNOS SIN HUESO	50
3.1. Encuadre, base ósea y planos musculares	50
3.2. ENVASADOS AL VACIO (Ítems impares del 7 al 25).....	53



3.2.1. Presentación.....	53
3.2.2. Identificación (rotulado).....	54
3.3. CARNE A GRANEL (DESNUDA) (Ítems pares del 8 al 26).....	55
3.3.1. Requisitos.....	55
3.3.2. Presentación.....	55
3.3.3. Identificación (rotulado).....	56
4. CARNE PICADA (Ítems 27 y 28)	56
4.1. Tratamiento por frio	57
4.2. Presentación.....	58
4.3. Identificación (rotulado).....	58
4.4. Porcentaje graso - Opciones.....	58
5. MENUDENCIAS VACUNAS (Ítems 29 al 31)	59
5.1. Lengua (Ítem 29)	59
5.2. Mondongo (Blanqueado y Escaldado, ítems 30 y 31)	60
5.3. Presentación.....	60
5.4. Identificación (rotulado).....	60
6. Evaluación de defectos	61
6.1. Criterios de inspección.....	61
6.2. Definiciones	62
7. NOTAS	63
8. Requerimientos Específicos para los ítems.....	64
PARTE III –Anexos.....	75
Anexo I - Formulario de identificación del Oferente	75
Anexo II– Declaración Jurada de GMP y SSOP	76
Anexo III – Recomendaciones sobre la oferta en línea	77
Anexo IV – Declaración Jurada	80
Anexo V. Planilla de Recepción de Cortes de Carne Vacuna con y sin Hueso y Menudencias	81
Anexo VI. Constancia de Observación/Rechazo.....	82



PARTE I - Especificaciones Generales

1. Antecedentes

El Convenio Marco es un procedimiento de contratación de bienes, servicios y obras de uso generalizado en el Estado, en el cual se establecen las condiciones técnicas y comerciales en que dichos productos serán ofertados a las Administraciones Públicas, a través de una Tienda Virtual durante un período determinado.

A efectos de la concreción del presente Convenio Marco y en virtud de lo establecido por la normativa vigente en la materia, se realizó un estudio de mercado previo, en el cual se analizaron la oferta y demanda de los productos a adquirirse, así como la viabilidad, conveniencia económica e impacto en el mercado de la implementación del presente procedimiento de compra.

Por Resolución de la Agencia Reguladora de Compras Estatales (en adelante ARCE) N° 007/2022 de fecha 13 de setiembre de 2022, se autorizó la realización del presente Convenio Marco en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 5 del Decreto del Poder Ejecutivo, N° 367/018 de fecha 5 de noviembre de 2018.

2. Objeto del llamado

El presente llamado tiene por objeto la contratación del suministro de carne y menudencias vacunas a través de la suscripción de un Convenio Marco, estableciéndose las condiciones técnicas y comerciales en que los productos serán ofertados por los proveedores y podrán ser adquiridos por cualquier Administración Pública a través de una Tienda Virtual.

Dicha Tienda Virtual, funcionará dentro del [sitio web](#) de la ARCE (www.comprasestatales.gub.uy), donde se encontrará el conjunto de productos disponibles correspondientes a los Convenios Marco vigentes, sus condiciones de contratación y el o los proveedores seleccionados para cumplir con el suministro de cada producto.

Se listan los ítems a adquirir y describen las características técnicas en la Parte II del Pliego: “Especificaciones Técnicas”.



3. Normas que Regulan el Presente Llamado

El presente llamado se encuentra regido por un conjunto de normas que regulan los procedimientos de compras en el Estado y los trámites comprendidos en dichos procedimientos. En igual sentido serán aplicables las normas nacionales y departamentales que refieren al objeto del suministro.

Con carácter meramente enumerativo, no limitativo, se refieren a continuación un listado de dichas disposiciones, siendo responsabilidad del oferente el cumplimiento de las normas que regulan su actividad y su condición de oferente y proveedor.

- 1) Decreto N° 500/991 de fecha 27 de setiembre de 1991, Procedimiento administrativo y Decreto N° 276/013 de fecha 03/09/2013, Procedimiento administrativo electrónico.
- 2) Decreto N° 150/012 de 11 de mayo de 2012, Texto Ordenado de la Contabilidad y Administración Financiera.
- 3) Artículo 22 de la Ley N° 18.834 de fecha 04 de noviembre de 2011, en la redacción dada por el artículo 317 de la Ley N° 19.889 de 09 de julio de 2020.
- 4) Decreto N° 367/018 de fecha 5 de noviembre de 2018, Régimen de Convenio Marco.
- 5) Decreto N° 155/013 de fecha 21 de mayo de 2013, Registro Único de Proveedores del Estado.
- 6) Decreto N° 142/018 de fecha 14 de mayo de 2018, Apertura Electrónica.
- 7) Decreto N° 371/010 de fecha 14 de diciembre de 2010 y modificativo Decreto N° 164/013 de fecha 28 de mayo de 2013 (Programa de Fortalecimiento MIPYMES).
- 8) Decreto N° 13/009 de fecha 13 de enero de 2009, Consideración de productos nacionales.
- 9) Decreto N° 164/013 de fecha 28 de mayo de 2013, Criterios de calificación nacional de los bienes en las compras públicas.
- 10) Decreto N° 395/998 de fecha 30 de diciembre de 1998, Sistema Integrado de Información Financiera.



- 11) Decreto N° 315/010 de fecha 20 de octubre 2010, Plan de Gestión de Residuos de Envases (Artículo 1º) y Decreto N° 260/007 de 23 de julio de 2007 (Artículo 1º).
- 12) El artículo 42 de la Ley N° 19.210 de fecha 29 de abril de 2014, Ley de Inclusión Financiera y Decreto N° 180/015 de fecha 06 de julio de 2015.
- 13) Decreto N° 620/979 de fecha 31 de octubre del 1979 y sus modificativas, Industria Cárnica- Carnes Vacuna, Establecimientos de Faena.
- 14) Decreto N° 369/983 de fecha 7 de octubre de 1983, Aprobación del Reglamento Oficial de Inspección Veterinaria de productos de origen Animal.
- 15) Decreto N° 315/994 de fecha 5 de julio de 1994 y sus modificativas, Aprobación del Reglamento Bromatológico Nacional.
- 16) Decreto N° 236/004 de fecha 12 de julio de 2004 y sus modificativas, Reglamentación Sanitaria de Establecimientos de Elaboración y Comercialización de Productos de Origen Animal no comestibles.
- 17) Decreto N° 215/006 de fecha 3 de julio de 2006, Industria Cárnica.
- 18) Decreto N° 657/978 de fecha 27 de noviembre de 1978, Reglamento Nacional de Faena tenencia y Comercialización de Carne Subproductos y Productos Cárnicos.
- 19) Resolución de INAC N° 174/990 de fecha 27 de agosto de 1990.
- 20) Resolución de INAC N° 6/987 de fecha 20 de enero de 1987.
- 21) Protocolo de Inspección de Carne Vacuna (elaborado por ARCE).
- 22) Manual de Carnes Bovina y Ovina (elaborado por INAC) y sus actualizaciones.
- 23) Manual de Evaluación de Defectos en Carne y Menudencias (elaborado por INAC) y sus actualizaciones.
- 24) Sistema de Clasificación y Tipificación de las Carnes Vacunas (INAC).
- 25) Cuadro Sinóptico de Tipos y Clases de Defectos (MGAP).



- 26) Decreto N° 32/021 de 21 de enero de 2021 y concordantes, normas vigentes para la habilitación, registro y control de medios de transporte del INAC.
- 27) Marco normativo de la Política Agropecuaria (carnes- subproductos y derivados) INAC.
- 28) Las leyes, decretos y resoluciones vigentes en la materia, a la fecha de apertura del presente llamado.

4. Exención de responsabilidades

La ARCE se reserva el derecho de desistir del llamado 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.

En ese sentido, será responsabilidad de los oferentes financiar todos los gastos relacionados con la preparación y presentación de sus ofertas.

Asimismo, las ofertas serán rechazadas cuando contengan cláusulas consideradas abusivas, atendiendo, aunque no únicamente, a lo dispuesto por la Ley N° 17.250 de 11 de agosto de 2000 y su Decreto reglamentario N° 244/000 de 23 de agosto de 2000 (Ref.: Relaciones de consumo).

La ARCE será únicamente responsable del cumplimiento de las competencias asignadas en función de su calidad de Unidad Administradora (en adelante UA) del presente llamado (Artículo 3 del Decreto N° 367/2018), no siendo responsable en ningún caso de la ejecución de las contrataciones que cada Organismo comprador realice en virtud de este Convenio Marco.

5. Acceso al pliego

El presente Pliego puede obtenerse en el [sitio web](http://www.comprasestatales.gub.uy) de la ARCE (www.comprasestatales.gub.uy). El mismo no tiene costo.

6. Aceptación de los términos y condiciones del Pliego

Por el solo hecho de presentarse al llamado, se entenderá que el oferente conoce y acepta sin reservas los términos y condiciones establecidos en el presente Pliego de Condiciones, en todos sus artículos y en sus Anexos. En caso de que, la oferta contradiga lo dispuesto en el presente pliego, quedará descalificada.

Asimismo, se entenderá que el oferente hace expreso reconocimiento y manifiesta su voluntad de someterse a las leyes y Tribunales de la República Oriental del Uruguay, con exclusión de todo otro recurso.

A su vez, se entenderá que el mismo, declara no encontrarse comprendido en ninguna disposición que expresamente le impida contratar con el Estado, conforme al artículo 46 del TOCAF, y demás normas concordantes y complementarias aplicables.

7. Vigencia del convenio

El plazo de vigencia del presente Convenio Marco será de 24 (veinticuatro) meses a partir del perfeccionamiento del mismo, tomándose como fecha la última notificación efectuada de la resolución de adjudicación a los proveedores. En caso de adjudicarse a consorcios, la vigencia para estos será a partir de su incorporación a la Tienda Virtual y por el tiempo que reste para completar el plazo antes indicado.

El presente Convenio quedará sin efecto cuando se cumpla el plazo establecido, salvo que se apliquen los mecanismos previstos en el artículo 17 del Decreto N° 367/018, en cuanto a la reducción o extensión de su vigencia.

8. Registro Único de Proveedores del Estado

Los oferentes deberán inscribirse en el Registro Único de Proveedores del Estado (RUPE) conforme a lo dispuesto por los artículos 46 y 76 del Texto Ordenado de la Contabilidad y Administración Financiera del Estado el Decreto N° 155/013 de 21 de mayo de 2013 y el Artículo 8 del Decreto N° 367/018.



Uruguay
Presidencia

ARCE Agencia
Reguladora de
Compras Estatales

Los estados en RUPE admitidos para aceptar ofertas de proveedores son: EN INGRESO y ACTIVO.

En caso de intención de consorcio, todas las empresas que lo integren deberán cumplir el requisito antes exigido.

En virtud de lo establecido en los artículos 9 y siguientes del Decreto N° 155/013, el registro en RUPE se realiza directamente por el proveedor vía internet por única vez, quedando el mismo habilitado para ofertar en los llamados convocados por todo el Estado. Podrá obtener la información necesaria para dicho registro en la **Guía para la Inscripción en RUPE** www.gub.uy/agencia-reguladora-compras-estatales/comunicacion/publicaciones/guias-para-inscripcion-rupe .

Para culminar el proceso de inscripción, según lo dispuesto en la normativa referida, el interesado deberá exhibir la documentación correspondiente en forma presencial, para lo cual deberá asistir a un **punto de atención personalizada** (www.gub.uy/agencia-reguladora-compras-estatales/comunicacion/publicaciones/puntos-atencion-rupe), siendo la UA uno de los organismos habilitados al efecto. El proceso culmina con la validación de la documentación aportada por el proveedor, por parte de un escribano público del Estado y con la adquisición del estado “ACTIVO” en RUPE.

9. Reunión informativa

Se realizará una reunión informativa para las empresas interesadas en presentar ofertas, a los efectos de dar a conocer en detalle el objeto y condiciones del llamado. Se labrará un acta en el lugar, la que será oportunamente publicada.

Esta reunión se realizará el día 29 de setiembre de 2022 a la hora 11:30, en forma presencial Torre Ejecutiva Sur - Liniers 1324 (Sala Multifunción 2) y transmitida vía Zoom.

Se agradece confirmar asistencia hasta las 18 horas del día lunes 28 de setiembre, escribiendo a la casilla de correo: conveniosmarco@arce.gub.uy, desde la cual se remitirá la invitación para la reunión virtual.



10. Presentación de ofertas

Las propuestas serán recibidas **únicamente** en línea hasta la hora prevista para su recepción. Los oferentes deberán ingresar sus ofertas (económica y técnica completas) a través del [sitio web](http://www.comprasestatales.gub.uy) de ARCE (www.comprasestatales.gub.uy). **No se recibirán ofertas por otra vía.**

La oferta debe brindar información clara y fácilmente legible sobre lo ofertado.

La documentación electrónica complementaria adjunta de la oferta se ingresará en archivos¹ con formato txt, rtf, pdf, doc, docx, xls,xlsx, odt, ods, zip, rar y 7z, sin contraseñas ni bloqueos para su impresión o copiado. Cuando el oferente deba agregar en su oferta un documento o certificado cuyo original solo exista en soporte papel, deberá digitalizar el mismo (escanearlo) y subirlo con el resto de su oferta. En caso de resultar adjudicatario, deberá exhibir el documento o certificado original, conforme a lo establecido en el artículo 48 del TOCAF.

Constituye una carga del oferente constatar que los archivos enviados hayan sido ingresados correctamente en la plataforma electrónica.

La plataforma electrónica recibirá ofertas únicamente hasta el momento fijado para su apertura en la convocatoria respectiva.

En caso de dificultades para ingresar ofertas en el sistema, se deberá comunicar dicha circunstancia hasta dos horas antes del horario fijado para la apertura.

En caso de presentarse con intención de Consorcio, se deberá indicar cuál de las empresas que lo integran representará al mismo. Dicha firma comercial, será quien ingresará la oferta de acuerdo a lo indicado precedentemente y facturará la totalidad del monto adjudicado al consorcio.

Para ofertar en línea: ver **Manual** (www.gub.uy/agencia-reguladora-compras-estatales/politicas-y-gestion/ofertar-linea-convenio-marco), o comunicarse con ARCE- Atención a Proveedores al (+598) 2604 5360.

¹ El tamaño máximo por archivo es de 100 Mb.



11. Documentación formal

El oferente deberá presentar la siguiente documentación:

- El formulario de identificación del oferente debe estar firmado por el titular, o representante con facultades suficientes para ese acto (contar con legitimación).

La firma puede ser electrónica avanzada o también denominada digital (en el marco de la Ley 18.600 mediante los sistemas existentes) o manuscrita y luego escaneado el documento (en este último caso, la Administración podrá pedir la exhibición del documento original en caso de entenderlo necesario al amparo del artículo 48 del TOCAF).

Tratándose de sociedades comerciales, en caso de que la representación esté a cargo de dos o más socios actuando conjuntamente, deberá firmarse por todos (Ver Anexo I).

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 intención de Consorcio, todas las empresas que lo integrarán deberán identificarse en dicho formulario, suscribiéndolo.

- La ARCE comprobará en RUPE la vigencia o exoneración del Certificado del Banco de Seguros del Estado que acredite el cumplimiento de la Ley N° 16.074 de 10 de octubre de 1989 sobre Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales. En caso de que la empresa no posea empleados ni personal a cargo y no haya gestionado el certificado negativo correspondiente, deberá presentar Declaración Jurada firmada por el representante que acredite dicha situación.
- Resumen no confidencial conforme al numeral 15 “Información Confidencial y Datos Personales”, en caso de corresponder.



- Declaración jurada de que los establecimientos habilitados y depósitos cuentan con Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura (GMP) y Procedimientos Estandarizados de Higiene y Desinfección (SSOP), ver Anexo II. “Declaración Jurada de GMP y SSOP”.
- Las constancias de las siguientes habilitaciones y registros deberán presentarse conjuntamente con la oferta y mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato. En el supuesto caso de que las habilitaciones caduquen durante la vigencia del contrato, la empresa adjudicataria se comprometerá a realizar con la debida antelación el trámite de renovación y presentar la documentación correspondiente ante ARCE:
 - **Establecimiento de Faena, Desosado, Depósito e Industrializador habilitado por el MGAP:** copia de la resolución de habilitación del o los establecimientos de faena y constancias vigentes, expedidas por la División Industria Animal del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (en adelante MGAP). No se aceptarán constancias de carácter provisorio.
 - **Importador o Distribuidor:** constancia de inscripción vigente en el Registro Único Nacional de Empresas Cárnicas como Importador o Distribuidor según corresponda para todo el territorio nacional, expedida por el Instituto Nacional de Carnes. Dichos operadores deberán ingresar el producto directamente del Establecimiento de Faena, de sala de desosado (Ciclo II) o de depósitos habilitados por autoridad competente.
 - Copia de Resolución de registro del etiquetado y copia del rótulo registrado, expedido por el MGAP– División Industria Animal, para cada ítem que coticie.

Toda información y/o documentación deberá estar redactada en idioma español.

En caso de constatare omisiones y/o incumplimientos en la presentación de la documentación e información requerida antes mencionada, o no sean presentadas en las condiciones solicitadas, ARCE podrá otorgar a los oferentes un plazo máximo de 2 (dos) días hábiles conforme a lo



preceptuado en el Art. 65 del TOCAF, a efectos de realizar las subsanaciones correspondientes. Dicho plazo podrá ampliarse para el caso de proveedores del exterior, y en tal caso, se aplicará a todos los oferentes.

En caso de corresponder la aplicación de alguno de los regímenes de preferencia vigentes (<https://www.gub.uy/agencia-reguladora-compras-estatales/politicas-y-gestion/planes/regimenes-preferencia>), el oferente que desee acogerse a los beneficios en estos incluidos, deberá presentar conjuntamente con su oferta los certificados o declaraciones que correspondan presentar en dicha instancia conforme la normativa vigente (*Certificado Dinapyme, Certificado DNI, Declaración jurada según régimen correspondiente*). **En ausencia de los referidos certificados, no se aplicará el régimen de preferencia al oferente respectivo.**

No será de aplicación el mecanismo de reserva de mercado, en virtud de lo previsto en el literal C) del Artículo 11 del Decreto 371/010, de 14 de diciembre de 2010.

12. Integración de Consorcio

Si dos o más empresas resolvieran presentarse a este llamado integrando un Consorcio, además de la documentación exigida para cada una de ellas, deberán presentar una carta compromiso firmada por los representantes legales de cada empresa, por la cual se comprometen a constituir el Consorcio, en caso de resultar adjudicatarios, de acuerdo a lo dispuesto en los Artículos 17, 501 a 503, modificativas y concordantes de la Ley N° 16.060 de fecha 04/09/1989 (suscripción del contrato, inscripción del mismo en el Registro Nacional de Comercio y publicación de un extracto en el Diario Oficial).

A los efectos precedentes, para la etapa de presentación de propuestas se deberá indicar, además:

- Empresas que conformarán el Consorcio.
- Compromiso de no modificar los términos del documento de asociación hasta la finalización del Convenio Marco. Este documento deberá estar formulado de acuerdo y de



conformidad con las disposiciones legales vigentes en la República Oriental del Uruguay, cualquiera sea la nacionalidad de las empresas.

- Empresa que facturará el objeto del presente llamado.

El documento que acredite la constitución del Consorcio deberá establecer expresamente:

- Qué empresa será la representante.
- Que las firmas integrantes responderán en forma mancomunada y solidaria durante la ejecución del Convenio Marco y respecto de todas las obligaciones que se deriven del mismo.
- Indivisibilidad de las obligaciones contraídas en el mismo y la no modificación del acta o contrato de Consorcio sin previa notificación y conformidad de la UA.

Se recuerda tener presente lo indicado en el numeral 10 “Presentación de ofertas”.

El consorcio adjudicatario deberá presentar testimonio por exhibición de la primera copia de la escritura de constitución, inscripción y publicación. Hasta tanto no complete este requisito sus productos no pasaran a integrar la Tienda Virtual.

13. Subcontratos

En caso de subcontratar a una empresa para la ejecución del objeto del presente llamado, deberá presentarse una carta compromiso entre el oferente y la empresa a subcontratar, en la que se especifiquen los términos y el alcance de la subcontratación pretendida.

Los eventuales subcontratos que la empresa oferente proponga para entregar cualquier bien o producir cualquier servicio no la eximirá, en ningún caso, de las responsabilidades por la totalidad de la oferta presentada, siendo por ende el Adjudicatario el único responsable del desempeño de los subcontratistas, manteniendo el Organismo Comprador, únicamente trato directo con el Adjudicatario.

A su vez, cabe destacar que, al evaluar los antecedentes y experiencia del oferente no se considerará a la empresa subcontratada.



14. Oferentes extranjeros

El oferente que no esté instalado en el país deberá constituir domicilio en Uruguay a los efectos legales.

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

15. Información Confidencial

Cuando los oferentes incluyan información considerada confidencial, al amparo de lo dispuesto en el artículo 10 numeral I) de la Ley N° 18.381 de Acceso a la Información Pública de 17 de octubre de 2008, y del artículo 65 del TOCAF, la misma deberá ser ingresada en el sistema indicando expresamente tal carácter y en archivo separado de la parte pública de su oferta.

La clasificación de la documentación en carácter de confidencial es de exclusiva responsabilidad del proveedor. La ARCE podrá descalificar la oferta o no considerar la información presentada al momento de la evaluación, si considera que la información ingresada en carácter confidencial no posee dicha naturaleza conforme a la normativa vigente, o no lo haga en las condiciones establecidas en el presente numeral.

El oferente deberá realizar la clasificación en base a los siguientes criterios y **siempre que no refiera a aspectos sustanciales para la evaluación de las ofertas**, podrá considerarse información confidencial:

- la información relativa a sus clientes,
- la que pueda ser objeto de propiedad intelectual,
- aquella de naturaleza similar conforme a lo dispuesto en la Ley de Acceso a la Información Pública (Ley N° 18.381), y demás normas concordantes y complementarias.
- la que refiera al patrimonio del oferente,



Uruguay
Presidencia

ARCE Agencia
Reguladora de
Compras Estatales

- la que comprenda hechos o actos de carácter económico, contable, jurídico o administrativo, relativos al oferente, que pudiera ser útil para un competidor,
- la que esté amparada en una cláusula contractual de confidencialidad, y

No podrá considerarse información confidencial:

- la relativa a los precios,
- la descripción de bienes y servicios ofertados, y
- las condiciones generales de la oferta.

En ningún caso podrá considerarse información confidencial aquella que refiera a aspectos sustanciales para la evaluación de las ofertas, conforme al Dictamen N° 07/2017 del Consejo Ejecutivo de la Unidad de Acceso a la Información Pública (UAIP) de fecha 9 de junio de 2017.

Los documentos que entregue un oferente en carácter confidencial, no serán divulgados a los restantes oferentes. El carácter de confidencialidad otorgado a la información presentada, no será de aplicación para el Tribunal de Cuentas ni para otros organismos que deban participar en el presente proceso de contratación a fin de cumplir con sus respectivos cometidos.

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 de 2 de agosto de 2010).

16. Consultas y comunicaciones

A todos los efectos de comunicación, la ARCE pone a disposición de los interesados la siguiente vía de contacto:

Correo electrónico: conveniosmarco@arce.gub.uy.

Se requiere que el oferente identifique claramente el número y objeto del presente llamado al momento de realizar una comunicación mediante la casilla de correo indicada anteriormente.

Los oferentes podrán formular por escrito las **consultas o aclaraciones** que consideren necesarias **hasta 3 (tres) días hábiles antes** de la fecha prevista para la **apertura** de las ofertas.



Los oferentes podrán solicitar **prórroga** para la fecha de apertura de las ofertas **hasta 3 (tres) días hábiles antes** de la fecha de **apertura** establecida. Esta solicitud deberá ser por escrito y fundamentando la misma. La ARCE se reserva el derecho de atender la solicitud o desestimarla.

En ambos casos, vencidos los plazos mencionados, la ARCE no estará obligada a pronunciarse.

Las consultas o solicitudes de prórrogas presentadas dentro de los plazos referidos, serán respondidas en un plazo no mayor a 2 (dos) días hábiles, mediante correo electrónico, sin perjuicio de las publicaciones que correspondan.

Los plazos establecidos se computarán en días hábiles y no se computará el día de la notificación, citación o emplazamiento.

Se entiende por días hábiles aquellos en que funcionen las Oficinas de la Administración Pública y por horas hábiles las correspondientes al horario fijado para el funcionamiento de las mismas.

La ARCE podrá por cualquier causa y en cualquier momento antes de que venza el plazo de presentación de las ofertas, modificar los documentos del llamado mediante “aclaraciones”, ya sea por iniciativa propia o en atención a aclaraciones solicitadas. Las modificaciones y aclaraciones serán publicadas en el [sitio web](http://www.comprasestatales.gub.uy) de ARCE (www.comprasestatales.gub.uy).

17. Apertura de las ofertas

En la fecha y hora indicada se efectuará la apertura de ofertas en forma automática y el acta de apertura será publicada automáticamente en el [sitio web](http://www.comprasestatales.gub.uy) de la ARCE (www.comprasestatales.gub.uy). Simultáneamente se remitirá la comunicación de publicación del acta a la dirección electrónica previamente registrada por cada oferente en el Registro Único de Proveedores del Estado (RUPE) en la sección “Comunicación” de la pestaña “Datos generales”. Será de responsabilidad de cada oferente asegurarse de que la dirección electrónica constituida sea correcta, válida y apta para la recepción de este tipo de mensajes. La no recepción del mensaje no será obstáculo para el acceso por parte del proveedor a la información de la apertura en el [sitio web](http://www.comprasestatales.gub.uy) mencionado.



A partir de ese momento, las ofertas quedarán accesibles para la administración contratante y para el Tribunal de Cuentas, no pudiendo introducirse modificación alguna en las propuestas. Asimismo, las ofertas quedarán disponibles para todos los oferentes, con excepción de aquella información ingresada con carácter confidencial.

Solo cuando la Unidad Administradora solicite salvar defectos, carencias formales o errores evidentes o de escasa importancia de acuerdo a lo establecido en el artículo 65 del TOCAF, el oferente deberá agregar en línea la documentación solicitada.

Los oferentes podrán hacer observaciones respecto de las ofertas dentro de un plazo de 5 días hábiles a contar del día siguiente a la fecha de apertura. Las observaciones deberán ser cursadas a través de la dirección de correo conveniosmarco@arce.gub.uy.

Apertura electrónica de ofertas	
Fecha:	Jueves 13 de Octubre de 2022
Hora:	13.00 hrs

18. Plazo y garantía de mantenimiento de las ofertas

Las ofertas serán válidas y obligarán al oferente por el término de 150 (ciento cincuenta) días corridos y perentorios, a contar desde el día siguiente al de la apertura de las mismas, a menos que, antes de expirar dicho plazo la ARCE ya se hubiera expedido respecto de ellas.

A los oferentes no se les requerirá la garantía de mantenimiento de su oferta.



19. Cotizaciones y precios

Los proponentes deberán cotizar de acuerdo al detalle de ítems presentado en Parte II - “Especificaciones Técnicas”, no siendo obligatorio ofertar todos los ítems.

La **cantidad ofertada**, corresponde a la cantidad que el oferente se compromete a tener disponible por mes para entregar entre todos los organismos compradores del ítem que está cotizando y en general para todos los Departamentos para los cuales cotiche ese ítem. Esta cantidad comprometida podrá modificarse una vez, durante la vigencia del Convenio, tal y como se indica en el numeral 24. Adjudicación. No obstante, cada organismo comprador, podrá consultar a los proveedores adjudicatarios antes de emitir la orden de compra para confirmar si tienen mayor disponibilidad, pudiendo el adjudicatario proveer cantidades mayores si cuenta con stock suficiente para atender esa demanda.

Los volúmenes de compra a los efectos de los precios, aplicación de descuentos y plazos de entrega involucrados, no se considerarán acumulativos a nivel de Convenio Marco en general, sino a nivel de cada orden de compra.

El oferente deberá ingresar el **precio correspondiente a 1 kilogramo del ítem cotizado** sin impuestos en la **zona de entrega** donde quiera proveer, expresándolo en pesos uruguayos (\$) y seleccionando el impuesto que le es aplicable.

Zonas de entrega posibles: Artigas, Canelones, Cerro Largo, Colonia, Durazno, Flores, Florida, Lavalleja, Maldonado, Montevideo, Paysandú, Río Negro, Rivera, Rocha, Salto, San José, Soriano, Tacuarembó, Treinta y Tres.

Los precios cotizados deberán corresponder a la zona de entrega (departamento) que se ha indicado en la cotización, incluyendo todos los gastos de traslados y fletes que pudieran ocasionarse hasta la entrega del producto en las oficinas de los organismos compradores dentro de esa zona cuya dependencia será indicada en la respectiva orden de compra.



Uruguay
Presidencia

ARCE Agencia
Reguladora de
Compras Estatales

El oferente podrá ofrecer un porcentaje de descuento por mayores volúmenes de compra para el producto, de acuerdo a los rangos de descuentos establecidos por la ARCE, el cual se aplicará a todas las zonas de entregas en que se haya cotizado el ítem.

Rango de descuentos:

Para todos los artículos excepto Media Res:

- Más de 25 y hasta 50 kg
- Más de 50 y hasta 250 kg
- Más de 250 kg

Para la Media Res:

- Más de 100 y hasta 250 kg
- Más de 250 kg

En la medida que la oferta corresponde a un producto natural y variable, la imagen que deberá acompañar su oferta y que será visualizada en la Tienda Virtual deberá ser la correspondiente al ítem cotizado de acuerdo al Manual de Carnes Bovina y Ovina (elaborado por INAC) y sus actualizaciones. De esta manera, el comprador podrá corroborar que el producto que recibe se corresponde con lo solicitado en este procedimiento.

A efectos de facilitar la cotización, se adjunta al presente Pliego carpeta con imágenes de los ítems solicitados. Igualmente podrá subir las imágenes adicionales que considere pertinentes, no pudiendo superar cada imagen los 512 KB. En el campo "Descripción" de la imagen marcada como principal, deberá indicar "N° xxxx – INAC", siendo xxxx el número con que INAC refiere al producto (ver Parte II. "Especificaciones Técnicas"). Si ingresa imágenes adicionales, el campo mencionado no podrá quedar vacío. En caso de constatare omisión u error en la incorporación de la imagen del producto, la ARCE podrá otorgar a los oferentes un plazo máximo de 2 (dos) días hábiles conforme a lo preceptuado en el artículo 65 del TO-



Uruguay
Presidencia

ARCE Agencia
Reguladora de
Compras Estatales

CAF a efectos de realizar la subsanación correspondiente o ajustarla con autorización del proveedor.

A los efectos de ingresar el precio unitario deberá, en “Zona de Entrega”, ir al botón “Modificar”. Ahí podrá ingresar el precio unitario por Zona de Entrega. Luego deberá presionar el botón “Copiar precio” con el resultado de que el precio ingresado se aplicará a todas las zonas. En esta instancia, el proveedor podrá dejar ese precio, modificarlo o eliminarlo para cualquiera de las zonas, de acuerdo a lo que desee cotizar.

Los precios y cotizaciones deberán ser inequívocamente asociados con el ítem ofertado. Cualquier incongruencia al respecto podrá dar lugar a la descalificación de la oferta, para el ítem en cuestión.

La oferta económica válida es la ingresada en la línea de cotización, cargada en el [sitio web](http://www.comprasestatales.gub.uy) de la ARCE (www.comprasestatales.gub.uy). Cualquier información que discrepe con dicha oferta económica y que surja de la documentación cargada como archivo adjunto no será considerada.



Uruguay
Presidencia

ARCE Agencia
Reguladora de
Compras Estatales

Ejemplo de cotización:

Ofertar en línea Convenio Marco 02/2022

ARCE

Ofertar en línea Convenio Marco 2/2022
UACM ARCE

Inicio

Pedido

Características

Categoría del animal	Igual a VACA 6 DIENTES
Con hueso	Igual a Si
Conformacion	Igual a A
Corte	Igual a MEDIA RES
Cumple con manual de carne bovina y ovina de inac	Igual a Si
Resumen	Igual a VACA 6 DIENTES
Terminacion	Igual a 2
Tipo de refrigeracion	Igual a ENFRIADA

Características requeridas

Campo previsto para cotizaciones alternativas para el mismo ítem

Información general

Ítems de oferta para el ítem N° 1 CARNE VACUNA (USO HUMANO) (Cod. Artículo 7654)

Variación: Este campo permite discriminar varias ofertas del mismo ítem, por ejemplo opción 1, 2, etc.

* Cantidad ofertada: 0,00 KG

* Moneda: PESOS URUGUAYOS

Impuestos que aplican:

Zona de Entrega

Zona de Entrega

Precio unitario sin impuestos

☒ Modificar

Ingrese aquí para cotizar el ítem

Descuentos

Más de	% Descuento
100,00	0,00
250,00	0,00

Ingrese el porcentaje de Descuento según la cantidad

Características

* Categoría del animal: VACA 6 DIENTES

* Con hueso: Si

* Conformacion: A

* Corte: MEDIA RES

* Cumple con manual de carne bovina y ovina de inac: Si

* Resumen: VACA 6 DIENTES

* Terminacion: 2

* Tipo de refrigeracion: ENFRIADA

Regímenes de preferencia

Tipos: Seleccione...

Cantidad que se compromete a tener disponible mensualmente entre todos los compradores cualquiera sea el Departamento.

Indicar si se acoge a algún Régimen de Preferencias



Uruguay
Presidencia

ARCE Agencia
Reguladora de
Compras Estatales

Imágenes

Seleccionar archivo:

Archivo seleccionado:

Descripción:

Deberá ingresar al menos una imagen de tamaño máx. 512KB

La Descripción no puede ser nula.

Imagen	Nombre	Descripción	Imagen principal
--------	--------	-------------	------------------

Dentro de la opción Zona de Entrega encontramos:

Ingrese aquí su oferta

Precios unitarios sin impuestos por Zona de Entrega

Precio unitario sin impuestos

Copia esa oferta a todos los Departamentos

Zona de Entrega	Precio unitario sin impuestos
Artigas	<input type="text"/> <input type="button" value="x"/>
Canelones	<input type="text"/> <input type="button" value="x"/>
Cerro Largo	<input type="text"/> <input type="button" value="x"/>
Colonia	<input type="text"/> <input type="button" value="x"/>
Durazno	<input type="text"/> <input type="button" value="x"/>
Flores	<input type="text"/> <input type="button" value="x"/>
Florida	<input type="text"/> <input type="button" value="x"/>
Lavalleja	<input type="text"/> <input type="button" value="x"/>
Maldonado	<input type="text"/> <input type="button" value="x"/>

Puede modificar o eliminar cualquier Departamento

Por más información sobre como cotizar en línea ver Anexo III “Recomendaciones sobre la oferta en línea” y el Manual publicado (<https://www.gub.uy/agencia-reguladora-compras-estatales/politicas-y-gestion/ofertar-linea-convenio-marco>).



20. Ajuste de precios

Los precios de todos los ítems que pasen a la Tienda Virtual, se ajustarán aplicando la variación del “Precio por kilogramo en gancho de carnicería de la media res de vaca (en pesos uruguayos)”, correspondiente al último día del mes anterior a la fecha del ajuste y que surge de la “Serie semanal precios – mercado interno media res en gancho” publicada por el Instituto Nacional de Carnes (INAC).

Los mismos se ajustarán mensualmente, a partir de la fecha de apertura de ofertas, de acuerdo a los siguientes criterios:

- El primer ajuste se realizará, previo al pasaje de los productos a la Tienda Virtual, aplicando al precio original de la oferta la variación del índice antes mencionado, entre el momento de la apertura y el momento del pasaje a la Tienda Virtual.
- Los restantes ajustes mensuales se realizarán sobre el precio que figure en la Tienda, sin considerar los Descuentos Transitorios que pudiera tener el producto y de acuerdo a la variación de precios ocurrida en el mes transcurrido.

En ambos casos, los ajustes se realizarán de acuerdo a la siguiente fórmula paramétrica:

$$P = P_0 \left(\frac{I}{I_0} \right)$$

Donde:

P = precio ajustado

P₀ = precio a ajustar, el cual, de acuerdo al criterio que corresponda, será:

- Para el primer ajuste, previo al pasaje a la Tienda Virtual, este precio corresponde al precio original de la oferta.
- Para los ajustes posteriores, este precio corresponde al precio que figure en la Tienda, sin considerar los Descuentos Transitorios que pudiera tener el producto.



I = Precio por kilogramo en gancho de carnicería de la media res de vaca (en pesos uruguayos), que surge de la “Serie semanal precios – mercado interno media res en gancho” publicada por el Instituto Nacional de Carnes (INAC), correspondiente al último día del mes anterior a la fecha del ajuste, sea éste el momento de pasaje a la Tienda Virtual o el de los ajustes posteriores.

I_0 = Precio por kilogramo en gancho de carnicería de la media res de vaca (en pesos uruguayos), que surge de la “Serie semanal precios – mercado interno media res en gancho” publicada por el Instituto Nacional de Carnes (INAC) correspondiente al último día del mes anterior a la fecha del acto de apertura de ofertas. Para los ajustes posteriores al primero, este índice corresponde al “I” utilizado para el ajuste inmediato anterior.

En caso de que a la fecha prevista para el ajuste no estuviera publicado el valor correspondiente al índice a aplicar, se considerará el valor inmediato anterior publicado.

21. Evaluación de las ofertas

Se evaluarán las ofertas 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 descritas en el presente Pliego.

Efectuada la apertura, se realizará el control formal y de admisibilidad de las propuestas presentadas, el cual consiste en apreciar la correspondencia de las ofertas presentadas a tiempo, a los requerimientos contenidos en el Pliego y demás normas aplicables.

En particular, resultarán inadmisibles aquellas ofertas que:

- No fueran presentadas en tiempo y por los medios establecidos en el presente llamado;
- Aquellas que no presentaran la documentación solicitada en tiempo y forma, ni hubieran efectuado las subsanaciones requeridas, conforme al numeral 11 “Documentación Formal” del Pliego.
- Contradigan disposiciones del Pliego o la normativa vigente.



Uruguay
Presidencia

ARCE Agencia
Reguladora de
Compras Estatales

La ARCE se reserva el derecho de considerar ofertas que contengan apartamientos menores con respecto a lo indicado en este Pliego y conforme a lo dispuesto en el TOCAF.

La ARCE se reserva el derecho de realizar por su cuenta las averiguaciones pertinentes a fin de constatar la veracidad de la información presentada en la oferta, así como las consultas necesarias al oferente.

Cuando corresponda, la ARCE podrá utilizar los mecanismos de mejora de ofertas o negociación, de acuerdo a lo previsto en el artículo 66 del TOCAF.

Los oferentes están obligados a presentar toda la información que sea necesaria para evaluar sus ofertas en cumplimiento de los requerimientos exigidos.

La ausencia de información referida al cumplimiento de un requerimiento será considerada como “no cumple dicho requerimiento”, no dando lugar a reclamación alguna por parte del oferente.

Para las ofertas que superen la evaluación formal y el juicio de admisibilidad, se procederá a realizar su evaluación técnica y económica.

Etapas de evaluación de ofertas:

La evaluación de los ítems se realizará en dos etapas, siendo el incumplimiento de la primera excluyente del análisis de la segunda:

Etapas de evaluación de ofertas:

Etapas de evaluación de ofertas:

Etapas de evaluación de ofertas:

Se considerará que califica desde el punto de vista técnico, toda oferta ingresada que cumpla con **todos los requisitos mínimos especificados para cada ítem.**

Etapas de evaluación de ofertas:

Las ofertas que superen la etapa 1, pasarán a la evaluación económica.

La evaluación económica se realizará por ítem y por Departamento cotizado.



En la evaluación se considerará el precio por kilo cotizado sin impuestos y se le aplicarán, en caso de corresponder, las preferencias conforme a la normativa vigente y la consideración de los antecedentes negativos del proveedor. A este resultado, se la llamará **valor de comparación (VC)**.

La consideración de los antecedentes del proveedor en RUPE, se registrá por las condiciones establecidas en el numeral 22. "Antecedentes del proveedor en RUPE".

Calificarán desde el punto de vista económico, aquellas ofertas cuyo valor de comparación no diste más de un 30% (treinta por ciento) respecto del que corresponda a la oferta con menor valor de comparación.

O sea, califica si:

$$VC \leq \text{Menor VC} \times 1,30$$

22. Antecedentes del proveedor en RUPE

Las sanciones registradas en RUPE se considerarán como antecedente al momento de evaluación de las ofertas **únicamente durante los plazos que se indican a continuación**, computados a partir de su registro:

Tipo de sanción	Plazo
Advertencia	12 Meses
Multa / Ejecución de la garantía de mantenimiento de oferta o de fiel cumplimiento de contrato	18 Meses
Suspensión	Equivalente al doble del período correspondiente a la suspensión, con un mínimo de 18 meses
Eliminación	Indefinido



Las sanciones que el proveedor presente registradas en RUPE, **considerándolas de acuerdo con lo estipulado en el cuadro anterior**, impactarán en el valor de comparación alcanzado en la evaluación de las ofertas, siempre que se encuentren vigentes al momento de la apertura y de conformidad con los siguientes criterios:

Fórmula a aplicar para identificar el impacto en cada caso:

$$\text{Antecedentes negativos (AN)} = \text{TS} + \text{CS} + \text{PI}$$

Valor máximo de incremento del valor de comparación por concepto de AN = 10%

Donde:

- **TS = tipo de sanción** (vale el tipo de sanción más gravoso cuando haya más de una sanción vigente)

TS	Valor (%)
Advertencia	1,0
Multa / Ejecución de la garantía de mantenimiento de oferta o de fiel cumplimiento de contrato	2,5
Suspensión / Eliminación de organismo	4

- **CS = cantidad de sanciones vigentes en RUPE**

CS	Valor (%)
1	0
2	1,5
3	2,5
4 o más	4,0



- **PI = proporción de los contratos con sanciones vigentes.** El impacto se determina en función de la cantidad de sanciones vigentes en RUPE (CS) sobre cantidad de adjudicaciones registradas en el sitio web de compras estatales (CA).

PI	Valor (%)
Si $0 < CS/CA \leq 0,1$	0
Si $0,1 < CS/CA \leq 0,2$	1,0
Si $0,2 < CS/CA \leq 0,5$	1,5
$CS/CA > 0,5$	2,0

23. Documentación a verificar a los adjudicatarios

A efectos de la adjudicación, los oferentes deberán haber adquirido el estado de "ACTIVO" en el RUPE, tal como surge de la **Guía para Proveedores del RUPE** (<https://www.gub.uy/agencia-reguladora-compras-estatales/politicas-y-gestion/planes/registro-unico-proveedores-del-estado>). Si al momento de la adjudicación, los proveedores que resulten adjudicatarios no hubiesen adquirido el estado "ACTIVO" en RUPE, una vez dictado el acto, la ARCE otorgará un plazo de 5 (cinco) días hábiles a fin de que el mismo adquiriera dicho estado.

Conforme a lo dispuesto por el artículo 76 del TOCAF la ARCE tendrá a su cargo la validación y aprobación de la inscripción del proveedor en RUPE. Asimismo, la comprobación en la oportunidad que corresponda de la vigencia de los Certificados Únicos de la Dirección General Impositiva, Común del Banco de Previsión Social y del Certificado del Banco de Seguros del Estado que acredite el cumplimiento de la Ley N° 16.074 de 10 de octubre de 1989 sobre Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales, o la exoneración del mismo, la ausencia de elementos que inhiban su contratación y la existencia de sanciones según corresponda.

Quienes resulten adjudicatarios deberán presentar declaración jurada que acredite el cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto N° 260/007, de 23 de julio de 2007, de acuerdo al certificado expedido por la Dirección Nacional de Calidad y Evaluación Ambiental (DINACEA,



antes DINAMA) del Ministerio de Ambiente, o en su caso, declarar que no se encuentra alcanzado por las disposiciones de la citada norma (esta declaración jurada se encuentra en Anexo IV).

En caso de corresponder, la empresa adjudicataria en aplicación de alguno de los regímenes de preferencia dispuestos en la normativa vigente, deberá presentar certificado de origen emitido por las entidades competentes que acredite que su producto califica como nacional conforme lo declarado en la cláusula 11 al momento de presentar la oferta.

Para ello contará con un plazo máximo de 15 días hábiles contados a partir del día siguiente a la notificación de la resolución de adjudicación. En caso de que el certificado no fuera presentado en el plazo previsto o fuera denegado, se dejará sin efecto la adjudicación para ese proveedor.

El incumplimiento de cualquiera de las obligaciones previstas en el presente numeral, en tiempo y forma, será motivo de considerarlo incurso en mora de pleno derecho, dejar sin efecto la adjudicación del incumplidor e iniciar las acciones legales correspondientes.

24. Adjudicación

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/s oferta/s que resulte/n seleccionada/s según los parámetros indicados en el numeral relativo a la Evaluación de ofertas.

Una vez adjudicado el Convenio Marco, se publicará la Resolución de adjudicación en el sitio web de ARCE (www.comprasestatales.gub.uy), de acuerdo a la normativa vigente y se notificará por medio fehaciente, a los oferentes y adjudicatarios.

Los proveedores que resulten adjudicatarios tendrán el derecho a que sus productos se incorporen en la Tienda Virtual, una vez que la Resolución de adjudicación devenga definitiva o se levante el efecto suspensivo, según el caso (artículo 16 Decreto N° 367/018).

Dicha Tienda Virtual funcionará en el sitio web de compras estatales, donde se encontrará el conjunto de productos disponibles correspondiente a los Convenios Marco vigentes, sus condiciones de contratación y los proveedores asociados.



Una vez que los proveedores se encuentren en la Tienda Virtual, previa comunicación a la Unidad Administradora, podrán modificar las cantidades comprometidas mensualmente. Esto no será aplicable para el caso de existir órdenes de compras ya generadas, las cuales deberán ser cumplidas. Dicha variación podrá ejercerse una vez durante la vigencia del presente Convenio Marco, salvo autorización de la Unidad Administradora, previo análisis de impacto para la Administración.

25. Cesión de contrato

El adjudicatario podrá transferir o ceder su contrato a terceros a título oneroso o gratuito en los términos dispuestos por el artículo 75º del TOCAF.

26. Notificaciones

Toda notificación o comunicación que deba realizarse en el marco del presente llamado se realizará por cualquier medio fehaciente. En particular, se acepta como válida toda notificación o comunicación realizada a la/s dirección/es electrónica/s previamente registrada/s por cada oferente en la sección “Comunicación” incluida en la pestaña “Datos Generales” del Registro Único de Proveedores del Estado.

27. Garantía de fiel cumplimiento de contrato

No se le requerirá al adjudicatario la garantía de fiel cumplimiento del contrato, pero en caso de incumplimiento de la contratación se sancionará con una multa equivalente al 10% (diez por ciento) del monto correspondiente a la orden de compra que corresponda (artículo 64 del TOCAF).

28. Órdenes de compra

Las contrataciones que se realicen por el procedimiento de Convenios Marco se formalizarán con la notificación de la orden de compra, previamente autorizada por el ordenador del gasto competente, generada desde la Tienda Virtual, incluyendo la debida motivación del acto al amparo

de lo dispuesto en el artículo 19 del Decreto N° 367/018 fundada en la conveniencia para la Administración.

A tales efectos, respecto del precio en la valoración de las alternativas que existen en la Tienda Virtual, deberá considerarse el valor de comparación que resulte en función de los márgenes de preferencia aplicables. En este sentido, si un ítem se encuentra alcanzado por una preferencia en precio, lo que podrá visualizarse en la tienda virtual, el valor de comparación para dicho ítem será aquel que surja del abatimiento del precio ofertado por el margen de preferencia correspondiente.

La emisión de la orden de compra deberá efectuarse a favor del proveedor que resulte con menor valor de comparación en aplicación de los márgenes de preferencia que correspondan. La única excepción es que, habiendo cumplido con la cantidad mensual comprometida, el proveedor decida no atender la orden.

En caso de que el organismo comprador considere más beneficioso para la Administración, podrá considerar como valor de comparación al del conjunto de productos a adquirirse en la misma orden de compra.

En cualquiera de los casos la orden de compra deberá prever el suministro para un período mínimo de 3 (tres) meses, debiendo indicar en la misma la periodicidad de las entregas parciales y las cantidades asociadas a cada una.

Los proveedores podrán rechazar órdenes de compra cuando el valor de la entrega parcial indicada sea inferior a \$ 10.000 (diez mil pesos uruguayos).

29. Plazos, y condiciones de entrega y recepción

El adjudicatario deberá entregar los productos solicitados en las oficinas de los Organismos compradores o donde estos indiquen, previa coordinación con el Organismo involucrado y en un plazo máximo, contado a partir del día siguiente a la notificación de la orden de compra o de la solicitud del pedido correspondiente a la entrega parcial de una orden de compra emitida previamente, según corresponda, y de acuerdo con lo especificado a continuación:

Para todos los artículos excepto Media Res:



- a) *Ordenes entre 1 (una) y 25 (veinticinco) kg por ítem: 2 (dos) días hábiles.*
- b) *Ordenes entre 26 (veintiséis) y 50 (cincuenta) kg por ítem: 3 (tres) días hábiles.*
- c) *Órdenes con más de 51 (cincuenta y uno) kg por ítem: 5 (cinco) días hábiles.*

Para la Media Res:

- a) *Ordenes entre 1 (uno) y 100 (cien) kg por ítem: 2 (dos) días hábiles.*
- b) *Ordenes entre 101 (ciento uno) y 250 (doscientos cincuenta) kg por ítem: 3 (tres) días hábiles.*
- c) *Órdenes con más de 250 (doscientos cincuenta) kg por ítem: 5 (cinco) días hábiles.*

Si una misma orden de compra incluyera unidades por ítem, tal que los distintos grupos de cantidades correspondieran a más de un literal de los anteriormente mencionados, aplicará para cada grupo de ítems los plazos correspondientes según la cantidad de los mismos, salvo que el organismo comprador acuerde con el proveedor una única entrega para todos los productos.

Los plazos anteriormente mencionados podrán ser modificados de común acuerdo entre el organismo comprador y el proveedor adjudicatario debiendo constar por escrito el plazo convenido.

En caso de incumplimiento de los plazos establecidos, los Organismos Compradores se reservan el derecho de aplicar las Multas y Sanciones según lo especificado en el presente documento.

Al coordinar la entrega, el organismo comprador deberá:

- Estipular un rango de horario de recepción de por lo menos tres horas, lo que implica que los proveedores deberán realizar las entregas dentro del horario previamente convenido.
- Solicitar al proveedor que indique el establecimiento de faena del cual provienen los productos, a fin de que el organismo comprador pueda verificar que se encuentre incluido en el listado de Establecimientos habilitados por la División Industria Animal del MGAP (<https://www.gub.uy/ministerio-ganaderia-agricultura-pesca/datos-y->

[estadisticas/datos/establecimientos-habilitados-division-industria-animal-del-mgap-1](#)).

Respecto a los distribuidores, deberá verificarse en la página web de INAC (www.inac.uy/innovaportal/v/18824/17/innova.front/buscador-de-empresas-locales-y-vehiculos) si se encuentra con habilitación vigente.

De no verificarse dicho extremo se configurará un incumplimiento, no pudiendo recibirse la mercadería.

Los productos entregados deberán coincidir exactamente con los productos seleccionados en la tienda virtual y cumplir con todas las exigencias especificadas en la Parte II. “Especificaciones Técnicas”.

De la misma forma, todo lo que refiere al personal que manipule la carne o subproductos en cualquiera de las instancias, tanto del proveedor como del receptor, así como lo que refiere a las condiciones del transporte y a la documentación que se exigirá al proveedor al momento de la entrega, se detallan en la Parte II, antes mencionada, numeral 1. Aspectos Generales.

Tener presente que, para el caso de productos importados, se deberá presentar al momento de la entrega, el correspondiente Certificado de Liberación de Mercadería expedido por la División Industria Animal del MGAP.

La recepción de los diferentes ítems será realizada por personal autorizado del Organismo, quienes procederán a controlar la entrega en cantidad y calidad.

La recepción de carne vacuna se realizará de acuerdo a la Parte II. “Especificaciones Técnicas” y a lo dispuesto en el Protocolo de Inspección de Carne Vacuna elaborado por ARCE (<https://www.gub.uy/agencia-reguladora-compras-estatales/comunicacion/publicaciones/protocolo-inspeccion-carne-vacuna>).

Los productos serán inspeccionados por muestreo aleatorio, pudiéndose abrir el número de los envases que así lo estipule el personal encargado de la inspección.

Las medias reses serán inspeccionadas en su totalidad.

Las entregas deberán responder a los pedidos concretos de los Organismos, no pudiendo superar la cantidad solicitada.



Al momento de la recepción se completará la “Planilla de Recepción de Cortes de Carne Vacuna con y sin Hueso y Menudencias”, se adjunta modelo de planilla en Anexo V, en la cual se detallarán los kilos solicitados y los efectivamente recibidos en buenas condiciones, firmando dicha planilla quien entrega y quien recibe. El proveedor deberá presentar un nuevo remito a fin de que coincida con las cantidades estipuladas en la Planilla.

Tanto para el caso de entregas por menores cantidades de las solicitadas hasta el 90%, como para aquellos casos en que se da un rechazo parcial de lo entregado, el proveedor, a su costo, dentro del plazo de 24 horas o en el plazo que se acuerde con el Organismo dejando constancia del mismo, deberá entregar los kilos remanentes o sustituir el producto por el adecuado. El receptor explicará claramente el motivo de la observación o rechazo dejándolo por escrito, en doble vía, en la “Constancia de Observación o Rechazo”, la cual figura en el Anexo VI.

La misma, deberá ser firmada por el receptor y por el responsable de la entrega, siendo responsabilidad de la empresa adjudicataria que esto suceda. El receptor conservará el documento original y entregará la copia al responsable de la entrega, la cual oficiará como documento de aviso a la empresa proveedora.

El receptor, a su vez, tomará muestras fotográficas del producto y de los defectos observados.

Las Constancias de Observación o Rechazo tendrán carácter de antecedente a los efectos del presente Convenio Marco en aquellos casos de reiteración de apartamientos a lo solicitado en el presente procedimiento y en especial en la Parte II. “Especificaciones Técnicas”.

En aquellos casos en que la cantidad entregada y aceptada, sea inferior al total pero mayor o igual al 90% de la solicitada, no se labrará la Constancia de Observación o Rechazo y se deberá hacer un nuevo remito de acuerdo a la cantidad efectivamente recibida y que figura en la Planilla de Recepción.

Una vez que el producto ingrese a las dependencias del Organismo comprador, el mismo podrá realizar su estudio físico-químico y microbiológico cuando lo estime pertinente. De igual forma se actuará en circunstancias de posibles brotes de toxiinfecciones alimentarias (ETAs).

En caso de detectar incumplimientos a lo solicitado, una vez realizada la recepción por parte de los Organismos, éstos cuentan con un plazo máximo de 48 horas con posterioridad a la misma para reclamar al proveedor la reposición de los productos. Este plazo no aplica para los cortes vacunos sin hueso envasados al vacío (ver Parte II. “Especificaciones técnicas” numeral 3.2.1.4).

Sin perjuicio de lo anterior, la Unidad Administradora podrá realizar inspecciones aleatorias al momento de la recepción de la mercadería en cualquiera de los organismos compradores con el fin de verificar que la entrega del producto se realice bajo las condiciones establecidas. Asimismo, podrá tomar muestras de los productos a fin de verificar sus condiciones de calidad comercial y de inocuidad.

30. Mejoras de Precios

Durante la vigencia de este Convenio Marco las firmas que tengan productos en la Tienda Virtual, podrán mejorar los precios de sus productos, ya sea en forma transitoria o permanente, respecto de su oferta original o de las mejoras sucesivas. La ARCE aprobará fundadamente cada una de las mejoras de precios ofrecidas previo informe técnico favorable que acredite la pertinencia de la mejora y las circunstancias que la originan, así como que el nuevo precio no sea predatorio.

A tales efectos los proveedores deberán solicitar la mejora de precios a la ARCE a través del [sitio web](http://www.comprasestatales.gub.uy) de la ARCE (www.comprasestatales.gub.uy).

Ante la decisión de aprobación o rechazo de cada mejora a nivel de zona de entrega, el proveedor tomará conocimiento de la misma, a través de un correo generado automáticamente por el sistema en la dirección de correo electrónico registrado en RUPE, el cual indicará que su solicitud ha sido evaluada y conteniendo un enlace de acceso a la información pertinente.

Una vez aprobada la solicitud de mejora de precios, la misma entrará en vigor al día siguiente de su aprobación o el día que el proveedor indique si esta fecha es posterior a la fecha de aprobación por parte de la Unidad Administradora.



31. Forma de pago

Los organismos compradores deberán cancelar las obligaciones emergentes de una compra a través del presente convenio marco, dentro de los 30 (treinta) días corridos a partir de la fecha de la factura, previa recepción y aceptación de los ítems por parte de los organismos compradores.

En caso de corresponder, las erogaciones podrán ser atendidas con cargo al concepto del gasto 7 “Alimentos”, de forma de priorizar el pago de los suministros efectuados.

Los organismos compradores serán agentes de retención de impuestos, en los casos que corresponda, de acuerdo con lo dispuesto en la normativa vigente.

Es de aplicación el régimen general según lo establecido en el artículo 2207 del Código Civil el cual establece una tasa de interés legal del 6% anual en los casos citados por el Decreto Ley N° 14.500 de 8 de marzo de 1976, con excepción de los Entes Autónomos y Servicios Descentralizados para lo cual son de aplicación las normas de derecho comercial.

32. Mejora / reemplazo de productos

Tratándose de bienes, el proveedor podrá solicitar a la ARCE, el reemplazo del producto por uno con iguales o superiores características, siempre que no supere el precio del producto original, debiendo ingresar la propuesta a través de la plataforma habilitada a tal efecto con la documentación que acredite en forma fehaciente los fundamentos invocados. La ARCE se expedirá en un plazo máximo de 10 días hábiles, siendo que en caso de entender pertinente la solicitud, la aprobará previo informe técnico favorable que acredite la pertinencia del reemplazo y las razones que lo originan, así como que no existan circunstancias que atenten contra la libre competencia. El cómputo del plazo antes indicado comenzará a regir a partir que el proveedor haya aportado la documentación correspondiente. Vencido el plazo para el pronunciamiento de la Administración, se entenderá rechazada la solicitud.

Toda mejora de productos que se disponga, deberá ser comunicada al Tribunal de Cuentas, con anterioridad a la inclusión del nuevo producto en la Tienda Virtual.



33. Obligaciones del adjudicatario

El adjudicatario deberá cumplir con las entregas y prestaciones comprometidas ajustándose estrictamente a las condiciones establecidas y a los plazos de entrega determinados.

El proveedor adjudicatario podrá recibir de los organismos compradores la solicitud de hasta tres estudios de laboratorio aleatorios por producto durante la vigencia del convenio marco. Los costos de los estudios serán de cargo del proveedor en caso de detectarse defectos en el producto y del comprador en los casos en que las muestras no presenten defectos. El procedimiento para la toma de muestras y posterior estudio estará determinado por el laboratorio habilitado para tal fin que definan de común acuerdo las partes. Deberá comunicarse este hecho a la Unidad Administradora, sin perjuicio de las acciones que se tomen en el marco de un posible incumplimiento.

El adjudicatario se hará responsable ante cualquier daño y/o perjuicio que causare en la ejecución del presente Convenio Marco.

El adjudicatario solamente podrá transferir o ceder sus derechos de crédito a terceros conforme a las normas vigentes en la materia.

34. Obligaciones laborales del adjudicatario

La firma adjudicataria será responsable por los daños y perjuicios que provoque su personal tanto a funcionarios y bienes del organismo contratante o a terceros, debiendo asumir sus costos y responsabilidades.

El organismo comprador se reserva el derecho de exigir a la empresa adjudicataria la documentación que acredite el pago de salarios y demás rubros emergentes de la relación laboral, así como de las contribuciones de seguridad social, como condición previa al pago de los servicios prestados.

El adjudicatario se compromete a comunicar al organismo comprador, en caso de que éste se lo requiera, los datos personales de los trabajadores afectados a la prestación del servicio a efectos de que se puedan realizar los controles correspondientes. Asimismo, dicho organismo podrá soli-

citar de manera fundada, con la debida justificación, el cambio provisorio o definitivo de alguno/s de ellos.

35. Gestión de incidencias y/o reclamos

Toda incidencia o reclamo en la ejecución de los contratos celebrados en la tienda virtual al amparo de este Convenio Marco deberá ser gestionado y resuelto por el organismo comprador.

Sin perjuicio de ello, en los casos en que, conforme al Decreto N° 367/018 y a este pliego, deban ser gestionados y resueltos por la Unidad Administradora, las incidencias o reclamos serán remitidos a ésta por el organismo comprador.

36. Incumplimientos

Si el adjudicatario incumpliera cualquiera de las obligaciones previstas en el presente pliego, el Organismo comprador previa comunicación a la Unidad Administradora, podrá dejar sin efecto la orden de compra e iniciar las acciones legales correspondientes.

Se considerará incumplimiento a las condiciones del contrato, la contravención total o parcial a las cláusulas del presente Pliego o a la normativa aplicable. Sin perjuicio de ello, se considerará incumplimiento el no cumplimiento de las especificaciones técnicas, el desabastecimiento o el no cumplimiento de los plazos de entrega estipulados.

37. Mora 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.

Verificado el incumplimiento y sin perjuicio de las acciones legales que ameriten promoverse, el organismo comprador podrá disponer, según el caso y gravedad del mismo, la aplicación de las siguientes sanciones:

- a) advertencia.



- b) multa de hasta el 10% del monto total IVA incluido de la orden de compra respectiva. El referido porcentaje se graduará en función de la gravedad del incumplimiento.

Si existieran facturas pendientes con el organismo comprador, las multas serán descontadas hasta un máximo de un 50% del monto total de las mismas.

- c) suspensión para contratar con el organismo por un período de tiempo.

En todos los casos, la sanción deberá guardar relación con el monto del contrato, la entidad de la infracción y el perjuicio resultante para los intereses del Estado. La aplicación de la sanción deberá efectuarse a la luz de los principios que rigen la potestad sancionatoria administrativa, especialmente, los principios de tipicidad, proporcionalidad, motivación e imparcialidad.

38. Causales de rescisión a cargo de la Unidad Administradora

ARCE, en calidad de Unidad Administradora, podrá rescindir el contrato con un proveedor adjudicatario de un Convenio Marco suscripto, una vez conferida vista previa de las actuaciones en los casos establecidos en el artículo 22 del Decreto N°367/018:

- Cuando verifique un incumplimiento grave en dos o más de las condiciones estipuladas en el presente Pliego, anexos y documentos explicativos, descriptivos, entre otros, respecto de cualquier organismo comprador.
- Cuando el adjudicatario resulte culpable de fraude, grave negligencia o contravención a las obligaciones estipuladas en el Convenio Marco o cuando los representantes o el personal dependiente del proveedor adjudicatario no hubieran observado los más altos niveles éticos, o cometido actos de fraude, soborno, extorsión, coerción y/o colusión constatados y establecidos mediante acto administrativo firme.
- Cuando se comprobara que el precio o características del producto incluido en el Convenio Marco difieren notoriamente de los que habitualmente ofrece a sus clientes en el mercado, en perjuicio de lo establecido en el Convenio Marco.

La rescisión por incumplimiento del contratista aparejará su responsabilidad por los daños y perjuicios ocasionados a la Administración.



PARTE II - Especificaciones Técnicas

1. Aspectos Generales

1.1. Origen

1.1.1. La carne y menudencias debe proceder de animales faenados en los establecimientos habilitados a tal efecto por la Dirección de Industria Animal del MGAP y debe ser declarada apta para el consumo humano por la Inspección Veterinaria Oficial. De tratarse de productos importados, se deberá presentar al momento de la entrega, el correspondiente Certificado de Liberación de Mercadería expedido por la División Industria Animal del MGAP. La importación deberá cumplir con los requisitos establecidos por el MGAP, así como con el Reglamento Bromatológico Nacional – Decreto 315/996 y sus modificaciones. Los mismos deberán adecuarse al tipo de corte y encuadre solicitado en estas especificaciones técnicas.

1.1.2. La carne vacuna tendrá la calidad correspondiente a los tipos y grados de acuerdo a los patrones de Clasificación y Tipificación vigentes y sus modificaciones (Decreto N° 620/79 y modificativos).

1.1.3. No se podrá destinar a consumo directo carnes enfriadas o congeladas producidas en el país o importadas que superen los parámetros microbiológicos siguientes como indicadores del proceso higiénico de su elaboración:

Contaminantes	N	C	m (ufc)	M (ucf)
Microorganismos Aerobios Mesófilos	5	2	10^6	10^7
Enterobacterias	5	2	10^2	10^3



1.1.4. Considerando el uso previsto, la carne estará libre de patógenos y/o sustancias procedentes de microorganismos y libre de agentes físicos y químicos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud humana.

1.2. Carne enfriada para abasto

Es aquella sometida a un proceso de refrigeración y conservada a una temperatura máxima de equilibrio en la profundidad de la masa muscular de +7° C, de acuerdo a lo establecido en el Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/994 y sus modificaciones.

1.3. Corte

Parte de la carcasa o canal con límites previamente especificados y de fácil identificación anatómica.

1.4. Documentaciones

En cada entrega la empresa adjudicada deberá presentar la siguiente documentación:

1.4.1. Guía de Movimiento de Carnes y Subproductos (original) donde figure el Pase Sanitario. La misma será devuelta al transportista. Tener presente que éste punto podrá variar acorde a los cambios que operarán con la implementación del Sistema de Registro y Gestión del Abasto (y la Guía Electrónica de Propiedad y Movimiento) de acuerdo a lo previsto por el Decreto 32/021 de 21 de enero de 2021.

1.4.2. Fotocopia de la Guía que será entregada al receptor de cada lugar de entrega. Tener presente que éste punto podrá variar acorde a los cambios que operarán con la implementación del Sistema de Registro y Gestión del Abasto (y la Guía Electrónica de Propiedad y Movimiento) de acuerdo a lo previsto por el Decreto 32/021 de 21 de enero de 2021.



1.4.3. Remito o factura, que avale la entrega. Los mismos no podrán estar tachados ni enmendados y deberán indicar fehacientemente el producto a entregar.

1.4.4. Tarjeta de habilitación del vehículo otorgado por INAC (impresa o digital). La misma será solicitada el primer día de entrega y cada vez que el receptor lo considere oportuno. Será nuevamente solicitada en caso de cambio de vehículo.

1.4.5. Carnet de Manipulador de Alimentos de quien entrega el producto.

1.5. Tratamiento por frío

1.5.1. Cualquiera sea la presentación de la carne vacuna y menudencias deberán haber sido sometidas al procedimiento físico de enfriamiento.

1.5.2. La carne enfriada deberá mostrar una temperatura entre -1°C y $+7^{\circ}\text{C}$. Este parámetro será constatado en los planos musculares más profundos (centro térmico) y considerado un punto crítico de control. El no cumplimiento del mismo tendrá "Tolerancia 0".

1.5.3. La temperatura del producto será evaluada al momento de la recepción, en el Organismo comprador, con termómetro para alimentos.

1.5.4. No se aceptarán productos con indicios de cristalización.

1.5.5. La carne picada deberá presentarse congelada en las condiciones que se establecen en el numeral 4 de las presentes Especificaciones Técnicas.

1.6. Características higiénico-sanitarias

El producto entregado deberá cumplir las siguientes condiciones:

1.6.1. Ausencia de microorganismos patógenos, contaminación por hongos y otros.

1.6.2. Libre de contaminación fecal y contenido gastrointestinal.



1.6.3. Libre de contaminantes físicos (lascas de metal, vidrios, pelos, cuero, suciedad de arrastre y otros).

1.6.4. Libre de contaminantes químicos (residuos de detergentes, hipoclorito de sodio, grasa de roldana y otros).

1.6.5. Sin restos o rastros de plagas, insectos, parásitos, roedores, sustancias y/o material extraño.

1.6.6. Será reflejo de un animal sano con aspectos sensoriales satisfactorios, sin vestigios de alteración.

1.6.7. Ausencia de quemaduras por frío.

1.6.8. En cuartos delanteros, los abscesos por vacunación ubicados en la región muscular del cuello (tabla del cuello), no serán considerados como un incumplimiento. No obstante, el receptor realizará una disección para retirar los tejidos afectados. Los tejidos comprometidos serán pesados y devueltos al proveedor con la correspondiente modificación del remito.

1.7. Características sensoriales

1.7.1. Ausencia de edemas, tumoraciones, abscesos u otras lesiones.

1.7.2. Color: rojo cereza brillante.

1.7.3. Olor: sui géneris.

1.7.4. Tacto: Textura suave, con buena capacidad de retención del agua.

1.7.5. Ausencia de enranciamiento.

1.8. Transporte

1.8.1. Se realizará en vehículo habilitado por el Instituto Nacional de Carnes. Será de uso exclusivo para el transporte de canales o subproductos y no podrá transportar al mismo tiempo otros productos que puedan ser contaminantes o perjudiciales.

1.8.2. Los productos, cualquiera sea su presentación (carne desnuda o envasado secundario en caja de cartón), deberán estar dispuestos de forma tal que no tomen contacto con el piso del vehículo.

1.8.3. El vehículo deberá contar con equipo de refrigeración en funcionamiento, con el fin de mantener la temperatura de la unidad de carga entre 0° y 4°C.

1.8.4. Deberá dar cumplimiento a lo establecido por Reglamento Bromatológico Nacional - Decreto 315/994 y sus modificaciones y con el “Instructivo para la habilitación, registro y control de medios de transporte” del INAC.

1.9. Personal

El personal que manipule carne o subproductos en tareas de carga, transporte y descarga deberá utilizar uniforme de trabajo y protección adecuada. Las características de esta ropa están descriptas detalladamente en el artículo 9.3.24 del Reglamento Bromatológico Nacional – Decreto N° 315/994 y sus modificaciones.

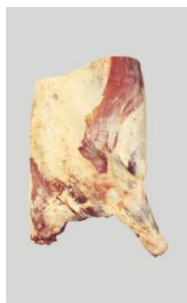
2. CORTES VACUNOS CON HUESO (Ítems 1 al 6)

2.1. Media res (Ítems 1 y 2)

La sección de la media res puede ser solicitada de acuerdo a las preferencias de cada Unidad receptora:



- a) Corte estándar: cuarto delantero a 10 costillas (N° 1060 – INAC) y cuarto trasero a tres costillas (N° 1010 – INAC).



N° 1060



N° 1010

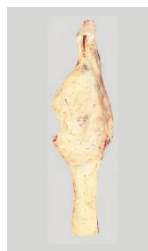
- b) Corte pistola: cuarto delantero con vacío (N° 1050 – INAC) y cuarto trasero pistola a 8 costillas (N° 1020 a – INAC) o pistola a 4 costillas (N° 1020 b – INAC).



N° 1050



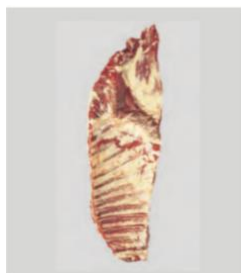
N° 1020 a



N° 1020 b

2.2. Cortes con Hueso (Ítems 3 al 6)

- a) Asado con vacío (Ítems 3 y 4)



N° 1650 - INAC



Uruguay
Presidencia

ARCE Agencia
Reguladora de
Compras Estatales

- b) Asado (Ítems 5 y 6). Este corte puede ser entregado entero, según el N° 1690 – INAC, o cortado en tiras, acorde a las necesidades de cada Unidad. Este último, debe presentarse dispuesto en cajas con etiquetado reglamentario,



N° 1690 – INAC

Las canales o carcasas deben haber sido sometidas al dressing mínimo de abasto, a los efectos de lograr una presentación uniforme en las distintas carcasas, retirando rabo y entraña gruesa, glándula mamaria, tejido adiposo escrotal, riñón y grasa de riñonada, tejido adiposo del canal pelviano, tejido adiposo del pericardio, músculo esterno hioideo y esterno tiroideo, tejido conectivo elástico del diafragma.

2.3. Calidad comercial - Clasificación y Tipificación Oficial

Opciones:

- a) **VA2 - 6:** Categoría Vaca 6 dientes - Conformación A - Terminación grado 2.
- b) **VA2 - 8:** Categoría Vaca 8 dientes - Conformación A - Terminación grado 2.
 - Con equilibrada relación carne – hueso.
 - De líneas armónicas.



- En caso de que el proveedor no disponga de medias reses con esas características, deberá entregar una categoría y conformación de superior calidad.

2.4. Identificación (rotulado)

El producto deberá presentar la rotulación reglamentaria y vigente, con sellos o etiqueta individual, unida al producto, dando cumplimiento a las exigencias establecidas en el Reglamento Oficial de Inspección Veterinaria de Productos de Origen Animal (Decreto 369/983, del 7 de octubre de 1983, artículos 337 al 340) y en el Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones (Decreto 315/994, del 5 de julio de 1994, Capítulo 1, Sección 4).

Si es identificada solo con sellos, deberá presentar en cuarto delantero, cuarto trasero y parrilla costal:

- Sello de Clasificación y Tipificación Oficial.
- Sello de fecha de faena.
- Sello de Inspección Veterinaria Oficial.

Si se identifica con etiqueta, la misma deberá presentar:

- Fecha de faena.
- Número de habilitación MGAP|DGSG|DIA.
- Nombre y dirección del establecimiento habilitado.
- Número de tropa.
- Número correlativo de res.



La etiqueta no sustituirá el sello de Inspección Veterinaria Oficial en cuarto delantero, cuarto trasero y parrilla costal.

3. CORTES VACUNOS SIN HUESO

3.1. Encuadre, base ósea y planos musculares

Los cortes vacunos sin hueso (de industria nacional o importados), ya sea envasados al vacío o presentación a granel, deberán adecuarse al encuadre, base ósea y planos musculares acorde al Manual de Carne Bovina y Ovina (elaborado por el INAC) y sus actualizaciones, que se detallan a continuación:

Aguja de primera (Ítems 7 y 8)



Nº 2275 – INAC

Corte ubicado en la región dorsal. Base ósea: 4 primeras hemivértebras dorsales y los extremos costales correspondientes. Planos musculares principales: Trapecio, Romboides, Complejo, Esplenio, Largo dorsal, Largo costal y Multífido dorsal.

Bola de Lomo (Ítems 9 y 10)



Nº 2070 - INAC

Corte ubicado en la cara anterior de la región del muslo. Base ósea: Fémur y Rótula. Planos musculares principales: Cuádriceps femoral.

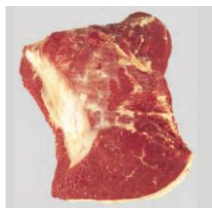
Colita de Cuadril (Ítems 11 y 12)



N.º 2131 - INAC

Corte ubicado en la región anterior del muslo. Base ósea: Tuberosidad coxal y borde lateral del Isquion. Plano muscular: Tensor de la fascia lata.

Cuadrada (cadera, ítems 13 y 14)



Nº 2050 - INAC

Corte ubicado en la cara externa de la región del muslo. Base ósea: Isquion, Fémur y extremo proximal de la Tibia. Plano muscular: Bíceps femoral.

Cuadril (Ítems 15 y 16)



Nº 2120 – INAC

Corte ubicado en la región de la grupa. Base ósea: Coxal y las hemivértebras sacras. Planos musculares principales: Porción superior del Bíceps femoral, Glúteos medio, accesorio y profundo.

Matambre (Ítems 17 y 18)



Nº 2196 – INAC

Corte ubicado en la región costal, abdominal y del brazo (por su extensión se lo considera un corte de la media res). Plano muscular: Cutáneo del tronco.

Nalga de Adentro (Ítems 19 y 20)



Nº 2010 – INAC

Corte ubicado en la región del muslo (cara interna) Base ósea: Isquion, Pubis, Fémur y extremo proximal de la tibia. Planos musculares principales: Sartorio, Recto interno (planos superficiales), Pectíneo, Aductor y Semi membranoso (planos profundos).

Paleta (Carnaza de paleta, ítems 21 y 22)



Nº 2301 – INAC

Corte ubicado en la región del brazo. Base ósea: Húmero, Escápula, Cúbito y Radio. Planos musculares principales: Tríceps braquial, Tensor de la fascia antebraquial, Ancóneo y Cutáneo del tronco.

Peceto (Ítems 23 y 24)



Nº 2040 – INAC

Corte ubicado en la cara posterior de la región del muslo. Base ósea: Isquion y las primeras hemivértebras coccígeas. Plano muscular: Semitendinoso.

Vacío (Ítems 25 y 26)



Nº 2200 – INAC

Corte ubicado en el flanco de la región abdominal. Planos musculares principales: Oblicuo abdominal interno, externo, transverso y recto del abdomen.

(Manual de Cortes Bovinos y Ovinos – INAC)



3.2. ENVASADOS AL VACIO (Ítems impares del 7 al 25)

Estos cortes deberán provenir de canales de la Clasificación y Tipificación descrita en el ítem anterior (Vaca A2). Debe entregarse con un mínimo de 20 días desde su fecha de faena y procesamiento y con una vida útil del 80% vigente.

3.2.1. Presentación

3.2.1.1. Envase primario

- Envase al vacío con film multicapa transparente con resistencia mecánica, barrera a los gases, buena capacidad de sellado y de termocontracción.
- Sin formación de bolsas conteniendo merma líquida (exudado).
- Sin perforación.
- Buena estanqueidad del envase (sin fugas).
- Sin espuma.
- Sin burbujas.
- Totalmente adherido al producto.
- Merma líquida no mayor al 3% del peso del corte.

3.2.1.2. Envase secundario

- Caja de cartón, en perfectas condiciones de higiene y conservación.
- Precintado.

3.2.1.3. En la recepción se tomarán muestras al azar para realizar la inspección, controlando en primer lugar la temperatura en la profundidad de la masa muscular (centro térmico).

3.2.1.4. Al abrir el envase puede presentar olor ácido y color amarronado. Luego de aproximadamente 20 minutos el olor debe desaparecer y el color recuperar el rojo cereza brillante. Si al mo-



mento de ser procesados en las dependencias de los Organismos compradores los productos no recuperan el olor y el color de la carne enfriada, estando dentro de la fecha de vigencia del producto, se comunicará al proveedor dicha situación, quien deberá sustituirlo en un plazo de 24 horas.

3.2.2. Identificación (rotulado)

Etiqueta externa, adherida al envase secundario (caja de cartón) y etiqueta interna ubicada entre el envase primario (film de empaque) y el producto.

Ambas, deberán estar impresas y tener correctamente legibles los siguientes datos:

- Fecha de faena, de producción y de vencimiento.
- Nombre del corte.
- Peso de la caja (tara).
- Peso neto.
- Nombre del establecimiento habilitado.
- Número de habilitación MGAP|DGSG|DIA.
- Número de habilitación de la etiqueta.
- Dirección del establecimiento habilitado.
- País de origen.
- Número de lote.

El corte entregado deberá corresponder a lo indicado en el envase secundario, en el envase primario y en el remito.



3.3. CARNE A GRANEL (DESNUDA) (Ítems pares del 8 al 26)

3.3.1. Requisitos

3.3.1.1. Los cortes deberán provenir de canales con la Conformación y Tipificación descritas para media res (VA2).

3.3.1.2. No se aceptarán productos congelados ni con vestigios de congelación, a excepción de expreso pedido del Organismo comprador. Los requisitos para productos congelados deberán cumplir con las condiciones definidas en NOTAS.

3.3.1.3. No se admitirá una merma líquida mayor al 3% del peso del corte.

3.3.2. Presentación

3.3.2.1. Envase primario (Bolsa)

- Apto para alimentos.
- Transparente.
- Individual de primer uso.
- Sin roturas.
- Cerrado.
- Con o sin bandeja inferior.

3.3.2.2. Envase secundario

- Caja de cartón original del establecimiento habilitado con el etiquetado reglamentario.

3.3.2.3. Ambos envases estarán en perfectas condiciones de higiene y conservación.



3.3.3. Identificación (rotulado)

Etiqueta externa, adherida al envase primario del producto. Debe tener legible los siguientes datos:

- Fecha de faena, de producción y de vencimiento.
- Nombre del corte.
- Peso neto.
- Nombre del establecimiento habilitado.
- Número de habilitación MGAP|DGSG|DIA.
- Número de habilitación de la etiqueta.
- Dirección del establecimiento habilitado.
- País de origen.
- Número de lote.

4. CARNE PICADA (Ítems 27 y 28)

Es la carne dividida finamente por procedimientos mecánicos, apta para consumo humano, elaborada en establecimientos habilitados por la autoridad competente, enfriada y obtenida a partir de cortes y recortes derivados del desosado, con un máximo de 20 g de grasa en 100 g del producto final. Sin tendones, grandes vasos sanguíneos, aponeurosis ni ningún ingrediente añadido. Los parámetros microbiológicos de carne picada se registrarán por lo establecido en el Decreto N° 215/006 de 3 de julio de 2006 y sus posteriores modificaciones:



UFC	Igual o menor a 10^7 por gramo
Estafilococo Coagulasa Positivo	Igual o menor a 10^2 por gramo
Clostridium Sulfito Reductores	Igual o menor a 10^2 por gramo
Salmonella	Ausente en 25 g de producto
E. Coli	Igual o menor a 5 por 10^2 por gramo
E. Coli O157/H7	Ausente

Queda prohibido el picado de restos orgánicos no cárnicos o menudencias.

4.1. Tratamiento por frio

El producto deberá haber sido sometido al proceso físico de congelación o utragcongelación y será entregado a una temperatura $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ o inferior en el centro térmico del producto.

No se aceptarán productos con signos de descongelación.

El producto una vez descongelado, en las dependencias del organismo comprador, deberá ajustarse a las siguientes especificaciones:

- Sin evidencias de deterioro: microbiológico, físico, químico.
- Color: sin manchas o coloración distinta a la normal-
- Olor: propio.
- El exudado libre por descongelado deberá encontrarse dentro de rangos aceptables (hasta 3%).
- No se aceptarán productos con signos de deshidratación (quemaduras por frío).

4.2. Presentación

A granel: Deberá presentarse en envase primario de primer uso (bolsa) dispuestas en envase secundario (caja de cartón original del establecimiento habilitado con el etiquetado reglamentario).

Las bolsas no deben contener más de 1 (un) kg de producto.

4.3. Identificación (rotulado)

Etiqueta externa, adherida al envase primario del producto. Debe tener legible los siguientes datos:

- Fecha de producción y de vencimiento.
- Nombre del corte.
- Peso neto.
- Nombre del establecimiento habilitado.
- Número de habilitación MGAP|DGSG|DIA.
- Número de habilitación de la etiqueta.
- Dirección del establecimiento habilitado.

4.4. Porcentaje graso - Opciones

a. Hasta 5% de grasa.

b. Mayor de 5% y hasta 20% de grasa.



Uruguay
Presidencia

ARCE Agencia
Reguladora de
Compras Estatales



Foto: Fuente INAC

5. MENUENCIAS VACUNAS (Ítems 29 al 31)

Aptas para consumo humano según el dictamen de la Inspección Veterinaria Oficial del MGAP. Estarán exentas de lesiones y de enfermedades infecto-contagiosas o parasitarias y cumplir con los siguientes requisitos:

5.1. Lengua (Ítem 29)

Manufacturada sin hueso hioides, tejido conectivo, grasa y ganglios regionales.



N° 6020 – INAC



5.2. Mondongo (Blanqueado y Escaldado, ítems 30 y 31)

Corresponderá al rumen preparado con o sin retículo (redecilla), con procedimiento de blanqueado y escaldado.



N° 6150 – INAC

5.3. Presentación

Envase primario: deberá presentarse en envase primario de primer uso (bolsa).

Envase secundario: Caja de cartón original del establecimiento habilitado con el etiquetado reglamentario].

5.4. Identificación (rotulado)

Etiqueta externa, adherida al envase primario del producto. Debe tener legible los siguientes datos:

- Fecha de producción y de vencimiento.
- Nombre del corte.
- Peso neto.
- Nombre del establecimiento habilitado.



- Número de habilitación MGAP|DGSG|DIA.
- Número de habilitación de la etiqueta.
- Dirección del establecimiento habilitado.
- País de origen.
- Número de lote.

6. Evaluación de defectos

6.1. Criterios de inspección

Los defectos serán catalogados en: **Menores, Mayores o Críticos.**

La evaluación de defectos estará determinada acorde al [Manual de Evaluación de Defectos en Carne y Menudencias](#), elaborado y publicado por INAC y sus actualizaciones. Su cumplimiento será de carácter obligatorio tanto para receptores como para proveedores, a excepción de lo establecido para temperatura y etiquetado. Para estos factores, los defectos serán catalogados de la siguiente manera:

- **Temperatura:** será considerado como defecto Mayor cuando supera los 7 °C, pasando a ser Crítico cuando es igual o mayor a 10 °C. En ambos casos, será evaluado como incumplimiento grave con "Tolerancia 0".
- **Etiquetado:** la ausencia de etiqueta, datos poco legibles y/o datos incorrectos, será considerarlo como defecto Crítico.

El fraude o la no autenticidad del producto serán considerados defectos Críticos y valorados como incumplimientos Graves.



6.2. Definiciones

Se transcriben a continuación algunas definiciones, con el fin de utilizar un lenguaje común en las distintas unidades receptoras (Norma Unit 472-75, Copant 327- 72. para inspección por atributos):

- **Inspección:** es el proceso que consiste en medir, examinar, ensayar o comparar de algún modo, la unidad en consideración con respecto a los requisitos establecidos.
- **Inspección por muestreo:** es el procedimiento de inspección, que consiste en verificar una o más muestras del lote que se recibe, para determinar la calidad del mismo.
- **Defecto:** es el no cumplimiento en uno solo o más de los requisitos especificados para una unidad.
- **Defecto Menor:** es el defecto que no reduce materialmente la utilidad de la unidad para el fin al cual está destinada, o que produce una desviación de los requisitos establecidos, con pequeño efecto reductor sobre el funcionamiento o uso eficaz de la unidad y que requiere reproceso.
- **Defecto Mayor:** es el defecto que, sin ser crítico, tiene la probabilidad de ocasionar una falla o de reducir materialmente la utilidad de la unidad para el fin que se la destina.
- **Defecto Crítico:** es el defecto que puede producir condiciones peligrosas o inseguras, para quienes usan o mantienen el producto. Es también el defecto que pueda llegar a impedir el funcionamiento o el normal desempeño de una función importante de un producto, del cual depende la seguridad personal.
- **Unidad Defectuosa:** es aquella que tiene uno o más defectos.



7. NOTAS

7.1. Regirá en forma obligatoria la aplicación de:

- [Protocolo de Inspección de Carne Vacuna](#) (ARCE).
- [Manual de Carnes Bovina y Ovina](#) (elaborado por INAC) y sus actualizaciones
- Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto N° 315/994 y sus modificaciones.
- Listado vigente de [Establecimientos habilitados por la División Industria Animal del MGAP](#).
- [Manual de Evaluación de Defectos en Carne y Menudencias](#) (elaborado por INAC) y sus actualizaciones

7.2. En caso de que el proveedor no disponga de producto fresco, que cumpla con las condiciones establecidas, los Organismos compradores se reservan el derecho concerniente a la aceptación del producto congelado bajo las siguientes condiciones:

- Tratamiento por frío: -18°C .
- No se aceptarán productos con indicios de descongelación.
- Fecha de faena y producción: máximo de 2 meses de faenadas.
- Transporte: el vehículo deberá mantener una temperatura máxima de -14°C .
- El producto, una vez descongelado, deberá mantener las mismas condiciones de calidad higiénico-sanitarias y organolépticas estipuladas para productos enfriados.

7.3. Cuando el producto no se ajuste a lo solicitado en las presentes Especificaciones Técnicas podrá ser observado o rechazado.



7.4. El perjuicio que el apartamiento a lo contratado ocasione, será valorado en Leve, Moderado o Grave, y será estimado de acuerdo a su efecto negativo en la calidad comercial, en la calidad higiénico-sanitaria o en los daños que ocasione el posible desabastecimiento del alimento.

7.5. Los productos deberán conservar el 80% de su vida útil, a excepción de “carne picada” la cual no podrá presentar más de 48 horas de procesada.

7.6. Los Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura (GMP) y los Procedimientos Estandarizados de Higiene y Desinfección (SSOP) deberán mantenerse actualizados y estar disponibles para ser presentados siempre que los compradores o la Administración lo soliciten en un plazo no mayor a 24 horas.

8. Requerimientos Específicos para los ítems

Nro. Item	Cód. Artículo	Artículo	Unidad	Atributo	Condición	Valor	Unidad de Medida
1	7654	CARNE VACUNA (USO HUMANO)	KG	Categoría Del Animal	Igual	VACA 6 DIENTES	-----
				Con Hueso	Igual	Si	---
				Conformacion	Igual	A	-----
				Corte	Igual	MEDIA RES	-----
				Cumple Con Manual De Carne Bovina Y Ovina De Inac	Igual	Si	---
				Origen	Lista de valores	Importado, Nacional	-----
				Resumen	Igual	VA2-6 DIENTES	-----
				Terminacion	Igual	2	-----
				Tipo De Refrigeracion	Igual	ENFRIADA	-----



2	7654	CARNE VACUNA (USO HUMANO)	KG	Categoría Del Animal	Igual	VACA 8 DIENTES	-----
				Con Hueso	Igual	Si	---
				Conformacion	Igual	A	-----
				Corte	Igual	MEDIA RES	-----
				Cumple Con Manual De Carne Bovina Y Ovina De Inac	Igual	Si	---
				Origen	Lista de valores	Importado, Nacional	-----
				Resumen	Igual	VA2-8 DIENTES	-----
				Terminacion	Igual	2 DIENTES	-----
				Tipo De Refrigeracion	Igual	ENFRIADA	-----
3	7654	CARNE VACUNA (USO HUMANO)	KG	Categoría Del Animal	Igual	VACA 6 DIENTES	-----
				Con Hueso	Igual	Si	---
				Conformacion	Igual	A	-----
				Corte	Igual	ASADO CON VACIO	-----
				Cumple Con Manual De Carne Bovina Y Ovina De Inac	Igual	Si	---
				Origen	Lista de valores	Importado, Nacional	-----
				Resumen	Igual	VA2-6 DIENTES	-----
				Terminacion	Igual	2	-----
				Tipo De Refrigeracion	Igual	ENFRIADA	-----
4	7654	CARNE VACUNA (USO HUMANO)	KG	Categoría Del Animal	Igual	VACA 8 DIENTES	-----
				Con Hueso	Igual	Si	---
				Conformacion	Igual	A	-----
				Corte	Igual	ASADO CON VACIO	-----
				Cumple Con Manual De Carne Bovina Y Ovina De Inac	Igual	Si	---
				Origen	Lista de valores	Importado, Nacional	-----
				Resumen	Igual	VA2-8 DIENTES	-----
				Terminacion	Igual	2	-----
				Tipo De Refrigeracion	Igual	ENFRIADA	-----



				Tipo De Refrigeracion	Igual	ENFRIADA	-----
5	7654	CARNE VACUNA (USO HUMANO)	KG	Categoria Del Animal	Igual	VACA 6 DIENTES	-----
				Con Hueso	Igual	Si	---
				Conformacion	Igual	A	-----
				Corte	Igual	ASADO	-----
				Cumple Con Manual De Carne Bovina Y Ovina De Inac	Igual	Si	---
				Origen	Lista de valores	Importado, Nacional	-----
				Resumen	Igual	VA2-6 DIENTES. Entero o cortado en tiras.	-----
				Terminacion	Igual	2	-----
				Tipo De Refrigeracion	Igual	ENFRIADA	-----
6	7654	CARNE VACUNA (USO HUMANO)	KG	Categoria Del Animal	Igual	VACA 8 DIENTES	-----
				Con Hueso	Igual	Si	---
				Conformacion	Igual	A	-----
				Corte	Igual	ASADO	-----
				Cumple Con Manual De Carne Bovina Y Ovina De Inac	Igual	Si	---
				Origen	Lista de valores	Importado, Nacional	-----
				Resumen	Igual	VA2-8 DIENTES. Entero o cortado en tiras.	-----
				Terminacion	Igual	2	-----
				Tipo De Refrigeracion	Igual	ENFRIADA	-----
7	7654	CARNE VACUNA (USO HUMANO)	KG	Corte	Igual	AGUJA DE PRIMERA	-----
				Cumple Con Manual De Carne Bovina Y Ovina De Inac	Igual	Si	---
				Envase Primario	Igual	AL VACIO	-----
				Envase Secundario	Igual	CAJA DE CARTON	-----



				Origen	Lista de valores	Importado, Nacional	-----
				Sin Hueso	Igual	Si	---
				Tipo De Refrigeracion	Igual	ENFRIADA	-----
8	7654	CARNE VACUNA (USO HUMANO)	KG	Corte	Igual	AGUJA DE PRIMERA	-----
				Cumple Con Manual De Carne Bovina Y Ovina De Inac	Igual	Si	---
				Envase Primario	Igual	A GRANEL (BOLSA)	-----
				Envase Secundario	Igual	CAJA DE CARTON	-----
				Origen	Lista de valores	Importado, Nacional	-----
				Sin Hueso	Igual	Si	---
				Tipo De Refrigeracion	Igual	ENFRIADA	-----
9	7654	CARNE VACUNA (USO HUMANO)	KG	Corte	Igual	BOLA DE LOMO	-----
				Cumple Con Manual De Carne Bovina Y Ovina De Inac	Igual	Si	---
				Envase Primario	Igual	AL VACIO	-----
				Envase Secundario	Igual	CAJA DE CARTON	-----
				Origen	Lista de valores	Importado, Nacional	-----
				Sin Hueso	Igual	Si	---
				Tipo De Refrigeracion	Igual	ENFRIADA	-----
10	7654	CARNE VACUNA (USO HUMANO)	KG	Corte	Igual	BOLA DE LOMO	-----
				Cumple Con Manual De Carne Bovina Y Ovina De Inac	Igual	Si	---
				Envase Primario	Igual	A GRANEL (BOLSA)	-----
				Envase Secundario	Igual	CAJA DE CARTON	-----
				Origen	Lista de valores	Importando, Nacional	-----
				Sin Hueso	Igual	Si	---
				Tipo De Refrigeracion	Igual	ENFRIADA	-----



11	7654	CARNE VACUNA (USO HUMANO)	KG	Corte	Igual	COLITA DE CUA- DRIL	-----
				Cumple Con Ma- nual De Carne Bovina Y Ovina De Inac	Igual	Si	---
				Envase Primario	Igual	AL VACIO	-----
				Envase Secundario	Igual	CAJA DE CARTON	-----
				Origen	Lista de valores	Importado, Nacional	-----
				Sin Hueso	Igual	Si	---
				Tipo De Refrigera- cion	Igual	ENFRIADA	-----
12	7654	CARNE VACUNA (USO HUMANO)	KG	Corte	Igual	COLITA DE CUA- DRIL	-----
				Cumple Con Ma- nual De Carne Bovina Y Ovina De Inac	Igual	Si	---
				Envase Primario	Igual	A GRANEL (BOL- SA)	-----
				Envase Secundario	Igual	CAJA DE CARTON	-----
				Origen	Lista de valores	Importado, Nacional	-----
				Sin Hueso	Igual	Si	---
				Tipo De Refrigera- cion	Igual	ENFRIADA	-----
13	7654	CARNE VACUNA (USO HUMANO)	KG	Corte	Igual	CADERA	-----
				Cumple Con Ma- nual De Carne Bovina Y Ovina De Inac	Igual	Si	---
				Envase Primario	Igual	AL VACIO	-----
				Envase Secundario	Igual	CAJA DE CARTON	-----
				Origen	Lista de valores	Importado, Nacional	-----
				Sin Hueso	Igual	Si	---
				Tipo De Refrigera- cion	Igual	ENFRIADA	-----
14	7654	CARNE VACUNA (USO HUMANO)	KG	Corte	Igual	CADERA	-----
				Cumple Con Ma- nual De Carne	Igual	Si	---



				Bovina Y Ovina De Inac			
				Envase Primario	Igual	A GRANEL (BOL-SA)	-----
				Envase Secundario	Igual	CAJA DE CARTON	-----
				Origen	Lista de valores	Importado, Nacional	-----
				Sin Hueso	Igual	Si	---
				Tipo De Refrigeracion	Igual	ENFRIADA	-----
15	7654	CARNE VACUNA (USO HUMANO)	KG	Corte	Igual	CUADRIL	-----
				Cumple Con Manual De Carne Bovina Y Ovina De Inac	Igual	Si	---
				Envase Primario	Igual	AL VACIO	-----
				Envase Secundario	Igual	CAJA DE CARTON	-----
				Origen	Lista de valores	Importado, Nacional	-----
				Sin Hueso	Igual	Si	---
				Tipo De Refrigeracion	Igual	ENFRIADA	-----
16	7654	CARNE VACUNA (USO HUMANO)	KG	Corte	Igual	CUADRIL	-----
				Cumple Con Manual De Carne Bovina Y Ovina De Inac	Igual	Si	---
				Envase Primario	Igual	A GRANEL (BOL-SA)	-----
				Envase Secundario	Igual	CAJA DE CARTON	-----
				Origen	Lista de valores	Importado, Nacional	-----
				Sin Hueso	Igual	Si	---
				Tipo De Refrigeracion	Igual	ENFRIADA	-----
17	7654	CARNE VACUNA (USO HUMANO)	KG	Corte	Igual	MATAMBRE	-----
				Cumple Con Manual De Carne Bovina Y Ovina De Inac	Igual	Si	---
				Envase Primario	Igual	AL VACIO	-----
				Envase Secundario	Igual	CAJA DE CARTON	-----



				Origen	Lista de valores	Importado, Nacional	-----
				Sin Hueso	Igual	Si	---
				Tipo De Refrigeracion	Igual	ENFRIADO	-----
18	7654	CARNE VACUNA (USO HUMANO)	KG	Corte	Igual	MATAMBRE	-----
				Cumple Con Manual De Carne Bovina Y Ovina De Inac	Igual	Si	---
				Envase Primario	Igual	A GRANEL (BOLSA)	-----
				Envase Secundario	Igual	CAJA DE CARTON	-----
				Origen	Lista de valores	Importado, Nacional	-----
				Sin Hueso	Igual	Si	---
				Tipo De Refrigeracion	Igual	ENFRIADA	-----
19	7654	CARNE VACUNA (USO HUMANO)	KG	Corte	Igual	NALGA DE ADENTRO	-----
				Cumple Con Manual De Carne Bovina Y Ovina De Inac	Igual	Si	---
				Envase Primario	Igual	AL VACIO	-----
				Envase Secundario	Igual	CAJA DE CARTON	-----
				Origen	Lista de valores	Importado, Nacional	-----
				Sin Hueso	Igual	Si	---
				Tipo De Refrigeracion	Igual	ENFRIADA	-----
20	7654	CARNE VACUNA (USO HUMANO)	KG	Corte	Igual	NALGA DE ADENTRO	-----
				Cumple Con Manual De Carne Bovina Y Ovina De Inac	Igual	Si	---
				Envase Primario	Igual	A GRANEL (BOLSA)	-----
				Envase Secundario	Igual	CAJA DE CARTON	-----
				Origen	Lista de valores	Importado, Nacional	-----
				Sin Hueso	Igual	Si	---
				Tipo De Refrigeracion	Igual	ENFRIADA	-----



21	7654	CARNE VACUNA (USO HUMANO)	KG	Corte	Igual	PALETA	-----
				Cumple Con Manual De Carne Bovina Y Ovina De Inac	Igual	Si	---
				Envase Primario	Igual	AL VACIO	-----
				Envase Secundario	Igual	CAJA DE CARTON	-----
				Origen	Lista de valores	Importado, Nacional	-----
				Sin Hueso	Igual	Si	---
				Tipo De Refrigeracion	Igual	ENFRIADA	-----
22	7654	CARNE VACUNA (USO HUMANO)	KG	Corte	Igual	PALETA	-----
				Cumple Con Manual De Carne Bovina Y Ovina De Inac	Igual	Si	---
				Envase Primario	Igual	A GRANEL (BOLSA)	-----
				Envase Secundario	Igual	CAJA DE CARTON	-----
				Origen	Lista de valores	Importado, Nacional	-----
				Sin Hueso	Igual	Si	---
				Tipo De Refrigeracion	Igual	ENFRIADA	-----
23	7654	CARNE VACUNA (USO HUMANO)	KG	Corte	Igual	PECETO	-----
				Cumple Con Manual De Carne Bovina Y Ovina De Inac	Igual	Si	---
				Envase Primario	Igual	AL VACIO	-----
				Envase Secundario	Igual	CAJA DE CARTON	-----
				Origen	Lista de valores	Importado, Nacional	-----
				Sin Hueso	Igual	Si	---
				Tipo De Refrigeracion	Igual	ENFRIADA	-----
24	7654	CARNE VACUNA (USO HUMANO)	KG	Corte	Igual	PECETO	-----
				Cumple Con Manual De Carne	Igual	Si	---



				Bovina Y Ovina De Inac			
				Envase Primario	Igual	A GRANEL (BOL-SA)	-----
				Envase Secundario	Igual	CAJA DE CARTON	-----
				Origen	Lista de valores	Importado, Nacional	-----
				Sin Hueso	Igual	Si	---
				Tipo De Refrigeracion	Igual	ENFRIADA	-----
25	7654	CARNE VACUNA (USO HUMANO)	KG	Corte	Igual	VACIO	-----
				Cumple Con Manual De Carne Bovina Y Ovina De Inac	Igual	Si	---
				Envase Primario	Igual	AL VACIO	-----
				Envase Secundario	Igual	CAJA DE CARTON	-----
				Origen	Lista de valores	Importado, Nacional	-----
				Sin Hueso	Igual	Si	---
				Tipo De Refrigeracion	Igual	ENFRIADA	-----
26	7654	CARNE VACUNA (USO HUMANO)	KG	Corte	Igual	VACIO	-----
				Cumple Con Manual De Carne Bovina Y Ovina De Inac	Igual	Si	---
				Envase Primario	Igual	A GRANEL (BOL-SA)	-----
				Envase Secundario	Igual	CAJA DE CARTON	-----
				Origen	Lista de valores	Importado, Nacional	-----
				Sin Hueso	Igual	Si	---
				Tipo De Refrigeracion	Igual	ENFRIADA	-----
27	140	CARNE PICADA (USO HUMANO)	KG	Cumple Con Manual De Carne Bovina Y Ovina De Inac	Igual	Si	---
				Envase Primario	Igual	A GRANEL (BOL-SA)	-----
				Envase Secundario	Igual	CAJA DE CARTON	-----
				Origen	Lista de valores	Importado, Nacional	-----



				Porcentaje De Grasa	Rango	0 a 5	%
				Resumen	Igual	MENOR O IGUAL AL 5% DE GRASA	-----
				Tipo De Refrigeracion	Igual	CONGELADA	-----
28	140	CARNE PICADA (USO HUMANO)	KG	Cumple Con Manual De Carne Bovina Y Ovina De Inac	Igual	Si	---
				Envase Primario	Igual	A GRANEL (BOLSA)	-----
				Envase Secundario	Igual	CAJA DE CARTON	-----
				Origen	Lista de valores	Importado, Nacional	-----
				Porcentaje De Grasa	Rango	5,01 a 20	%
				Resumen	Igual	MAS DE 5% Y HASTA 20% DE GRASA	-----
				Tipo De Refrigeracion	Igual	CONGELADA	-----
29	13958	MENUDECENCIA VACUNA (USO HUMANO)	KG	Cumple Con Manual De Carne Bovina Y Ovina De Inac	Igual	Si	---
				Envase Primario	Igual	A GRANEL (BOLSA)	-----
				Envase Secundario	Igual	CAJA DE CARTON	-----
				Origen	Lista de valores	Importado, Nacional	-----
				Resumen	Igual	LENGUA	-----
				Tipo	Igual	LENGUA	-----
				Tipo De Refrigeracion	Igual	ENFRIADA	-----
30	13958	MENUDECENCIA VACUNA (USO HUMANO)	KG	Cumple Con Manual De Carne Bovina Y Ovina De Inac	Igual	Si	---
				Envase Primario	Igual	A GRANEL (BOLSA)	-----
				Envase Secundario	Igual	CAJA DE CARTON	-----
				Origen	Lista de valores	Importado, Nacional	-----
				Preparado	Igual	ESCALDADO Y BLANQUEADO	-----



				Resumen	Igual	MONDONGO SIN RETICULO	-----
				Reticulo	Igual	No	---
				Rumen	Igual	Si	---
				Tipo	Igual	MONDONGO	-----
				Tipo De Refrigeracion	Igual	ENFRIADA	-----
31	13958	MENUDECIA VACUNA (USO HUMANO)	KG	Cumple Con Manual De Carne Bovina Y Ovina De Inac	Igual	Si	---
				Envase Primario	Igual	A GRANEL (BOLSA)	-----
				Envase Secundario	Igual	CAJA DE CARTON	-----
				Origen	Lista de valores	Importado, Nacional	-----
				Preparado	Igual	ESCALDADO Y BLANQUEADO	-----
				Resumen	Igual	MONDONGO CON RETICULO	-----
				Reticulo	Igual	Si	---
				Rumen	Igual	Si	---
				Tipo	Igual	MONDONGO	-----
				Tipo De Refrigeracion	Igual	ENFRIADA	-----



Uruguay
Presidencia

ARCE Agencia
Reguladora de
Compras Estatales

PARTE III –Anexos

Anexo I - Formulario de identificación del Oferente

Convenio Marco N° 02/2022

Nombre del proveedor ²: _____

Cédula de identidad / Identificación Fiscal Extranjera/ RUT: _____

El/Los que suscribe/n _____ (*nombre de quien firme y tenga poderes suficientes para representar a la empresa oferente acreditados en RUPE*) en representación de _____ (*nombre de la Empresa oferente*) declara/n bajo juramento que la oferta ingresada en línea a través del sitio web de compras (www.comprasestatales.gub.uy) vincula a la empresa en todos sus términos y que acepta/n sin condiciones las disposiciones del Pliego de Condiciones del Convenio Marco N°02/2022 para el Suministro de Carne y Menudencias Vacunas, así como las restantes normas que rigen la contratación.

A su vez, la empresa oferente declara contar con capacidad para contratar con el Estado, no encontrándose en ninguna situación que expresamente le impida dicha contratación, conforme lo preceptuado por el artículo 46 del T.O.C.A.F., y restantes normas concordantes y complementarias.

FIRMA/S: _____

ACLARACIÓN DE FIRMAS: _____

² En caso de intención de Consorcio, todas las empresas que lo integrarán deberán identificarse en este formulario, suscribiéndolo.



Uruguay
Presidencia

ARCE Agencia
Reguladora de
Compras Estatales

Anexo II– Declaración Jurada de GMP y SSOP

Convenio Marco Nº 02/2022

Nombre del proveedor ³: _____

Cédula de identidad / Identificación Fiscal Extranjera/ RUT: _____

El/Los que suscribe/n _____ (*nombre de quien firme y tenga poderes suficientes para representar a la empresa oferente acreditados en RUPE*) en representación de _____ (*nombre de la Empresa oferente*) declara/n bajo juramento que la empresa cuenta con Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura (GMP) y Procedimientos Estandarizados de Higiene y Desinfección (SSOP) y que los mismos serán entregados a los organismos compradores o la Administración en caso de ser solicitado.

FIRMA/S: _____

ACLARACIÓN DE FIRMAS: _____

³ En caso de intención de Consorcio, todas las empresas que lo integrarán deberán identificarse en este formulario, suscribiéndolo.



Anexo III – Recomendaciones sobre la oferta en línea

Sr. Proveedor:

A los efectos de poder realizar sus ofertas en línea en tiempo y forma aconsejamos tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Estar registrado en RUPE es un requisito excluyente para poder ofertar en línea. Si no lo está, recomendamos realizar el procedimiento de inscripción lo antes posible y como primer paso. Para más información de RUPE ver el siguiente [link \(www.gub.uy/agencia-reguladora-compras-estatales/comunicacion/publicaciones/guias-para-inscripcion-rupe\)](http://www.gub.uy/agencia-reguladora-compras-estatales/comunicacion/publicaciones/guias-para-inscripcion-rupe) o comunicarse al (+598) 2604 5360 de lunes a domingo de 8:00 a 21:00 hs.
- Debe tener contraseña para ingresar al sistema de ofertas en línea. Si no la posee, recomendamos obtenerla tan pronto decida participar en este proceso.

ATENCIÓN: la contraseña de acceso al sistema de oferta en línea no es la misma contraseña de acceso al RUPE. Se obtiene directamente del sistema y se recibe en el correo electrónico registrado en RUPE. **Recomendamos leer el Manual y ver el video explicativo sobre el ingreso de ofertas en línea en el [sitio web](https://www.gub.uy/agencia-reguladora-compras-estatales/politicas-y-gestion/ofertar-linea-convenio-marco) de la ARCE (https://www.gub.uy/agencia-reguladora-compras-estatales/politicas-y-gestion/ofertar-linea-convenio-marco).**

- Al ingresar la oferta económica en línea, deberá especificar el precio, moneda, impuesto, cantidad a ofertar y otra serie de atributos por cada ítem cotizado (presentación, color, etc.). Recomendamos analizar los ítems para los que va a ingresar cotización, para tener la certeza de contar con todos los datos disponibles.
- En caso que sea necesario podrá ingresar información de carácter complementario, la que deberá ajustarse tanto al tamaño máximo por archivo (100 Mb) como a las extensiones habilitadas: txt, rtf, pdf, doc, docx, xls,xlsx, odt, ods, zip, rar y 7z. Tener en cuenta que en caso de haber discrepancia entre la oferta económica cargada en la línea de cotización del



sitio web de Compras y Contrataciones Estatales, y la documentación cargada como archivo adjunto en dicho sitio, valdrá lo establecido en la línea de cotización.

Si usted desea cotizar algún impuesto que no se encuentra disponible en el sistema, deberá comunicarse con la sección Catálogo de ARCE al correo electrónico catalogo@arce.gub.uy para solicitar la inclusión y/o asesorarse acerca de la forma de proceder al respecto.

- Recomendamos preparar los documentos que conformarán la oferta con tiempo. Es de suma importancia que separe la parte confidencial de la no confidencial. Tenga en cuenta que una clasificación incorrecta en este aspecto, podría implicar la descalificación de la oferta.
- Ingresar su cotización lo antes posible para tener la seguridad de que todo funcionó correctamente. De hacerlo a último momento pueden ocurrir imprevistos, como fallos en la conexión a Internet, caída de servidores, sistemas lentos por la gran cantidad de personas accediendo a lo mismo, etc., que no se podrán solucionar instantáneamente.
- Tener presente que en caso de producirse problemas de funcionamiento en el sistema que impidan el ingreso de las ofertas al mismo durante las 24 horas corridas previas a la apertura, éste reprogramará una nueva fecha de apertura a fin de asegurar el plazo requerido para dicho ingreso⁴. Esta nueva fecha será publicada en el sitio web de Compras y Contrataciones Estatales.

De no haber sido posible el ingreso de la oferta en el plazo establecido en la convocatoria debido a problemas de funcionamiento del sistema, el proveedor podrá presentar el reclamo con la debida probanza ante la ARCE a efectos de su análisis. En caso de constatarse la existencia de un problema que efectivamente imposibilitó el ingreso de ofertas, el organismo contratante procederá a la anulación del procedimiento de acuerdo a

⁴ Salvo el caso dispuesto en el artículo 14 del Decreto N° 142/018 referido a “*interrupciones debidas a cortes programados y/o de pequeña duración ocurridos fuera del horario de 09:00 a 17:00 horas de los días hábiles*”



lo dispuesto en el tercer inciso del artículo 13 del Decreto N° 142/018 y conforme al artículo 68 del TOCAF.

- Hasta la hora señalada para la apertura usted podrá ver, modificar y hasta eliminar su oferta.

A la hora establecida para la apertura usted ya no podrá modificar ni eliminar los datos y documentos ingresados al sistema. La oferta económica y los documentos no confidenciales quedarán disponibles para la Administración, el Tribunal de Cuentas y los restantes oferentes. Los documentos confidenciales solo quedarán disponibles para la Administración y el Tribunal de Cuentas.

- Por dudas o consultas sobre la oferta en línea, podrá comunicarse con Atención a proveedores de ARCE al (+598) 2604 5360 de lunes a domingos 8 a 21 hs, o a través del correo conveniosmarco@arce.gub.uy.

Anexo IV – Declaración Jurada
Certificado DINACEA
(Completar la opción que corresponda)

OPCIÓN A:

DECLARO QUE _____ RUT _____ NO SE ENCUENTRA
ALCANZADA POR LO DISPUESTO EN EL DECRETO Nº 260/007 DE 23 DE JULIO DE 2007,
REGLAMENTARIO DE LA LEY Nº 17.849, DE 29 DE NOVIEMBRE DE 2004, SOBRE ENVASES Y
RESIDUOS DE ENVASES.

OPCIÓN B:

DECLARO QUE _____ RUT _____ CUMPLE CON LO
DISPUESTO EN EL DECRETO Nº 260/007 DE 23 DE JULIO DE 2007, REGLAMENTARIO DE LA
LEY Nº 17.849, DE 29 DE NOVIEMBRE DE 2004, SOBRE ENVASES Y RESIDUOS DE ENVA-
SES, DE ACUERDO AL CERTIFICADO EXPEDIDO POR LADIRECCION NACIONAL DE MEDIO
AMBIENTE, EL _____ CON FECHA DE VENCIMIENTO _____

***La información suministrada tiene carácter de declaración jurada y está sujeta a las penali-
dades de la ley - Art. 239 del Código Penal:
“(Falsificación ideológica por un particular) El que, con motivo del otorgamiento o formaliza-
ción de un documento público, ante un funcionario público, prestare una declaración falsa
sobre su identidad o estado, o cualquiera otra circunstancia de hecho, será castigado con
tres a veinticuatro meses de prisión”.***

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

FIRMA DE LA DIRECCIÓN TÉCNICA

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL



Uruguay
Presidencia

ARCE Agencia
Reguladora de
Compras Estatales

Anexo V. Planilla de Recepción de Cortes de Carne Vacuna con y sin Hueso y Menudencias

Proveedor: Remito: Fecha: Hora:	Identificación Establecimiento: Nro. de habilitación: Guía de Inac: Serie N°	Vehículo Mat.: Hab.:	Observaciones: escribirlas al dorso Carnet Manipulador Alim:				
Nombre del corte	Kg por corte	Temp. en °C	Color, Olor y Textura	Merma líquida	Encuadre y Prolijidad	% de Grasa removible	Cond. de las cajas y del Env. al vacío
Media Res: Cuarto delantero y trasero estándar							
Media Res: Cuarto delantero y trasero pistola							
Asado con vacío							
Asado							
Aguja de 1era.							
Bola de lomo							
Colita de Cuadril							
Cuadrada (Cadera)							
Cuadril							
Matambre							
Nalga de Adentro							
Paleta (Carnaza de paleta)							
Peceto							
Vacío							
Carne picada							
Lengua							
Mondongo							
Kg totales :		Producto: Aceptado <input type="checkbox"/> Rechazado <input type="checkbox"/>					
Firma del organismo comprador:				Firma por el proveedor:			
Aclaración:				Aclaración: CI.			



Anexo VI. Constancia de Observación/Rechazo

Constancia de Observación / Rechazo

ORGANISMO COMPRADOR:			
Lugar y fecha:	OBSERVACIÓN		O.de C. N°:
.....	RECHAZO		Kg solicitados: Kg rechazados:

Producto.....proveniente del Establecimiento..... acompañado por la Guía de INAC Serie.....N°.....y por el Remito N°.....entregado por el proveedor..... adjudicatario del Convenio Marco N°02/2022. Suministro de Carne y Menudencias Vacunas por no encontrarse dentro de los parámetros allí establecidos.

MOTIVO

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Firma por el organismo comprador	Firma por la empresa
Contrafirma	Contrafirma
	C.I: