**INSTITUTO DEL NIÑO Y ADOLESCENTE DEL URUGUAY DIRECCIÓN DEPARTAMENTAL DE FLORIDA**

**CONCURSO DE PRECIOS Nº 49/22 (SUB TIPO ACUERDO MARCO)**

**ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS PANIFICADOS, LUNCH Y/O CONFITERÍA**

**APERTURA ELECTRÓNICA: Las ofertas se recibirán ÚNICAMENTE en línea a través del sitio web de Compras y Contrataciones Estatales.**

**La apertura de las ofertas se realizara el día 5 de OCTUBRE de 2022 a la hora 10:00.**

El INSTITUTO DEL NIÑO Y ADOLESCENTE DEL URUGUAY llama a empresas

**interesadas en proveer Productos Panificados, lunch y/o confitería para Centros dependientes de la Dirección Departamental de Florida, de acuerdo a las condiciones particulares y generales que se establecen.**

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

* 1. Pliego único de bases y condiciones generales para los contratos de suministros y servicios no personales, Decreto N° 131/014 de 19/05/2014, en lo pertinente.
	2. Las disposiciones contenidas en el T.O.C.A.F., aprobado por Decreto N° 150/012 de 11 de mayo de 2012 y sus modificaciones.
	3. Decreto Nº 155/013 de fecha 21 de mayo de 2013 (Registro Único de Proveedores del Estado).
	4. Las disposiciones contenidas en las leyes N° 17.250 de 11 de agosto de 2000 (Defensa del Consumidor).
	5. Reglamento de Procedimiento Administrativo de INAU, aprobado por Resolución de Directorio de INAU Nº 46/18 de fecha 3 de enero de 2018, con las modificaciones dispuestas en la Resolución de Directorio de INAU N° 829/20 de fecha 25 de marzo de 2020.
	6. Decreto N° 142/18 de fecha 14/5/2018.(Apertura Electrónica).
	7. Art. 41 ley 18.362 de 6/10/2008- en la redacción dada por el Art. 14 de la ley

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

* 1. Art. 43 y 44 Ley 18.362 de 6/10/2008 (Programa de Contratación Pública para el Desarrollo).
	2. Decreto 371/10 de 14/12/10 y Decreto modificativo Nº 164/13 de 25/5/2013 (Sub Programa de Contratación Pública para el Desarrollo de las Micro, Pequeñas y Medianas empresas).
	3. Ley Nº 18.381 de 17 de octubre de 2008, de Acceso a la información Pública.
	4. Decreto N° 142/996 de 23 de abril de 1996, para el caso de oferentes de productos importados.
	5. Ley Nº 17.849 de 29 de noviembre de 2004(Reciclaje de envases), su Decreto Reglamentario Nº 260/007 de 23 de julio de 2007 y Decreto Nº 315/010 de fecha 20 de octubre de 2010 (Plan de Gestión de Residuos de envases).
	6. Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por Decreto N° 315/994 de 05 de julio de 1994. Decreto 223/16 de fecha 19 de julio de 2016 (Modificación del Reglamennto Bromátologico Nacional. Reglamento Técnico Asignación de Aditivos y su Concentración Máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación y Galletería).
	7. Artículo 2° de la Ley N° 18071 de fecha 11 de diciembre de 2006 (Prevención de Anemia Ferropénica y Malformaciones Neurales. Fortificación de Alimentos con Hierro y Ácido Fólico.
	8. Leyes, decretos y resoluciones vigentes en la materia, a la fecha de apertura de la presente licitación.
	9. Las enmiendas o aclaraciones efectuadas por la Administración durante el plazo del llamado.

**CONDICIONES PARTICULARES**

1. **Objeto de la Contratación**

El objeto de la presente Licitación es la contratación de empresas que suministren al Organismo, durante el plazo que se dirá, los productos detallados a continuación, de acuerdo a las Especificaciones Técnicas detalladas en la cláusula Segunda del presente Pliego y las demás condiciones particulares establecidas para este Llamado.

|  |
| --- |
| ***ZONA 1 – CIUDAD DE FLORIDA*** |
|  ***Artículo*** | ***Cantidad Total******Anual Hasta*** |
| Pan  | ***2260 Kg*** |
| Bizcochos  | ***127Kg*** |
| Pan Tortuga  | ***2100 Unidades*** |
| Pan de Viena  | ***400 Unidades*** |
| Pizza  | ***30 Unidades*** |
| Torta de cumpleaños  | ***9 Unidades*** |
| Torta de Fiambre  | ***35 Unidades*** |
| Sándwiches(jamón y queso)  | ***700 Unidades*** |
| Sándwiches olímpicos  | ***700 Unidades*** |
| Pan rallado  | ***302 kg*** |
| Pebetes  | ***500 Unidades*** |
| Masas Finas  | ***5 kg*** |
| Alfajores  | ***200 Unidades*** |
| Saladitos  | ***200 Unidades*** |

|  |
| --- |
| ***ZONA 2 – CIUDAD DE SARANDÍ GRANDE*** |
| ***Artículo*** | ***Cantidad Total******Anual Hasta*** |
| Pan  | ***1510 kg*** |
| Bizcochos  | ***66 kg*** |
| Pan Tortuga  | ***880 Unidades*** |
| Pan de Viena  | ***500 Unidades*** |
| Torta de fiambre  | ***3 Unidades*** |
| Pan rallado  | ***50 Unidades*** |

|  |  |
| --- | --- |
| Masas finas  | ***2 kg*** |
| Alfajores  | ***120 Unidades*** |
| Pasta frola  | ***5 Unidades*** |
| Pastel de crema  | ***5 Unidades*** |
| Bizcochuelos  | ***30 KG*** |

|  |
| --- |
| ***TOTALES ZONA 1 + ZONA 2*** |
| ***Artículo*** | ***Cantidad Total Anual Hasta*** |
| **Pan** | ***3770 kg*** |
| **Bizcochos** | ***193 kg*** |
| **Pan Tortuga** | ***2980 Unidades*** |
| **Pan de Viena** | ***900 Unidades*** |
| **Pizza** | ***30 Unidades*** |
| **Torta de****cumpleaños** | ***9 Unidades*** |
| **Torta de Fiambre** | ***38 Unidades*** |
| **Sándwiches(jamó n y queso)** | ***700 Unidades*** |
| **Sándwiches olímpicos** | ***700 Unidades*** |
| **Pan rallado** | ***352 kg*** |
| **Pebetes** | ***500 Unidades*** |
| **Masas finas** | ***7 kg*** |
| **Alfajores** | ***320 Unidades*** |
| **Saladitos** | ***200 Unidades*** |
| **Pasta frola** | ***5 Unidades*** |
| **Pastel de crema** | ***5 Unidades*** |
| **Bizcochuelos** | ***30 KG*** |

**Se establece la obligatoriedad de presentar UNA muestra de cada uno de los artículos cotizados,** incluyendo todas las opciones ofertadas.

Las mismas deberán ser entregadas en la Dirección Departamental de Florida sita en la calle Dr. Alejandro Gallinal 631 (ciudad y departamento de Florida). **Las mismas serán recibidas ÚNICAMENTE el día 3 de octubre de 2022, en el horario de 9:30 a 15:00 horas**. **IMPORTANTE:** Cada uno de los artículos presentados deberá venir etiquetado indicando nombre del proponente, número de procedimiento e ítem al que corresponda. Además se deberá acompañar un remito indicando los datos mencionados en las etiquetas y el detalle de todos los ítem presentados, en dos vías, una quedará en poder del Organismo y la otra en poder del oferente. A los efectos del debido contralor del cumplimiento de esta exigencia en el acto de apertura, se deberá adjuntar a la oferta (en archivo adjunto) fotocopia del mismo. **Las muestras que no sean presentadas en las condiciones establecidas serán rechazadas.**

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

Las muestras solicitadas serán evaluadas y sometidas a ensayos destructivos por lo que el oferente al entregarlas entiende y acepta que no será posible solicitar la devolución de las mismas.

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

1. Especificaciones técnicas de los productos:

**2.1. Especificaciones Generales de los Productos Panificados.**

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

1. Los productos:
	* Deben presentar su sabor y aroma naturales característicos, sin indicios de fermentación o de alteraciones por crecimiento microbiano.
	* Podrán ser agregados de los aditivos alimentarios autorizados en la lista positiva correspondiente. (Ver decreto Nº 223/016 de 19/7/2016).
	* Se autoriza el empleo en las panaderías, en los productos que sufrirán de inmediato fermentación panaria, de mejoradores de la panificación compuestos por mezclas de enzimas autorizadas y aditivas comprendidas en la lista general de aditivos alimentarios.
	* En el relleno y decoración de productos de confitería se permite el agregado de colorantes naturales o sintéticos comprendidos en la lista general de colorantes alimenterios.
	* Se autoriza la coloración de productos de la masa de productos de confitería, excluyéndose expresamente los colorantes artificiales.
2. **HABILITACIÓN VEHICULAR.** El transporte de los productos, directamente desde la panadería, panificadora o empresa elaboradora, deberá realizarse en vehículos habilitados y registrados por la Intendencia del Departamento en el cual estén instaladas las mismas.
3. ENVASES

Envase Primario: en materiales de primer uso permitidos que garanticen la protección de los productos (acondicionados en envases individuales, en caso que corresponda). Envase Secundario: deberán garantizar la protección de los envases primarios que contiene, así como posibles deformaciones, roturas y/o contaminación de los alimentos que aloja.

Los envases secundarios deberán ser lo suficientemente resistentes para proteger la distribución.

Se solicitará material sanitario, no descartable que permita una correcta higiene.

Los oferentes deberán aportar una descripción de las condiciones de empaque y acondicionamiento en las que entregará el producto ofertado, adjuntando fotos que muestren los envases y las condiciones en que se van a transportar los alimentos solicitados dentro del vehículo de transporte habilitado.

1. Cuando la Administración lo solicite en caso de considerarlo necesario, los oferentes deberán brindar la posibilidad de realizar una visita a la planta elaboradora en forma previa a la adjudicación, por parte de los encargados de la evaluación de las ofertas, para verificar in situ los procesos que se cumplen al respecto y el estado de la misma.
2. VALOR NUTRICIONAL DE LOS PRODUCTOS

Para el ÍTEM PAN FRESCO DEL DÍA, se solicita presentar: **a)** la lista de ingredientes expresados como porcentaje de cada uno de los ingredientes, expresado sobre el peso en gramos de la harina.

Ejemplo:

Ingredientes % Gramos

Harina 100 1000

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Agua | 58 | 580 |
| Sal | 2 | 20 |
| Levadura | 2 | 20 |
| Aditivos(Ingredientes)**TOTAL** | - | -**1620** |

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

- Esta variedad de pan deberá estar exenta de cualquier tipo de grasa.

**b)** Para el resto de los productos se solicita describir las ofertas presentadas, con variedades y listado de ingredientes de las preparaciones que no se desprendan de los mismos.

1. Se deberá contar con la posibilidad de realizar productos especiales, requeridos en situaciones puntuales como productos bajos en sodio, productos sin agregado de azúcares simples.

2.2 Especificaciones particulares de los Productos Panificados.

**PAN FRESCO DEL DÍA**

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

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

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

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

BIZCOCHOS

Factura común con grasa: es el producto de diversas formas, elaborado por cocción de una masa fermentada de harina, agua potable, sal , grasa comestible, levadura, con o sin azúcar, con o sin leche, y con o sin rellenos. Estas facturas se expenden con diversos nombres, por ejemplo: croissant dulce o salado, pan con grasa, galleta dulce o salada, media luna y otros.

Pueden contener distintos rellenos: croissant simple-25gr/unidad. Margarita -35g/unidad. Croissant relleno-50 g/unidad.

PAN TORTUGA, PAN DE VIENA

* Pan de tortuga o viena: “Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua potable, sal, levadura de cerveza o cereales, grasas comestibles, azúcares y con o sin leche y aditivos autorizados.
* **Características:** corteza dorada, firme pero no crocante, miga interior blanda de tonalidad blanca.

Peso de referencia: pan de tortuga- 70 g/unidad. Pan de viena- 35 g/unidad.

PIZZA

* Pre-pizza o masa para pizza.“Producto obtenido por cocción de una masa fermentada por levaduras y obtenida por el empaste y amasado mecánico de una mezcla de harina y agua potable o leche, con o sin sal y aceite comestible y cubierta por salsas apropiadas.”Peso de Referencia: 600 grs/unidad.

TORTA DE CUMPLEAÑOS

Bizcochuelo que por definición es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada con un proceso de batido, compuesta de: harina, huevos, almidones o féculas, azúcares y leudantes.

Se pueden utilizar rellenos o decorados de dulces, coberturas, cremas, jaleas, etc., incluyendo diseño, color o palabra (ej, Feliz cumpleaños, Felicidades) en caso que se solicite.

Se solicita presentar: 2 propuestas de relleno y decorado de tortas de cumpleaños mediante fotos.

TORTA DE FIAMBRE

Es el producto obtenido de masa elaborada mecánicamente con harina blanca, integral, agua potable, sal, aceites y polvo de hornear con relleno de fiambre y queso, no hojaldrada.

Tamaño de referencia: 30 cm. aprox. de diámetro y 3cm de alto aprox.(rendimiento 8-10 porciones aprox. cortadas en triángulos y 40 porciones aprox. cortada en cuadrados para picar).

SANDWICHES

Pan de miga, blanco y/o integral, rellenos de jamón y queso simples, surtidos (carnes, vegetales, quesos, legumbres).

PAN RALLADO

Se entiende por pan rallado el producto obtenido por rallado o molienda de pan seco o desecado o galletas en buen estado de conservación.

Requisitos:

* El aroma será suave y agradable, el sabor y el color típico y característico y la granulometría homogénea y de tamaño tal que permita una buena adherencia en las preparaciones.
* Se requiere pan rallado sin agregado de especias.
* El fabricante deberá utilizar materia prima acorde los requisitos del decreto vigente de fortificación de harina. Se requiere acreditar el origen y la calidad de la materia prima utilizada para la obtención del pan rallado mediante una nota firmada por el representante de la empresa elaboradora. No se admite uso de pan de devolución.
* Estará libre de toda sustancia extraña y no presentará signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.

PEBETES

Realizados con pan blando, de la misma mezcla con la que se realiza el pan tortuga o viena, siendo de tamaño más pequeño que éstos. Rellenos de jamón y queso. Preferentemente sin manteca, la cual se puede sustituir por salsas realizadas con vegetales o legumbres (zanahoria, remolacha, garbanzo, etc).

MASAS FINAS

Masas finas. Surtidas, distribuidas en masas finas secas y masas finas húmedas.

ALFAJORES

“Producto obtenido de la unión de dos o más tapas, galletitas, batidos o similares, con preparados alimenticios (relleno), pudiendo o no estar total o parcialmente revestidos por coberturas o baños de repostería y otros ingredientes y contener dulces, maní, almendras, coco rallado y otros.

Los ingredientes para las tapas de alfajor podrán ser: harinas, azúcares, agua, grasas comestibles, leche, huevo, féculas o almidones, leudantes, cacao, miel e ingredientes complementarios.”

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

SALADITOS

Opciones de bocaditos saludables, variados, que podrán estar integrados por: frutas, vegetales, frutos secos, salsas, quesos y carnes. Estos pueden ser en forma de tarteletas, arrolladitos, canapés, mini pita rellenas, brochette, sandwiches de masa de verdura y/o con semillas (ej: pan de espinaca, pan de nuez, pan de remolacha), tostaditas, croquetas, palitos para untar (ej. Zanahoria, zuchini, apio) con salsas a base de legumbres y/o verduras (ej. dips de verduras; palta, zanahoria, humus).

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

**PASTA FROLA**

Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada con harina, grasa comestible, azúcares, agua potable, huevos y leudantes. Podrán contener también leche, féculas o almidones, cacao, miel, sal y sustancias aromatizantes. Se puede rellenar o decorar con dulces, jaleas, coco rallado, etc

PASTEL DE CREMA

 Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada con harina, grasa comestible o manteca, agua potable, sal y con o sin huevo, con o sin azúcar y con o sin leudantes.

 Se podrá utilizar rellenos o decorados de dulces, cremas, jaleas, coberturas, etc.

**BIZCOCHUELO**

Bizcochuelo que por definición es el “producto obtenido por la cocción de una masa elaborada con un proceso de batido, compuesta de: harina, huevos, almidones o féculas, azucares y leudantes”.

Con relación a otras condiciones no establecidas en estas Especificaciones Técnicas, se tomarán en cuenta las exigencias establecidas en el Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones (Decreto 315/994).

1. Período de contratación.

Los productos serán suministrados **a demanda de INAU**, durante el período de **1 (un) año** contado a partir de la notificación de la Resolución de Adjudicación, **con opción a prórroga automática por un (1) año más.**

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

Cuando la comunicación se realice por parte del adjudicatario, la misma se presentará ante la Dirección Departamental de Florida, a través del correo electrónico comprasflorida@inau.gub.uy, por escrito firmado por persona con facultades suficientes a tal efecto, acreditadas en el Registro Único de Proveedores del Estado (RUPE).

1. Comunicaciones

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

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

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

1. Exención de responsabilidades.

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

1. Aclaraciones del pliego.

Los eventuales oferentes podrán solicitar por escrito a la Dirección Departamental de Florida, a través del correo electrónico: comprasflorida@inau.gub.uy aclaraciones del Pliego Particular con una antelación mínima de 2 días hábiles al día fijado para la apertura de ofertas en caso que no opere reducción de los plazos de publicación y de 1 día hábil en caso que la misma haya operado.

En el portal web de Compras y Contrataciones del Estado se publicará la fecha hasta la cual se podrán solicitar las mismas. Las respuestas serán publicadas en el sitio web de Compras y Contrataciones Estatales, como máximo el día hábil anterior a la fecha de la apertura de ofertas.

1. Solicitud de prórroga de apertura.

Los eventuales oferentes podrán solicitar por escrito a la Dirección Departamental de Florida, a través del correo electrónico comprasflorida@inau.gub.uy la prórroga de la apertura de las ofertas con una antelación mínima de 2 días hábiles al día fijado para la apertura de ofertas en caso que no opere reducción de los plazos de publicación y de 1 día hábil en caso que la misma haya operado.

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

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

1. Costo del pliego.

El presente Pliego puede obtenerse en el sitio web de Compras Estatales (https://[www.gub.uy/agencia-reguladora-compras-estatales/),](http://www.gub.uy/agencia-reguladora-compras-estatales/%29) el mismo no tiene costo.

1. Aceptación de los términos y condiciones del pliego.

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

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

1. Presentación de ofertas.

**Las ofertas serán recibidas únicamente en línea**. Los oferentes deberán ingresar sus ofertas (económica y técnica completas) en el sitio Web de Compras Estatales https://[www.gub.uy/agencia-reguladora-compras-estatales/.](http://www.gub.uy/agencia-reguladora-compras-estatales/)

**No se recibirán ofertas que sean presentadas por otra vía.**

Los oferentes podrán encontrar material informativo sobre el ingreso de ofertas, accediendo a la página de Compras Estatales: https://[www.gub.uy/agencia-](http://www.gub.uy/agencia-) reguladora- compras-estatales/comunicacion/publicaciones/ofertar-linea-0

La documentación electrónica complementaria adjunta a la oferta se ingresará en archivos 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 certificado cuyo original sólo 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.

**Se deberá adjuntar en la pestaña “Archivos Adjuntos” del sistema al momento de cotizar**:

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

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

1. Descripción escrita de la oferta la que deberá de contener:
2. Descripción de las condiciones de empaque y acondicionamiento en las que entregará el producto ofertado, adjuntando fotos que muestren los envases y las condiciones en que se van a transportar los alimentos solicitados dentro del vehículo de transporte habilitado.
3. Para el Pan Fresco del día la lista de ingredientes expresados como porcentaje de cada uno de los ingredientes, expresado sobre el peso en gramos de la harina, y para el resto de los productos se solicita describir las ofertas presentadas, con variedades y listado de ingredientes de las preparaciones que no se desprendan de los mismos conforme a lo establecido en el apartado 2.1literal E) de la Cláusula 2.
4. Para la Torta de Cumpleaños además de la muestra a presentar, se deberá presentar 2 propuestas de relleno y decorado mediante fotos.
5. Remito de entrega de muestras.
6. Habilitaciones bromatológicas vigentes de la empresa elaboradora del producto y del vehículo de transporte destinado al reparto de la mercadería, expedidas por la Intendencia del Departamento que corresponda.
7. Control de salud (Decreto 274/017) ex “Carne de salud” de todo el personal de la empresa, vigente al momento de su presentación.
8. Carné de manipuladores de alimentos del personal que esté destinado a la manipulación de la mercadería.
9. Resumen no confidencial conforme a la siguiente cláusula “confidencialidad”, en caso de clasificar parte de su oferta como tal.

La Administración podrá otorgar a los oferentes un plazo de dos días hábiles para que subsane la omisión de la documentación indicada en los numerales precedentes en el marco del artículo 65 del TOCAF. Si la misma no fuera subsanada en dicho plazo, la oferta será desestimada.

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

1. En caso de que el oferente cuente con antecedentes positivos deberá presentar las notas que se referirán en la cláusula 18 apartado I a los efectos de realizar la valoración técnica de su oferta.

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

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

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

La apertura electrónica de las ofertas se efectuará en la fecha y hora indicada. El Acta será remitida por el sistema a la/s direcciones electrónicas previamente registradas por cada oferente en la sección de “Comunicación” incluida en “Datos Generales” prevista en el Registro Único de Proveedores del Estado.

Asimismo, el Acta de apertura será publicada automáticamente en la web [www.comprasestatales.gub.uy.](http://www.comprasestatales.gub.uy/) En consecuencia, el Acta de apertura permanecerá visible para todos los oferentes en la plataforma electrónica, por lo cual la no recepción del mensaje no será obstáculo para el acceso por parte del proveedor a la información de la apertura en el sitio web.

Será responsabilidad de cada oferente:

* Que la dirección electrónica constituida sea correcta, válida y apta para la recepción de este tipo de mensaje.
* Asegurarse de que su oferta no haya merecido observaciones por parte de la Administración. Las mismas serán publicadas en corrección de oferta.

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

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

Las observaciones deberán ser cursadas a la Administración a través del correo electrónico comprasflorida@inau.gub.uy y serán remitidas por la Administración contratante a todos los proveedores para su conocimiento, en la pestaña “Aclaraciones del llamado”, en el sitio web de Compras Estatales.

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

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

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

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

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

Se considera información confidencial:

* + - la información relativa a sus clientes, salvo aquella que sea requerida como factor de evaluación
		- la que pueda ser objeto de propiedad intelectual
		- la que refiera al patrimonio del oferente
		- la que comprenda hechos o actos de carácter económico, contable, jurídico o administrativo, relativo al oferente, que pudiera ser útil para un competidor
		- la que esté amparada en una cláusula contractual de confidencialidad, y
		- aquella de naturaleza similar conforme a lo dispuesto en la Ley de Acceso a la Información (Ley Nº 18.381), y demás normas concordantes y complementarias.

En ningún caso se considerará información confidencial:

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

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

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

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

* 1. Alternativas, variantes o modificaciones

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

* 1. Precio y cotización.

Los oferentes deberán cotizar el precio en moneda nacional con impuestos incluidos. En caso de que no se incluyan los impuestos al precio, se considerará que el precio cotizado comprende todos los impuestos.

Los precios cotizados deben incluir todos los gastos que cubran la entrega de la mercadería hasta los locales correspondientes, no abonándose por parte de

**I.N.A.U. importe por flete, entrega ni reparto.** En la propuesta, la cláusula que prevea rubros a pagar por INAU separados del precio se tendrá por no escrita.

Únicamente se tendrán en cuenta los precios cotizados en línea.

**Este llamado admite cotización parcial,** en el sólo sentido de que se habilita a cotizar de alguno/s de los siguientes modos:

1. Para la ZONA 1 (Ciudad de Florida) y para la ZONA 2 (Ciudad de Sarandí Grande).
2. **Para una de las Zonas (ZONA 1 o ZONA 2).**

Cualquiera sea la opción seleccionada tener presente que se deberán cotizar todos los ítems licitados dentro de cada zona.

**A LOS EFECTOS DE INGRESAR ELECTRÓNICAMENTE LAS OFERTAS, SE DEBERÁ TENER EN CUENTA LO SIGUIENTE:**

1. Para el caso que se vaya a cotizar para las 2 ZONAS (ZONA 1 y ZONA 2) el oferente deberá indicar en la línea de oferta en el campo “variación” que su cotización corresponde a las 2 ZONAS.
2. **Si el oferente desea cotizar solamente para una de las zonas, deberá modificar los valores que figuran en la línea de oferta en el campo “cantidad ofertada”, ingresar en dicho campo la cantidad solicitada para la zona a la que se está cotizando según tabla que figura en la cláusula 1 del presente Pliego, agregar en el campo “precio unitario s/impuestos” el precio cotizado e indicar en el campo “variación” a que zona corresponde la cotización.**

En el caso de que se coticen variantes, los precios cotizados de dichas variantes deberán encontrarse en línea, de lo contrario no serán tenidos en cuenta. A tales efectos, el oferente deberá copiar la línea de oferta cotizada e ingresar allí el importe correspondiente a la variante, estableciendo en el campo “OBSERVACIONES” a que variante se refiere.

**Se cotizará crédito a 30 días**. Dicho plazo se contabilizará a partir de la fecha de presentación de la factura conformada (por las autoridades competentes), donde corresponda.

* 1. Ajuste de precios.

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

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

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

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

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

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

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

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

Una vez vencido el referido plazo de 120 días hábiles, o – en su caso – la prórroga correspondiente, las ofertas continuarán siendo válidas y obligarán al oferente, salvo que el respectivo oferente, a través de una comunicación escrita, manifieste expresamente el desistimiento de su oferta. Tal comunicación sólo podrá emitirse mientras la Administración no haya solicitado lo dispuesto en el apartado 20.2 de la cláusula 20 del presente Pliego o haya notificado la Resolución de Adjudicación.

Las comunicaciones previstas en los dos incisos que anteceden sólo podrán ser presentadas ante la Dirección Departamental de Florida sita en la calle Dr. Alejandro Gallinal 631 (ciudad y departamento de Florida).

* 1. Prohibición de cláusulas condicionales o indicativas de otros plazos

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

* 1. El oferente no deberá realizar el depósito de garantía de mantenimiento

de oferta, en caso de incumplimiento se aplicará lo dispuesto por el Art. 64 del TOCAF.

* 1. Regímenes de preferencia.

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

1. **Preferencia a la industria Nacional**

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

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

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

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

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

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

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

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

Reserva de mercado

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

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

* 1. Evaluación de las ofertas.

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

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

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

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

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

* 1. Criterios de evaluación de ofertas y ponderación de los mismos.

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

1. Valoración técnica (60 puntos):

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

Para acreditar antecedentes, el oferente deberá presentar notas de las que surjan los siguientes datos:

* 1. Nombre del Organismo Público / Institución Privada que lo contrató.
	2. Breve descripción del objeto de cada contratación.
	3. Fechas o período de tiempo en el que se cumplió el objeto de la contratación.
	4. Número de procedimiento de la contratación pública (si aplica).
	5. Teléfono o correo electrónico de contacto del Organismo Público / institución privada que lo contrató.
	6. Conformidad respecto del suministro realizado.
	7. Firma y sello (o aclaración de firma) del funcionario / persona autorizada del Organismo Público / Institución Privada que emite la nota.

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

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

* Por cada apercibimiento, un punto menos.
* Por cada multa, tres puntos menos.
* Por cada suspensión, cuatro puntos menos.
* Por cada eliminación, cinco puntos menos.
* Por cada sanción no prevista en los puntos anteriores, dos puntos menos.
1. Valoración económica (40 puntos).

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

* Puntaje de Evaluación Económica = 40 x (PPEE/PPE)
* PPEE = Precio de la Propuesta más Económica.
* PPE = Precio de la propuesta Evaluada.
	1. Mejora de ofertas, negociación.

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

* 1. Adjudicación.
	2. La selección de las ofertas presentadas se hará entre aquellas que precalifiquen en base a la evaluación formal y el juicio de admisibilidad, adjudicándose a la oferta que resulte mejor evaluada según los criterios de evaluación establecidos en la cláusula 18 del presente Pliego.

La Administración podrá realizar adjudicación dividida, conforme a lo establecido en la clausula 13 del presente Pliego.

* 1. Una vez dictada la Resolución de adjudicación y previo a la notificación, si el proveedor que resulta adjudicatario no estuviese en estado “ACTIVO” en el Registro Único de Proveedores del Estado (RUPE), y/o se constatasen irregularidades en dicho Registro en cuanto a la pestaña “Certificados” o a elementos que inhiban su contratación, se solicitará al adjudicatario que dentro del plazo de **cinco (5) días hábiles** desde el día siguiente a tal solicitud, acredite:

- Haber adquirido el estado “ACTIVO” en RUPE, tal como surge en la guía de proveedores del RUPE (véase en https://[www.gub.uy/agenciareguladora-compras-](http://www.gub.uy/agenciareguladora-compras-) estatales/comunicacion/publicaciones/guias-parainscripcion-rupe).

- Regularizar su situación en dicho Registro.

* 1. La resolución de Adjudicación se notificará al adjudicatario y a los restantes oferentes a través del correo electrónico que los mismos establecieron en el Registro Único de Proveedores del Estado y se publicará en el sitio web de Compras y Contrataciones del Estado.
	2. Al momento de la notificación de la Resolución de adjudicación, se solicitará al adjudicatario que, **en un plazo de diez (10) días hábiles** desde el día siguiente a dicha notificación, presente la documentación que corresponda, según se indica:
1. En caso de corresponder su contralor según la Corte Electoral, constancia de voto emitida por la Comisión Receptora de Votos o la Junta Electoral competente (o constancia de justificación de no voto o de pago de la multa, emitida por la Junta Electoral competente), a favor de los titulares y/o representantes de la empresa adjudicataria.
2. Los recaudos que hayan sido solicitados en el presente Pliego y que correspondan al adjudicatario.
3. Todo otro documento, certificado o recaudo nacional o departamental que sea obligatorio presentar de acuerdo con el rubro que se licita y que no está incluido en la enumeración precedente o la constancia de que está exento de alguna de las obligaciones referidas.
	1. Cuando el adjudicatario estuviere acogido al régimen de preferencia a la Industria Nacional (Art. 41 Ley 18.362 y Decreto 13/009), o a la preferencia o reserva de mercado inherentes al Subprograma MIPYMES (Decreto 371/010), se le solicitará que, en un plazo de **quince (15) días hábiles** desde el día siguiente a la notificación de la Resolución de adjudicación, presente el certificado de origen emitido por las entidades competentes, que acredite que el bien, servicio u obra pública califica como nacional. **En caso de que el certificado no fuera presentado en el plazo previsto o fuera denegado, se dejará sin efecto la adjudicación, la cual recaerá en la siguiente mejor oferta.**
	2. Obligaciones del adjudicatario.
	3. **Lugares y plazo de entrega, y condiciones de la misma**

El adjudicatario deberá entregar los productos que se le indicarán en la respectiva orden de compra, previa coordinación, en los locales detallados a continuación:

ZONA 1- CIUDAD DE FLORIDA- SERVICIOS

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SERVICIO** | **DIRECCIÓN** | **TELÉFONO** | **HORARIO DE ENTREGA****DE MERCADERÍA** | **DÍAS DE ETREGA** |
| CAFF “El Puente” | Ituzaingó 613 | 4353 8656 | Entre 6:30 y 7:30 | Todos los días |

CAPI “Juegos y Sueños” Gallinal 631 4352 2030 Entre 6:30 y 7:30 Lunes a viernes

Centro Juvenil Integral Ituzaingó y 4352 4029 Entre 7:30 y 8:30 Lunes a viernes Treinta y Tres

Centro de Estudio y

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Derivación | Independencia 616 | 4352 1345 | Según demanda | Según demanda |
|  |  |  | (poca frecuencia) | (poca frecuencia) |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Unidadde Acogimiento Independencia 616Familiar  | 4352 2392 | Según demanda | Según demanda |
|  |  | (poca frecuencia) | (poca frecuencia |
| Oficinas Centrales Gallinal 631 | 4352 7055 | Según demanda (poca frecuencia) | Según demanda (poca frecuencia |
| CEAV Gallinal 631 | 4352 4800 | Según demanda (poca frecuencia) | Según demanda (poca frecuencia |

ZONA 2 –CIUDAD DE SARANDÍ GRANDE- SERVICIOS

**SERVICIO DIRECCIÓN TELÉFONO HORARIO DE ENTREGA DÍAS DE ETREGA**

**DE MERCADERÍA**

Club de Niños Aida Garat de Bidondo 4354 7939 Entre 7:30 y 8:30 Lunes a viernes “Nuestras Estrellitas” 880

CEPRODE Aida Garat de Bidondo 4354 7164 Entre 7:30 y 8:30 Lunes a viernes 880

CAPI

“Rinconcito de Sueños” Ildemaro 1045 4354 9230 Entre 7:30 y 8:30 Lunes a viernes

Durante la vigencia del contrato la cantidad de locales podrá eventualmente incrementarse o decrementarse en función de los futuros Centros que se programen inaugurar o cerrar durante el plazo de esta contratación. Asimismo podrán modificarse los locales en función de mudanzas de los Centros.

En todos los casos se le proporcionará a la empresa adjudicataria la información respecto a la variación de los locales y direcciones de los mismos, con un preaviso de 72 horas. El INAU se compromete a tener actualizada la Nómina de Locales, estableciendo con total precisión la dirección de cada uno de ellos y el teléfono de contacto.

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

Si se constatara que algún artículo se encuentra en mal estado, o no se ajusta a lo establecido en este pliego, el adjudicatario, dentro de las 6 horas corridas siguientes a la comunicación de la constatación, deberá “a su costo” sustituirlo, no dándose trámite a la recepción definitiva ni al pago mientras no se haya dado cumplimiento a la obligación precedente. Lo expresado es sin perjuicio de la aplicación de las sanciones que correspondiera.

* 1. Obligaciones Laborales

El adjudicatario debe respetar los laudos salariales establecidos por los Consejos de Salarios en lo que refiere a la retribución de los trabajadores asignados al cumplimiento de dichas tareas de conformidad con lo dispuesto por el art. 1 de la ley 18.098. Asimismo, el Organismo se reserva: a) el derecho de exigir a la empresa adjudicataria, como condición previa al pago de los servicios prestados, la documentación que acredite el pago de salarios y demás rubros emergentes de la relación laboral, así como los recaudos que justifiquen que está al día en el pago de la póliza contra accidentes de trabajo, así como contribuciones de seguridad social y el cumplimiento de normas de seguridad e higiene y demás que correspondieren. b) La facultad de retener de los pagos adeudados en virtud del contrato, los créditos laborales a los que tengan derecho los trabajadores de la empresa adjudicataria.

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

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

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

1. Los funcionarios encargados de la recepción de la mercadería cuando lo estimen conveniente podrán**:**
2. solicitar el carné de manipulador de alimentos y cané de salud del personal afectado al transporte y entrega de las partidas.
3. solicitar la exhibición de constancia que acredite la habilitación vehicular donde se transportan los productos.
4. verificar las condiciones del vehículo utilizado para la distribución.
5. A los efectos de verificar la calidad de los productos, el Organismo puede tomar una muestra del producto y realizar pruebas necesarias.
	1. Mora automática, incumplimientos y sanciones.

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

En caso de que no se cumpla con cualquiera de las obligaciones que componen la presente contratación, se aplicará el siguiente sistema de sanciones:

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

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

3er. incumplimiento: La Administración notificará nuevamente al adjudicatario, disponiendo el mismo de diez días hábiles contados a partir de la recepción de la misma para presentar sus descargos, los que serán evaluados por la Administración, que los podrá aceptar o rechazar. En caso de rechazarlos, se le aplicará un descuento equivalente al 20 % (veinte) del importe mensual facturado correspondiente al mes del incumplimiento, quedando la Administración habilitada a rescindir el contrato (artículo 70 del TOCAF).

Lo dispuesto en los apartados que preceden es también sin perjuicio de:

1. Otras acciones administrativas, civiles y/o penales que puedan corresponder.
2. La potestad de la Administración de exigir el cumplimiento de la obligación respectiva.
3. La potestad de la Administración de rescindir el contrato (artículo 70 del

TOCAF) en caso de que el adjudicatario incurra en cualquier instancia de la contratación en tres incumplimientos sucesivos comprobables, o en un incumplimiento de suma gravedad.

* 1. Pagos.

Los pagos se abonarán al adjudicatario en moneda nacional a los 30 días a partir de la fecha de presentación de la factura conformada por la autoridad competente ante la oficina correspondiente.

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

* 1. Cesión de Créditos.

Cuando se configure una cesión de crédito de facturas a cobrar (según los artículos 1757 y siguientes del Código Civil) la misma deberá ser presentada en la Dirección Departamental de Florida a quién la remitirá a División Financiero Contable.

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

En dicha Resolución se expresará:

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

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

* 1. Referente del Llamado

La Oficina referente del presente Llamado es la Dirección Departamental de Florida.

**Anexo I**

**FORMULARIO DE IDENTIFICACIÓN DEL OFERENTE**

**El/los que suscribe/n (nombre de quien firme y tenga poderes suficientes para representar a la empresa oferente acreditados en el RUPE) en representación de**

**(nombre de la empresa oferente) declara/n bajo juramento que la oferta ingresada en línea a través del sitio web** [**www.comprasestatales.gub.uy**](http://www.comprasestatales.gub.uy/) **vincula a la empresa en todos sus términos y que acepta sin condiciones las disposiciones del Pliego de Condiciones Particulares del llamado (descripción del procedimiento de contratación), así como las restantes normas que rigen la contratación**.

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

FIRMAS:

**ACLARACIÓN:**

C.I:

**ANEXO II**

**ACTA DE OBSERVACIÓN O RECHAZO**

**Departamento de…….…………, el día……… de ............. de ......................**

**Servicio:…………………………………………………………..**

En el día de la fecha

Se observa/n

 Se rechaza/n

**El/los producto/s:………………………………………………..**

Suministrado/s por el proveedor del Organismo:

**………………………………………………………………………**

Por no encontrarse dentro de los parámetros de aceptación estipulados en los procedimientos de compras (establecer motivo):……………………………………………….

**……………………………………………………………. Firma de funcionario responsable de la recepción:**

Aclaración de firma…………………………………..

**C.I:…………………………………………….**

………………………………………………………

 Firma Responsable del proveedor

**Aclaración de firma:…………………………………….**

**C.I: ……………………………………………..**