



LICITACIÓN ABREVIADA Nº 26 /2024

“CONTRATACIÓN DE UN SERVICIO DE CATERING PARA EVENTOS DE LA D.G.E.I.P. EN EL DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO”

Contenido

| | |
|--|----|
| 1- ACEPTACIÓN DE LOS PLIEGOS..... | 2 |
| 2- OBJETO DEL LLAMADO..... | 2 |
| 3- CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES..... | 2 |
| 4- PRECIO Y COTIZACIÓN..... | 5 |
| 5- PLAZO DE LA CONTRATACION..... | 6 |
| 6-CONSULTAS DEL PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES..... | 6 |
| 7- SOLICITUD DE PRÓRROGA DE APERTURA DE OFERTAS..... | 6 |
| 8- RECEPCIÓN DE LAS OFERTAS Y APERTURA..... | 7 |
| 9- ESTUDIO DE LAS OFERTAS..... | 9 |
| 10-MEJORA DE OFERTAS O NEGOCIACION..... | 10 |
| 11-OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO..... | 10 |
| 12-CONDICIONES DE PAGO..... | 11 |
| 13-GARANTÍAS..... | 12 |
| 14-ADJUDICACIÓN..... | 12 |
| 15-NOTIFICACIÓN..... | 13 |
| 16-DEL CONTROL DEL SERVICIO..... | 13 |
| 17-MORA Y PENALIDADES..... | 13 |
| 18-COMUNICACIONES..... | 13 |
| 19-NORMAS QUE REGULAN EL PRESENTE LLAMADO..... | 13 |
| 20-CONTRALORES Y DERECHO DE RETENCIÓN A EJERCERSE POR EL D.G.E.I.P. | 14 |
| 21- EXENCION DE RESPONSABILIDAD..... | 14 |
| 22- MEDIOS DE COMUNICACIÓN..... | 14 |
| ANEXO I..... | 15 |
| ANEXO II..... | 16 |
| ANEXO III..... | 17 |



1- ACEPTACIÓN DE LOS PLIEGOS

Por el sólo 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 Particulares en todos sus Artículos Anexos, así como todas las normas aplicables al caso.

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 toda otra jurisdicción.

A su vez, se entenderá que el mismo, declara no encontrarse comprendido en ninguna disposición que expresamente le impida contratar con el Estado, conforme a los artículos 46 y 72 del T.O.C.A.F, y demás normas concordantes y complementarias aplicables.

NOTA: Se deberá adjuntar en la oferta el formulario de identificación del oferente (Anexo II) del presente pliego, de acuerdo a lo dispuesto por Resolución N°123/018 Acta N°16/2018 de fecha 05/12/2018.

El presente pliego consta de 17 folios y podrá ser adquirido por los interesados sin costo alguno en la página de compras estatales y en la web de la Dirección General de Educación Inicial y Primaria de la Administración Nacional de Educación Pública (en adelante, la D.G.E.I.P): <http://www.comprasestatales.gub.uy> y <https://www.dgeip.edu.uy>

2- OBJETO DEL LLAMADO

Contratación de un servicio de Catering para eventos de la D.G.E.I.P. el departamento de Montevideo.

- ITEM 1: DESAYUNO hasta 2500 servicios
- ITEM 2: COFEE BREAK hasta 3000 servicios
- ITEM 3: ALMUERZO hasta 2500 servicios
- ITEM 4: MERIENDA hasta 2500 servicios.

3- CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES

3.1 Podrán desarrollarse hasta cinco actividades mensuales. La ubicación será en Montevideo, y los lugares donde se brindará el servicio estarán ubicadas en distintas zonas.

Las sedes fijas son:

- Centro de Formación en Servicio (C.F.P) (Cuareim 1381).
- Instituto de Perfeccionamiento y Estudios Superiores (I.P.E.S) (Asilo 3255)
- Otras de acuerdo a requerimientos específicos.

Se prevé aproximadamente un máximo de 150 (ciento cincuenta) comensales por actividad.

3.2 El servicio requerirá lo siguiente:

| DESAYUNOS | COFFEE BREAK | ALMUERZO | MERIENDA |
|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Sí (hasta 2500) | Si (hasta 3000) | Sí (hasta 2500) | Sí (hasta 2500) |



Del total de servicio solicitado (2500/3000) se deben considerar:

- Menú para vegetarianos e hipertensos.
- Menú para celíacos.
- Menú para diabéticos.

En todos los casos el servicio contemplará:

- Vasos descartables para productos frío y calientes.
- Revolvedores descartables.
- Servilletas descartables.
- Cubiertos descartables.

DESAYUNOS Y MERIENDAS:

El servicio de desayunos deberá ofrecer:

- ❖ Infusiones: Café, té, leche.
- ❖ Endulzantes: Azúcar y edulcorante
- ❖ Agua mineral con gas y sin gas.
- ❖ Frutas frescas de estación, 1 fruta por persona como mínimo 2 tipos: Manzanas, Bananas y Tangerinas. Todas correctamente higienizadas y en condiciones sanitarias.
- ❖ Bandeja individual de telgopor de 15 x 17 cm aproximado conteniendo: 5 bocados: 4 salados y dulces

Bocados salados: 2 sándwiches mixtos, 2 scones salados.

Bocado dulce: 1 alfajores de maicena, 1 porción de torta/bizcochuelo (vainilla, marmolado, naranja/zanahoria)

Se deberá respetar en la propuesta el tipo de bocados sugeridos y de acuerdo al tamaño de la bandeja los 5 bocados deberían quedar acondicionados en esa superficie.

Todos los bocados serán frescos.

COFFEE BREAK:

- ❖ Infusiones: Café, té, leche.
- ❖ Endulzantes: Azúcar y edulcorante
- ❖ Agua mineral con y sin gas
- ❖ 1 Fruta

Se deberá ofrecer el servicio de frutas considerándose el 60% sobre el total de la cantidad solicitada para la fecha, serán variadas y quedarán a disposición de los participantes, organizadas en cestos o bandejas, en los lugares destinados para la instalación del servicio. Se deberán ofrecer las siguientes frutas: manzanas, bananas y tangerinas. Serán de primera calidad, tendrán un tamaño mediano y estarán perfectamente higienizadas.

En todos los casos, el/la referente de la actividad decidirá y comunicará a los responsables del servicio brindado sobre el destino de los sobrantes que han sido licitados para el día.



ALMUERZO

El servicio de almuerzo debe contemplar:

- Sachet de aceite, sal, vinagre y limón
- Cubiertos descartables de alta resistencia al cortado
- Vasos descartables.
- Servir en bandejas individuales
- Agua mineral con y sin gas

Opciones de menú principal para el almuerzo (Plato principal + Guarnición caliente + Ensalada de vegetales crudos + Postre)

❖ OPCION 1

Plato principal: Carnes o milanesas al horno (pollo, carne roja, cerdo)- Peso aprox. 200 g

Guarnición: Cereales o tubérculos (arroz, papa, boniato) + verduras cocidas (calabazas, berenjena, zapallito, zucchini, espinaca, cebolla, morrón, etc.) – Peso aprox. 150g

La guarnición deberá tener una relación aproximada de cereales/ verduras cocidas de 2/1.

Ejemplos de guarnición: verduras al horno, arroz con vegetales (espinaca, zapallito, etc.).

Ensalada de vegetales crudos: frescos, variados y de estación.

Peso aprox. 50g

Postre: ensalada de frutas sin azúcar agregada o flan/cremas. Peso aprox.150g.

❖ OPCION 2

Tarta de verduras: ejemplos: espinaca, acelga, zapallito, zucchini, berenjena, calabaza, cebolla, etc.)

Todas las opciones pueden incluir queso – Peso aprox. 250 g

Ensalada de vegetales crudos: frescos, variados y de estación. Peso aprox.100g

Postre: ensalada de frutas sin azúcar agregada o flan/cremas. Peso aprox.150g

Otras especificaciones generales:

- Los oferentes deberán presentar oferta escrita con detalle del servicio a prestar, esto se tomará como requisito excluyente.
- Los oferentes deberán de presentar obligatoriamente la Habilitación Municipal Bromatológica y la Habilitación de Manipulación de Alimentos vigente.
- El adjudicatario deberá traer bolsas para los residuos generados y gestionar los mismos antes de su retirada, manteniendo la higiene del espacio donde implemente el servicio.
- Servicio de mozos: dos mozos por servicio.
- Servicio de mantelería: Mantelería individual
- El adjudicatario debe prever todos los implementos necesarios para ofrecer un correcto servicio, tanto del alimento frío como de los calientes, en este último deberá de contar con hornos para el correcto calentamiento de los platillos.
- Las frutas sobrantes del desayuno quedarán servidas y a disposición durante toda la jornada.



- El servicio para celíacos y vegetarianos debe ser ofrecido en las mismas condiciones que el menú común, atendiéndose a un equilibrio alimentario, respetándose valores nutricionales
- La proteína, en todos los casos oscilará entre los 200 y 250 gramos.
- Los ingredientes crudos, en todos los casos, deberán estar correctamente higienizados.
- El Centro de Formación Permanente informará a la empresa con antelación a una semana aproximadamente, sobre la fecha del servicio y establecerá el servicio de menú requerido de acuerdo a las opciones presentadas en el presente.

Sugerencias del Programa Escolar de Alimentación

Detalles:

- Se recomienda optar por alimentos de preparación casera, evitando productos industrializados y/o ultraprocesados.
- Se deberá contemplar menú para Celíacos (similares a las preparaciones sugeridas) además de opciones de menú Vegetarianos, Diabéticos e Hipo sódico

Ejemplos:

- Vegetarianos: Desayuno y merienda igual, con exclusión de jamón.
Almuerzo opción 2 con ensaladas de frutas
- Diabéticos: Desayuno y merienda infusiones y preparaciones sin agregado de azúcar.
- Almuerzo cualquiera de las dos opciones con ensalada.
- Hipo sódico: desayuno y merienda preparaciones sin agregado de sal

Almuerzo cualquiera de las dos opciones sin agregado de sal.

4- PRECIO Y COTIZACIÓN

4-1 Moneda y Tributos

La oferta deberá cotizarse en moneda nacional.

Los precios cotizados deben incluir todos los gastos que cubran la prestación del servicio objeto del presente Pliego Particular, según lo establecido en el punto 3.

Deberán cotizar todos los ítems y la cantidad máxima de cada ítem.

El oferente deberá cotizar impuestos incluidos, discriminando separadamente impuestos y precio ofertado. En caso de no establecerse en la oferta lo correspondiente a IVA, se entenderá que los precios cotizados lo incluyen.

En caso de discrepancias entre la cotización ingresada manualmente por el oferente en la Tabla de Cotización del sitio web de Compras y Contrataciones Estatales (SICE) y la oferta ingresada como archivo se le dará valor al primero.

4.2 Formula de Ajuste

Los precios se ajustarán dos veces al año, al 01 de julio y al 01 de enero de cada año de acuerdo a la siguiente fórmula paramétrica:

$$P1 = PO \times \frac{IPC P1}{IPC P0}$$

Donde:



P1= Precio ajustado.

P0= Precio ofertado.

IPCP0= Índice precios al consumo vigente al momento de la emisión de la orden de compra.

IPCP1= Índice precios al consumo vigente al momento de aplicación del ajuste.

No se aceptará otra fórmula de ajuste; en caso de expresarse, no será considerada por la Administración.

4.3 Beneficio Mipymes

Aquellas empresas que deseen acogerse al beneficio de MIPYMES, deberán obligatoriamente adjuntar al momento de realizar la cotización, el certificado que acredite que la empresa se encuentra afiliada al Subprograma de Contratación Pública para el Desarrollo de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas. En caso de no presentar el mencionado certificado, no gozarán del beneficio allí previsto.

5- PLAZO DE LA CONTRATACION

El plazo de la contratación será a partir de la emisión de la orden de compra hasta agotar el total de los servicios adjudicados, pudiéndose ampliar de acuerdo al artículo N°-74 del T.O.C.A.F., siempre y cuando se informe favorablemente por parte del Centro de Formación Permanente con respecto al desempeño del adjudicatario durante la vigencia del contrato y el servicio sea requerido.

En casos de incumplimiento grave por parte de adjudicatario, la Administración podrá rescindir unilateralmente la contratación mediante resolución fundada de la D.G.E.I.P, de conformidad con lo dispuesto en el artículo N°70 del T.O.C.A.F.

6-CONSULTAS DEL PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Todas las comunicaciones referidas al presente llamado deberán dirigirse al Departamento de Adquisiciones de la D.G.E.I.P.

Las comunicaciones podrán realizarse por correo electrónico vía e-mail: licitacionesservicios@dgeip.edu.uy hasta tres días hábiles antes de la fecha establecida para el acto de apertura.

Se requiere que el oferente identifique claramente el número y objeto de la presente licitación al momento de realizar una consulta y/o comunicación.

La D.G.E.I.P no podrá solicitar a los oferentes aclaraciones o información que modifique el contenido de las ofertas presentadas. Asimismo, las respuestas de los oferentes a pedidos de la D.G.E.I.P no podrán contener información que modifique sus ofertas, de así suceder, dicha información no será considerada.

El Pliego de Condiciones Particulares y General se encuentra a disposición de los interesados para su consulta a través de los sitios web: www.comprasestatales.gub.uy / www.dgeip.edu.uy

7- SOLICITUD DE PRÓRROGA DE APERTURA DE OFERTAS

Los oferentes podrán solicitar por escrito (expresando la causa) ante la División Adquisiciones y Logística - Departamento de Adquisiciones- de la D.G.E.I.P, la prórroga de la apertura de las ofertas, con un máximo de tres días hábiles anteriores, a la fecha establecida para el acto de apertura de las mismas al mail licitacionesservicios@dgeip.edu.uy.

Quedará a criterio de la Administración otorgar la misma o no, a efectos de no resentir el servicio y/o puesta en funcionamiento del mismo.



8- RECEPCIÓN DE LAS OFERTAS Y APERTURA

8.1 Recepción y Apertura

Los oferentes deberán obligatoriamente ingresar su oferta económica y técnica (de corresponder) en el sitio web de la Agencia de Compras y Contrataciones del Estado (www.comprasestatales.gub.uy). Se adjunta el instructivo proporcionado por el equipo de Compras Estatales con recomendaciones para la cotización en línea a través del sitio web (ver ANEXO I).

Por consultas al respecto deberán comunicarse al Tel.: 2903.11.11 Mesa de ayuda.

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 ingreso.

Una vez abierto el procedimiento, en caso de presentarse reclamos por no haber podido ingresar ofertas en el plazo establecido para su recepción, los mismos serán analizados por la Agencia Reguladora de Compras y Contrataciones del Estado. La comprobación de imposibilidad de ofertar debido a un problema de funcionamiento del sistema informático dará lugar a la anulación del procedimiento.

El oferente deberá estar inscripto en el Registro Único de Proveedores del Estado (R.U.P.E.) conforme a lo dispuesto por el Decreto del Poder Ejecutivo N° 155/013 del 21 de mayo de 2013. Los estados admitidos para aceptar ofertas de proveedores son: EN INGRESO y ACTIVO. En virtud de lo establecido en el artículo N°9 y siguientes del Decreto mencionado, el registro en R.U.P.E. se realiza directamente por el proveedor vía internet www.comprasestatales.gub.uy por única vez, quedando el mismo habilitado para ofertar en los llamados convocados por todo el Estado. 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. El proceso culmina con la validación de la documentación aportada por el proveedor por parte de un Escribano Público del Estado y la consiguiente obtención del estado "ACTIVO" en R.U.P.E. el cual será obligatorio para comenzar a prestar el servicio.

La modalidad de apertura será on-line (apertura electrónica) en la siguiente hora y fecha:

| APERTURA ELECTRÓNICA | |
|----------------------|----------------------|
| País: | Uruguay |
| Fecha: | Día xx de xx de 2024 |
| Hora: | 10:00 horas |

8.2 Formato de las ofertas

Toda la documentación deberá presentarse escaneada y se adjuntará en formatos abiertos sin clave.

La oferta (de corresponder) deberá presentarse exclusivamente en formato electrónico, mediante el ingreso de la misma en el sitio web de Compras Estatales: www.comprasestatales.gub.uy (por consultas al respecto deberán comunicarse al (598) 2903 11 11, (Mesa de ayuda) o ingresar al link del ANEXO I en donde encontrará el instructivo correspondiente a funcionalidades asociadas al Ingreso de Ofertas en el SICE.

La plataforma electrónica recibirá ofertas hasta el momento fijado para el acto de apertura establecido. Asimismo, las ofertas serán rechazadas cuando contengan cláusulas consideradas abusivas, atendiendo, aunque no únicamente, a lo dispuesto por la Ley N°



17.250 de 13 de agosto de 2000 y su Decreto Reglamentario N° 244/2000 de 23 de agosto de 2000.

No podrán conocerse las ofertas ingresadas a la plataforma electrónica, ni siquiera por la Administración contratante, hasta tanto se cumpla la fecha y hora establecida para el acto de apertura de las mismas.

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

En caso de existir antecedentes de haber prestado este servicio, los mismo deberán presentarse debidamente firmados por la entidad pública y/o privada que se le brindo el mismo.

La inclusión de cláusulas abusivas en las ofertas dará lugar a su descalificación. Se considera abusiva, por su contenido o su forma, toda cláusula contenida en la oferta, que contradiga las exigencias del pliego y determine obligaciones en perjuicio de la Administración, así como toda aquella que viole la obligación de actuar de buena fe.

Son consideradas cláusulas abusivas, sin perjuicio de otras, las siguientes:

- a) Las que exoneren o limiten la responsabilidad del proveedor por vicios de cualquier naturaleza de los productos.
- b) Las que impliquen la renuncia de los derechos de la Administración.
- c) Las autoricen al proveedor a modificar los términos de este Pliego.
- d) La cláusula resolutoria pactada exclusivamente a favor del proveedor.
- e) Las que contengan cualquier precepto que imponga la carga de la prueba en perjuicio de la Administración.
- f) Las que establezcan que el silencio de la Administración se tendrá por aceptación de cualquier modificación, restricción o ampliación de lo expresamente pactado en el presente Pliego.

8.3 Del plazo de mantenimiento de las ofertas

Para el estudio de las ofertas y adjudicación definitiva por parte del ordenador competente se dispondrá de un plazo mínimo de 120 (ciento veinte) días calendario, contabilizados a partir de la fecha de apertura de las ofertas, durante los cuales el oferente deberá mantener válida su oferta.

El plazo de vigencia del mantenimiento de oferta, será prorrogado automáticamente por períodos de 30 (treinta) días calendario, siempre que el oferente no desista en forma expresa de su propuesta por escrito, ante la Dirección General de Educación Inicial y Primaria – División Adquisiciones y Logística, con una antelación mínima de 30 (treinta) días calendario a la fecha de expiración del plazo original o de las prórrogas concedidas.

No se podrán establecer cláusulas que condicionen el mantenimiento de la oferta en forma alguna o que indiquen o propongan otros plazos o variantes del mismo; en este caso la Administración, a su exclusivo juicio, podrá desestimar la oferta presentada.



8.4 Registro Único de Proveedores del Estado

Se comunica que atentos al Decreto N° 155/2013 de 21 de mayo de 2013, la inscripción en el R.U.P.E constituye un requisito obligatorio para cotizar en los Organismos Públicos Estatales, debiendo para resultar adjudicatario, estar en Estado "ACTIVO" en el mencionado Registro. Si desean ampliar información, la misma la encuentran en - Mesa de Ayuda: Agencia de Compras y Contrataciones del Estado – Tel. 29031111.

8.5 Información confidencial y datos personales

En caso de que los oferentes presentaren información considerada confidencial, al amparo de lo dispuesto en el artículo N°10 literal I) de la Ley N° 18.381 de Acceso a la Información Pública de 17 de octubre de 2008 y del artículo N°65 inciso final del T.O.C.A.F, la misma deberá ser ingresada indicando expresamente tal carácter y en archivo separado a la parte pública de su oferta. A esos efectos, deberá presentarse en la parte pública de su oferta un "resumen no confidencial", breve y conciso, en mérito a lo dispuesto en el Decreto N°232/010 de 2 de agosto de 2010.

Se considera confidencial, toda información, que pueda ser objeto de propiedad intelectual y aquellas de naturaleza similar conforme a lo dispuesto en la mencionada Ley de Acceso a la Información, y demás normas concordantes y complementarias.

No se considera información confidencial, la relativa a los precios, la descripción de bienes y servicios ofertados, antecedentes de contrataciones y las condiciones generales de la oferta.

Sin perjuicio de lo expuesto, si la D.G.E.I.P considera que la información entregada en carácter confidencial, no reúne los requisitos exigidos por la normativa referida, no la tendrá en cuenta para la evaluación de la oferta.

Para el caso que las ofertas contengan datos personales, el oferente, en caso de corresponder, deberá recabar el consentimiento de los titulares de los mismos, conforme a lo establecido en la Ley de Protección de Datos Personales y Acción de Habeas Data N° 18.331 de 11 de agosto de 2008, normas concordantes y complementarias. Asimismo, se deberá informar a quienes se incluyen en el presente llamado, en los términos establecidos en el artículo N°13 de la mencionada Ley.

9- ESTUDIO DE LAS OFERTAS

9.1 Admisibilidad

Serán admisibles aquellas ofertas que cumplan con el punto 14.2 del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales: "La Administración actuante efectuará el análisis de admisibilidad de las propuestas, lo que implica determinar si las ofertas presentadas cumplen con la normativa vigente en la materia, lo que comprende, entre otras, las disposiciones del Texto Ordenado de Contabilidad y Administración Financiera del Estado vigentes, así como las contenidas en el Pliego Único aplicable y en los Pliegos de Condiciones Particulares que rijan en el procedimiento de que se trate"

La oferta que no cumpla con las características y especificaciones, no pasara a la etapa de evaluación.

9.2 Factores de evaluación y puntuación

Se adjudicarán todos los ítems al mismo proveedor y se adjudicará al que obtenga el mayor puntaje final en la sumatoria de todos los ítems.

Los criterios que utilizará la Administración a efectos de comparar las ofertas y determinar el puntaje es los siguientes:



FACTOR 1: PRECIO 80 PUNTOS

La oferta de menor precio obtendrá un puntaje de 80 puntos. El resto de las propuestas se evaluarán sobre dicha base, en función del siguiente cálculo:

- Puntaje de evaluación económica = $80 \times (PPME/PPE)$
- PPME = Precio de la propuesta más económica
- PPE = Precio de la propuesta evaluada

FACTOR 2: ANTECEDENTES POSITIVOS 10 PUNTOS

Si la empresa cuenta con antecedentes positivos similares al objeto de llamado con la Administración (D.G.E.I.P.) se le otorgaran 2.5 puntos por año con un máximo de 2 años. Si la empresa cuenta con antecedentes positivos similares al objeto del llamado con otros Organismos (Públicos y Privados) se le otorgaran 2.5 puntos por año con un máximo de hasta 2 años.

NOTA: se considerarán el /los trabajos comprobables dentro de los últimos 5 años de labor en eventos con un mínimo de 100 personas en el periodo entre 2019-2023

Los antecedentes deben ser presentados en hoja membretada de las empresas contratantes y deben contar con la firma y teléfono o mail de contacto de quien brinda dicho antecedente conteniendo también periodo trabajado y evaluación correspondiente.

FACTOR 3: ANTECEDENTES NEGATIVOS 10 PUNTOS

Se considerarán los antecedentes negativos que la empresa tenga debidamente registrados en R.U.P.E en los últimos cinco años (2019-2023).

| ANTECEDENTES | PUNTAJE ASIGNAR | A |
|--|-----------------|---|
| Quien no haya sido objeto de ninguna observación, multa o suspensión | 10 | |
| Quien haya sido objeto de una observación | 7 | |
| Quien haya sido objeto de 2 a 5 observaciones | 5 | |
| Quien haya sido objeto de 6 o más observaciones | 4 | |
| Quien haya sido objeto de una multa | 3 | |
| Quien haya sido objeto de 2 a 5 multas | 2 | |
| Quien haya sido objeto de 6 o más multas | 1 | |
| Quien haya sido objeto de una suspensión | 0 | |

En caso de contar con varias sanciones se tomará la más grave.

10-MEJORA DE OFERTAS O NEGOCIACION

Luego de aplicar la ponderación de todos los factores de evaluación, la Administración podrá utilizar los mecanismos de Mejora de Ofertas o Negociación, de acuerdo a lo previsto por el Art. 66 del TOCAF, teniendo siempre como objetivo prioritario el beneficio de la Administración.

De acuerdo a la evaluación de las ofertas se establecerá un orden de prelación.

11-OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

11.1 El adjudicatario asumirá la total responsabilidad por los hechos de sus dependientes y especialmente contra terceros.

11.2 El adjudicatario está obligado a realizar el servicio en forma continua, lo que significa que por ningún motivo el mismo podrá ser suspendido.



11.3 Si de la D.G.E.I.P. comprobara irregularidades o faltas, de parte del adjudicatario y/o del personal de la empresa adjudicataria, se podrán aplicar las sanciones previstas en el presente Pliego.

11.4 La Dirección General podrá exigir en cualquier momento la presentación de la documentación que justifique el pago de salarios y demás rubros de la relación laboral y especialmente de los aportes a la seguridad social. La retribución de los trabajadores de la empresa adjudicataria, asignados al cumplimiento de las tareas, deberá respetar los laudos salariales establecidos por el Consejo de Salarios respectivo.

11.5 Las exigencias establecidas en los precedentes serán condición para el pago de los servicios.

11.6 Cuando el adjudicatario incurriere en incumplimiento en el pago de salarios, la administración estará facultada a proceder de acuerdo a lo dispuesto en Arts. 1 al 4 de la Ley 18.098.

11.7 Las empresas deberán comprometerse a comunicar a la D.G.E.I.P. los datos personales de los trabajadores afectados a la prestación del servicio a efectos de que se puedan realizar los controles correspondientes.

11.8 En caso de que la firma adjudicataria realice un cambio de domicilio constituido, deberá informar en forma escrita e inmediata el nuevo domicilio durante la vigencia de la presente contratación.

11.9 La falta de cualquier objeto, rotura, daños, desperfectos, o deterioros que se produzcan, serán por cuenta del adjudicatario, ya sea por negligencia, trato inadecuado de los implementos u otros imputables a aquel.

11.2.1 Es de exclusivo cargo del adjudicado todo riesgo o responsabilidad derivada del cumplimiento de contrato, ya sea como consecuencia de daños causados a terceros, a los edificios, a sus funcionarios, a los bienes o efectos de unos y otros, en todos los casos en que se sufre o causare el daño durante la realización de los trabajos contratados.

12-CONDICIONES DE PAGO

El pago se efectuará a través del SIIF, conforme al marco normativo vigente sobre compras estatales.

El pago se efectuará **mensualmente** en un plazo máximo de 45 días contabilizados a partir de la fecha de recepción de la factura en el Departamento de Adquisiciones de la D.G.E.I.P.

Las facturas se presentarán con la conformidad de la prestación del servicio por el **Centro de Formación Permanente** en la propia factura (firma y aclaración del responsable).

Las facturas se deberán presentar debidamente conformadas en la División Adquisiciones y Logística de la D.G.E.I.P.

Se deja constancia que en aplicación del Decreto N° 319/06 de 11 de septiembre de 2006 se realizarán las retenciones que la normativa determine, en aquellos casos que corresponda.

Las cesiones de crédito deberán presentarse en la División Hacienda del DGEIP, de acuerdo al Manual de Reglamento dictado por CODICEN. No se aceptarán cesiones de créditos futuros ni de facturas que no estén debidamente conformadas, so pena de la rescisión de contrato y/o cobro de multas.



Una vez que un crédito fue cedido no se aceptarán notas de crédito o cambio de facturas del mismo, El monto de la cesión de crédito no podrá superar la sumatoria de las facturas impagas y el saldo no ejecutado.

13-GARANTÍAS

13.1 -Garantía de Mantenimiento de la Oferta

La constitución de una Garantía de Mantenimiento de Oferta (\$5.000- pesos uruguayos con 00/100) no es obligatoria. Sin perjuicio de ello, en caso de incumplir con el deber de mantenimiento de la oferta, se sancionará al incumplidor con una multa equivalente al 5% del monto máximo de su oferta de acuerdo al artículo N° 64 del T.O.C.A.F.

13.2 -Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato

Los adjudicatarios deberán garantizar el fiel cumplimiento del contrato mediante depósito en efectivo o en valores públicos, fianza o aval bancario, o póliza de seguro de fianza, por un valor equivalente al 5% (cinco por ciento) de la adjudicación., dentro de los tres días hábiles siguientes a la recepción de la Orden de Compra correspondiente. Asimismo, el proveedor podrá establecer en su oferta, el derecho a no presentar la garantía. En tal caso, se sancionará el incumplimiento del contrato con una multa equivalente al 10% de la adjudicación, de acuerdo al artículo N°64 del T.O.C.A.F.

13.3 -Modalidad y lugar de depósito

En el caso de constituir garantía en efectivo y en pesos se realizará mediante transferencia bancaria en el BROU, Cuenta N.º 00155-3421-00143, acusando recibo en la Tesorería de la D.G.E.I.P., sita en la calle Buenos Aires N° 621, Montevideo, días hábiles. Si la garantía se deposita en efectivo y en dólares se realizará mediante transferencia bancaria en el BROU, cuenta N° 00155-3421-00110.

En el caso de constituir una garantía representada en valores públicos, fianzas o avales bancarios, o póliza de seguro de fianza, la misma se hará efectiva en la Tesorería de la D.G.E.I.P. sita en la calle Buenos Aires N° 621, Montevideo, días hábiles.

No se aceptará la constitución de garantías mediante cheques bancarios. Independientemente de la forma de constitución de la garantía, se deberá presentar de forma inmediata el comprobante otorgado por Tesorería de la D.G.E.I.P. en la oficina de Adquisiciones en Juan Carlos Gómez 1314, primer piso.

En caso de garantía de fiel cumplimiento de contrato, luego de brindar el 100% del servicio en tiempo y forma, el proveedor podrá gestionar la liberación de la misma, presentando el comprobante original otorgado por Tesorería de la D.G.E.I.P en la oficina de Adquisiciones de Juan Carlos Gómez 1314 primer piso.

14-ADJUDICACIÓN

La selección de las ofertas presentadas se hará entre aquellas que pre califiquen en base a la evaluación formal y el juicio de admisibilidad, adjudicándose a la oferta que resulte la más conveniente según los parámetros indicados en el numeral 9.

Una vez propuesta la adjudicación por parte de la Comisión Asesora y antes que se extienda la resolución correspondiente, la Administración controlará, con respecto a los adjudicatarios, que el proveedor se encuentre en estado "ACTIVO" en RUPE de acuerdo al Artículo 14 del Decreto N° 155/013 de 21 de mayo de 2013.

Es responsabilidad del proveedor mantener actualizada su ficha tanto en datos como en documentos.



No se reconocerán, pagarán o reintegrarán conceptos de gastos del adjudicatario no cotizados por éste como parte de la oferta, o reconocidos expresamente en el presente pliego, o los contratos que se firmaren con el adjudicatario.

La D.G.E.I.P. publicará la Resolución de Adjudicación en la web de compras estatales www.comprasestatales.gub.uy, de acuerdo a la normativa vigente y se notificará a todos los oferentes.

15-NOTIFICACIÓN

Una vez dictada la Resolución de adjudicación, previo cumplimiento del artículo 211 Literal B) de la Constitución de la República, la administración publicará la Resolución de Adjudicación en la web de compras estatales www.comprasestatales.gub.uy y se notificará de la misma a quien/es resulte/n adjudicatario/s y a los restantes oferentes, en cumplimiento de las disposiciones de Procedimiento Administrativo común vigentes.

La notificación se hará a la dirección electrónica registrada en R.U.P.E en la sección “Comunicación” incluida en la pestaña “Datos Generales”.

16-DEL CONTROL DEL SERVICIO

El servicio será controlado por Centro de Formación Permanente, quien será responsable de comunicar cualquier eventualidad o irregularidad a la División Adquisiciones y Logística.

El adjudicatario queda obligado a prestar siempre el servicio en tiempo y forma.

El adjudicatario asumirá la total responsabilidad por sus actos.

17-MORA Y PENALIDADES

La falta de cumplimiento por parte del adjudicado en los plazos o condiciones estipuladas, generará una multa del 5% (cinco por ciento) en la facturación por servicios correspondiente al mes del incumplimiento.

En caso de incumplimiento grave, la Administración podrá rescindir unilateralmente el contrato mediante resolución fundada, pudiendo, además, liquidar y reclamar los daños y perjuicios ocasionados a la Administración por dicho incumplimiento.

Una vez que la resolución de adjudicación este firme y en caso de incumplimiento sin haber brindado aun el servicio, se lo sancionara con el 15% de los que sería el servicio que se brindase en ese periodo de incumplimiento.

Si el servicio no se ajustara a lo solicitado o no conforme la calidad de los alimentos se podrán registrar observaciones en R.U.P.E. de acuerdo a lo establecido en el decreto 155/2013 del 21 de mayo de 2013.

18-COMUNICACIONES

Las comunicaciones podrán realizarse por los siguientes medios: personalmente en las oficinas de la División Adquisiciones y Logística, correo electrónico: licitacionesservicios@dgeip.edu.uy y por teléfono al 1876 Int. 1105.

Todas las comunicaciones referidas al presente llamado deberán dirigirse al Departamento de Adquisiciones de la D.G.E.I.P.

19-NORMAS QUE REGULAN EL PRESENTE LLAMADO

La presente contratación se rige por las disposiciones de las Leyes N° 18.098, de 12 de enero de 2007; N° 18.099 de 24 de enero de 2007 y N° 18.251 de 6 de enero de 2008, modificativas y concordantes.



En consecuencia, el adjudicatario se obliga a: A) Cumplir las disposiciones de laudos, convenios colectivos y/o Decretos del Poder Ejecutivo, categorías vigentes para la rama de actividad correspondiente en cuanto a salarios, categorías y suplementos por horas extras y en general, todas las asignaciones, beneficios y demás condiciones establecidas por la legislación laboral común, así como las normas de trabajo vigentes y las contenidas en Convenios Internacionales y sus reglamentaciones. B) Cumplir el pago de la totalidad de los rubros de naturaleza salarial y/o compensatorio respecto del personal contratado, a fin de cumplir con los servicios pactados. C) Comunicar al Organismo contratante en caso 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.

Si se comprobara que el adjudicatario no cumpliera con lo exigido precedentemente, de la D.G.E.I.P. podrá rescindir el contrato en forma unilateral y a reclamar los daños y perjuicios generados por dicho incumplimiento.

20-CONTRALORES Y DERECHO DE RETENCIÓN A EJERCERSE POR EL D.G.E.I.P.

Conforme a lo dispuesto por la Ley N° 18.098, la D.G.E.I.P. podrá exigir la presentación de la documentación o declaración jurada que acredite el pago de salarios y demás rubros emergentes de la relación laboral, así como los recaudos que justifiquen que se está al día en el pago de la póliza de seguro por accidentes de trabajo, así como con las contribuciones de seguridad social, como condición previa al pago de los servicios prestados.

Asimismo, la D.G.E.I.P. tendrá la potestad de retener de los pagos debidos en virtud del contrato, los créditos laborales a los que tengan derecho los trabajadores de la entidad contratada.

La presente contratación estará sujeta al régimen de responsabilidad subsidiaria dispuesto por el artículo 6 de la Ley N° 18.251, quedando limitada dicha responsabilidad a las obligaciones devengadas durante el periodo de sub contratación, intermediación o suministro de mano de obra.

21- EXENCION DE RESPONSABILIDAD

La D.G.E.I.P. se reserva el derecho de desistir del llamado en cualquier etapa de su realización, de desestimar las ofertas que no se ajusten a las condiciones del presente llamado; sin generar derecho alguno a los participantes a reclamar por conceptos de gastos, honorarios o indemnizaciones por daños y perjuicios.

En ese sentido, será responsabilidad de los oferentes sufragar todos los gastos relacionados con la preparación y presentación de sus ofertas. La D.G.E.I.P. no será responsable en ningún caso por dichos costos, cualquiera sea la forma en que realice la licitación o su resultado.

Las "aclaraciones" serán publicadas en la página de compras estatales (www.comprasestatales.gub.uy)

22- MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Todos los datos referidos a números telefónicos, números de fax, correo electrónicos y domicilios, contenidos en Registro Único de Proveedores del Estado, serán considerados medios válidos y auténticos de comunicación, eximiendo a la Administración de toda responsabilidad por un error cometido en la escritura de los datos que allí figuren, que hagan que no se pueda establecer una comunicación válida.



ANEXO I

INSTRUCTIVO COTIZACIÓN EN LÍNEA WEB COMPRAS ESTATALES

Sr. Proveedor:

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

1- Obtener la contraseña para ingresar al sistema tan pronto tengan conocimiento que van a ingresar ofertas en línea. Las dificultades que podría tener en esta etapa pueden deberse a que no tenga una dirección de correo electrónico registrada en el SIIF o que esa dirección no sea la que usted está utilizando actualmente y por lo tanto la contraseña no le llegará.

Usted necesitará un día hábil para registrar su nueva dirección en el SIIF.

2- Analizar los ítems para los que se va a ingresar cotización para tener la certeza de contar con todos los datos disponibles. Si usted va a cotizar una variante o una presentación que no se encuentran disponibles en el sistema, deberá comunicarse con la Mesa de Ayuda de Compras Estatales para solicitar la catalogación de dichos atributos y/o asesorarse acerca de la forma de proceder al respecto.

Este tema habitualmente se resuelve en el correr del día salvo casos excepcionales en los que se deban realizar consultas técnicas muy específicas.

3- Ingresar su cotización lo antes posible, para tener la seguridad de que todo funcionó correctamente. Hasta la hora señalada para la apertura usted podrá ingresar a modificar e incluso eliminar las ofertas ingresadas ya que sólo están disponibles con su clave. A la hora establecida para la apertura queda bloqueado el acceso a las ofertas y sólo quedarán incluidas en el cuadro comparativo de ofertas aquellas que usted ya tenga guardadas.

Al ingresar ofertas a último momento pueden ocurrir otros imprevistos además de los mencionados en los puntos 1 y 2, que le impidan completar el ingreso de su oferta (fallos en la conexión a Internet, caída de servidores, sistemas lentos por la gran cantidad de personas accediendo a lo mismo, etc.) y que no se podrán solucionar instantáneamente.

4- Es conveniente concurrir a la capacitación que sobre el tema se dicta para los proveedores.

Mensualmente se publican las fechas de capacitación en www.comprasestatales.gub.uy y usted puede manifestar su interés en concurrir enviando un e-mail a la siguiente dirección: capacitacioncompras@agesic.gub.uy

5- Por cualquier otra duda o consulta, la Mesa de Ayuda de Compras Estatales está a su disposición de lunes a viernes de 8:30 a 18:00 por el teléfono 2903 1111.

**Liniers 1324 Piso 4º Montevideo – Uruguay Tel./Fax: (+598) 2901.2929* Email: contacto@agesic.gub.uy
www.agesic.gub.uy**



ANEXO II

FORMULARIO IDENTIFICACION DEL OFERENTE

El/Los que suscribe/n _____ (nombre de quien firme y tenga poderes suficientes para representar a la empresa oferente acreditados en R.U.P.E) en representación de _____ (nombre de la Empresa oferente) declara/n bajo juramento que la oferta ingresada en línea a través del sitio web www.comprasestatales.gub.uy vincula a la empresa en todos sus términos y que acepta sin condiciones las disposiciones del Pliego de Condiciones Particulares del llamado _____ (descripción del procedimiento de contratación), así como las restantes normas que rigen la contratación.

A su vez, la empresa oferente declara contar con capacidad para contratar con el Estado, no encontrándose en ninguna situación que expresamente le impida dicha contratación, conforme lo preceptuado por los artículos N°46 y N°72 del T.O.C.A.F., y restantes normas concordantes y complementarias.

FIRMA/S: _____

ACLARACIÓN: _____

CI.: _____



ANEXO III FORMULARIO DE ACREDITACIÓN DE ANTECEDENTES D.G.E.I.P

Montevideo, XX de XXXX de 2024

Dirección General de Educación Inicial y Primaria
Directora General
Mag. Mtra. Olga de la Heras
Presente

Quien suscribe _____ (empresa o unidad ejecutora que suministra la información) ha contratado a la firma _____ (empresa que se presenta a la Licitación) de acuerdo al siguiente detalle: (lo que corresponda a cada contratación)

1. Objeto de la contratación
2. Procedimiento utilizado (Nro., año, descripción, etc. de la Licitación)
3. Fecha de adjudicación del procedimiento
4. Monto
5. Período de contratación (en caso de servicios)
6. Juicio evaluatorio de la adquisición (marque con una cruz la opción correcta/control del servicio)

CONFORMA

NO CONFORMA

OBSERVACIONES: _____

7. Nombre y teléfono del referente para ampliar información:

Sin otro particular saludo a usted atentamente;

Firma y contra firma del titular o representante legal de la firma y sello identificatorio de la Unidad Ejecutora en caso de ser Entidad Pública.

NOTA: Debe llenarse un formulario por cada procedimiento y por cada empresa.