

**R.D. N° 21-2/2026.-**

**Montevideo, 24 de junio de 2026.-**

**SERVICIO DE COMIDAS ELABORADAS  
PARA LA UNIDAD DE INTERNACIÓN  
DEL CRENADECER  
Autorización.-**

---

**GCIA.ADM./1458**

**VISTO:** la necesidad de contratar un servicio de comidas elaboradas para la Unidad de Internación del CRENADECER;

**RESULTANDO:** **I)** que corresponde la realización de un llamado para la contratación referida;

**II)** que a tales efectos se ha confeccionado el Pliego de Condiciones que debería regir dicho llamado, contenido en el presente expediente;

**CONSIDERANDO:** **I)** que correspondería proceder a la autorización para realizar el llamado y la aprobación del Pliego de Condiciones referido;

**II)** que sometido el asunto a consideración del Directorio, este en Sesión de fecha 28.01.2026, dispuso la remisión de las actuaciones a la Gerencia de Prestaciones de Salud con el fin de que se expida sobre el asunto en cuestión y se analice además que sucedería ante un eventual incumplimiento por parte de la Adjudicataria;

**III)** que ante lo dispuesto, la Gerencia de Prestaciones de Salud emitió informe (fs. 70 a 79) detallando antecedentes, haciendo una valoración cualitativa del proveedor actual, fundamentando los motivos de los cambios en el régimen de contratación y el nuevo llamado, describiendo la naturaleza de la prestación, la gestión del servicio, los beneficiarios y agregando datos estadísticos y consideraciones finales;

**IV)** que asimismo, la Gerencia de Asesoría Legal General por informe analizó lo referente a procedimientos y sanciones que podrían aplicarse a la empresa adjudicataria ante un eventual incumplimiento, sugiriendo un agregado y ajuste en la redacción del Pliego de Condiciones (fs. 87 a 92);

**V)** que en consecuencia, la Gerencia General por Informe de fecha 08.06.2026, tomando en consideración lo expresado por las oficinas técnicas competentes, eleva los presentes obrados a consideración del Directorio (fs. 133);

**ATENTO:** a lo expuesto precedentemente;

**EL DIRECTORIO DEL BANCO DE PREVISIÓN SOCIAL**

**R.D. N° 21-2/2026.-**

**R E S U E L V E :**

- 1º) AUTORIZAR LA REALIZACIÓN DE UN LLAMADO A LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DE UN SERVICIO DE COMIDAS ELABORADAS PARA LA UNIDAD DE INTERNACIÓN DEL CRENADECER.-
- 2º) APROBAR EL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES QUE SE CONSIDERA PARTE INTEGRANTE DE LA PRESENTE RESOLUCIÓN PARA LA LICITACIÓN PÚBLICA DISPUESTA EN EL NUMERAL QUE ANTECEDE.-
- 3º) COMUNÍQUESE A LA GERENCIA GENERAL Y PASE A LA GERENCIA DE ADMINISTRACIÓN A SUS EFECTOS.-

**PABLO PAZOS**  
**Secretario General**

**JIMENA PARDO**  
**Presidenta**

ja/an/vd

**Procedimiento: Licitación Pública**

**CARPETA: 2025-28-1-130016**

**ODOO: N°2026-28-LP-00088**

**OBJETO: Servicio de comidas elaboradas para la Unidad de Internación del CRENADECER.**

COMPRADOR: BANCO DE PREVISIÓN SOCIAL  
Sección Licitaciones  
Colonia 1921 3°Piso  
Tel 19973367  
Mail de Contacto: [bpslicitaciones@bps.gub.uy](mailto:bpslicitaciones@bps.gub.uy)

LUGAR DE PRESENTACION DE LAS OFERTAS:  
PAGINA WEB DE COMPRAS ESTATALES

[www.comprasestatales.gub.uy](http://www.comprasestatales.gub.uy)

## Tabla de contenido

|          |                                                                               |           |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>DEL OBJETO Y DE LOS REQUERIMIENTOS</b>                                     | <b>4</b>  |
| 1.1      | OBJETO                                                                        | 4         |
| 1.2      | DESCRIPCIÓN                                                                   | 4         |
| 1.3      | ESPECIFICACIONES GENERALES                                                    | 4         |
| 1.4      | EVALUACIÓN                                                                    | 10        |
| 1.5      | ADJUDICACIÓN                                                                  | 11        |
| 1.6      | COTIZACIÓN                                                                    | 11        |
| 1.7      | DOCUMENTOS QUE SE ADJUNTAN                                                    | 11        |
| 1.8      | CONDICIONES CONTRACTUALES                                                     | 12        |
| <b>2</b> | <b>DE LA NORMATIVA QUE RIGE EL PROCEDIMIENTO</b>                              | <b>13</b> |
| 2.1      | NORMAS QUE RIGEN EL LLAMADO                                                   | 13        |
| 2.2      | DESCRIPCIÓN DEL OBJETO                                                        | 14        |
| 2.3      | DISCREPANCIAS EN LA COTIZACIÓN                                                | 14        |
| 2.4      | SOLICITUDES DE ACLARACIÓN                                                     | 14        |
| 2.5      | COMUNICACIONES DEL BPS                                                        | 15        |
| 2.6      | RESERVA Y ADJUDICACIÓN                                                        | 15        |
| 2.7      | NOTIFICACIONES                                                                | 15        |
| <b>3</b> | <b>DE LA OFERTA Y DEL OFERENTE</b>                                            | <b>15</b> |
| 3.1      | CONFIDENCIALIDAD SEGÚN EL ARTÍCULO 65 DEL TOCAF                               | 15        |
| 3.2      | APERTURA DE OFERTAS                                                           | 16        |
| 3.3      | DE LA VIGENCIA DE LAS PROPUESTAS                                              | 16        |
| 3.4      | CONSORCIO                                                                     | 16        |
| 3.5      | SUBCONTRATOS                                                                  | 16        |
| 3.6      | COMODATO                                                                      | 17        |
| <b>4</b> | <b>DE LAS OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES DEL ADJUDICATARIO</b>              | <b>17</b> |
| 4.1      | CUMPLIMIENTO DE NORMAS EN MATERIA LABORAL Y DE SEGURIDAD SOCIAL               | 17        |
| 4.2      | OBLIGACIONES FISCALES                                                         | 18        |
| 4.3      | DOCUMENTACIÓN Y REQUISITOS A PRESENTAR POR EL ADJUDICATARIO (DE CORRESPONDER) | 19        |
| 4.4      | CONFIDENCIALIDAD                                                              | 19        |
| <b>5</b> | <b>DEL PLAZO CONTRACTUAL Y DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO</b>             | <b>20</b> |
| 5.1      | PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO                                                | 20        |
| 5.2      | INTERVENCIÓN DEL TRIBUNAL DE CUENTAS                                          | 20        |
| 5.3      | CESIÓN DE CONTRATO                                                            | 20        |
| <b>6</b> | <b>DE LOS INCUMPLIMIENTOS Y DE LAS SANCIONES</b>                              | <b>20</b> |
| 6.1      | MORA                                                                          | 20        |
| 6.2      | PROCEDIMIENTO DE CONSTATAción                                                 | 20        |
| 6.3      | PENALIDADES                                                                   | 21        |
| 6.4      | RESCISIÓN DEL CONTRATO                                                        | 21        |
| <b>7</b> | <b>DE LAS GARANTÍAS</b>                                                       | <b>21</b> |
| 7.1      | DE LOS PLAZOS                                                                 | 21        |
| 7.2      | DE LOS PROCEDIMIENTOS DE LOS DEPÓSITOS EN GARANTÍA                            | 21        |

|            |                                                       |           |
|------------|-------------------------------------------------------|-----------|
| <b>8</b>   | <b>ANEXOS.....</b>                                    | <b>22</b> |
| <b>8.1</b> | <b>REGÍMENES DE PREFERENCIA .....</b>                 | <b>22</b> |
| <b>8.2</b> | <b>RECOMENDACIONES SOBRE LA OFERTA EN LÍNEA .....</b> | <b>23</b> |

## PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

### 1 Del objeto y de los requerimientos

#### 1.1 Objeto

El presente llamado tiene por objeto la contratación de un servicio de comidas elaboradas para la Unidad de Internación del CRENADECER.

##### 1.1.1 Objeto a los efectos de los regímenes de preferencia

A los efectos de la aplicación del Anexo de Regímenes de Preferencia este llamado es de:

- Servicio con provisión de bienes

#### 1.2 Descripción

| R | Código SICE | Descripción                                                                  | Unidad | Cantidad solicitada               | Observaciones                        |
|---|-------------|------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------|--------------------------------------|
| 1 | 13953       | Suministro de comidas elaboradas en porciones individuales: almuerzo y cenas | unidad | Hasta 72.000 porciones por 4 años | Estimada mensual - 1.500 porciones   |
| 2 | 13953       | Suministro de alimentos y preparaciones especiales                           |        | Según planilla de cotización      |                                      |
| 3 | 73080       | Frutas de estación                                                           | Kilo   | 10.500                            | Cantidad estimada semanal – 50 Kilos |

Las cantidades indicadas reflejan la intención de consumo del organismo durante la vigencia del contrato, no generando obligación de compra por parte de BPS.

#### 1.3 Especificaciones generales

##### 1.3.1 Requisitos esenciales

Las comidas (renglones 1 y 2) serán elaboradas por el adjudicatario y entregadas en la cocina del Sanatorio, permitiendo un eficiente funcionamiento de la cocina y una adecuada distribución a los pacientes.

Las preparaciones deberán ser elaboradas en base a recetas estandarizadas (cada porción deberá mantener los mismos ingredientes y cantidades). Independientemente del chef que lo prepare, todos deben de seguir la misma receta y así lograr una elaboración homogénea, de buen aspecto físico y químico.

La materia prima e ingredientes empleados en la elaboración deberán adecuarse a los caracteres sensoriales y valores nutritivos que le son propios al producto del que se trate. Macroscópicamente deberá estar libre de signos que indiquen deterioro o alteración. Microscópicamente deberá estar libre de patógenos, toxinas u otros metabolitos microbianos potencialmente riesgosos. Estas especificaciones son muy importantes y será objeto de informe inmediato de incumplimiento.

Para ambos renglones las preparaciones se recibirán en forma de multiporción, controlándose que los pesos correspondan a las cantidades especificadas. No es necesario el uso de bandejas de material descartable ni cubiertos.

Las comidas a granel serán transportadas al Servicio en bandejas de acero inoxidable (tipo gastronomía), cubiertas con material apto para uso alimentario, para proteger la integridad y calidad del producto terminado, en contenedores isotérmicos que aseguran la temperatura con separadores especializados.

Dentro del pedido de menú semanal se podrán solicitar preparaciones especiales, por ejemplo: regímenes de salud sin sal, gástricos, etc., de acuerdo a las patologías de los beneficiarios.

El suministro de alimentos se efectuará los 365 días del año.

Para los renglones 1 y 2:

- Se deberá realizar trazabilidad de los menús: rotulación del menú de acuerdo a la Reglamentación Vigente (Decreto 315/994 del MSP y sus posteriores actualizaciones) y con la codificación de fecha y hora de elaboración, fecha de vencimiento, fecha de consumo, N° de lote y código del menú registrado.
- La empresa deberá contar con un/a nutricionista responsable de la supervisión de las preparaciones en todas sus etapas de elaboración. Con dicho profesional, el sanatorio mantendrá un contacto fluido por las distintas preparaciones a elaborar.

BPS se reserva el derecho de tomar aleatoriamente muestras para analizar el cumplimiento de los estándares de calidad de los alimentos y enviarlas a analizar.

**Renglón 1**, Para la elaboración del menú diario, las diferentes comidas que componen un menú se elaboraran en base al manual de manipulación de alimentos de la IMM, en función del plan de menú y el pedido del servicio.

En cada elaboración se deben de realizar los controles organolépticos y de aquellos puntos críticos que determinan la calidad final del producto. Asimismo, se debe identificar cada lote preparado. De esta forma se asegura la trazabilidad de cada elaboración, fundamental en un proceso como éste, que involucra varias etapas bien diferenciadas.

El servicio de Nutrición de BPS tendrá acceso a cantidad, proporción y tipo de ingredientes (receta estandarizada) de las distintas preparaciones, proporcionado por el proveedor.

**Renglón 2**, los alimentos se solicitan con una semana de anticipación. La entrega se realiza en bandejas a granel, por kilogramos de peso y se aclara en el pedido las cantidades, y la forma de cocción en base a las necesidades.

**Para el renglón 3**, la fruta debe presentar características organolépticas óptimas como son color, olor, sabor, textura firme que indican su madurez y calidad. Ausencia de signos de deterioro como cambios de color, generalmente más oscuros, moho, manchas, textura blanda o pegajosa, olor desagradable.

De constatarse durante la ejecución del contrato que la composición y presentación de los alimentos entregados no cumplen con las especificaciones exigidas, el Organismo se reserva el derecho a solicitarle a la empresa la sustitución de los mismos, sin perjuicio de la facultad del BPS de iniciar el correspondiente procedimiento administrativo sancionatorio por posible incumplimiento contractual.

### **1.3.1.1 Renglón 1- Suministro de comidas elaboradas en porciones individuales: almuerzos y cenas**

Las porciones diarias deberán constar de:

- Sopa 250 cc.
- Plato principal, (estará compuesto por una porción de carne, pollo, pescado, cerdo, tortas o pastas en distintas preparaciones y guarnición)
- Ensaladas varias (100 -150 grs.).
- Postre (en distintas variedades, según detalle de porción y gramaje).

Se deberá cotizar el menú en base a la composición descripta anteriormente.

Se adjuntan planillas de menú semanal con el fin de ejemplificar (Ver ANEXO – PATRÓN DE MENÚ).

## 1.3.1.1.1 Detalle de preparaciones y gramajes de los menús diarios

| GRUPO DE ALIMENTOS  | ESTIMADO SEMANAL                                                                                               | PREPARACIONES POSIBLES                                                                                                                                                                                                     | CANT. PORCIÓN        |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| SOPA                | 14 Semanales                                                                                                   | Verduras, pastines, sémola                                                                                                                                                                                                 | 250 ml               |
| PASTA VARIAS        | Pasta fresca: 1 Semanal<br>Canelones y Lasaña: 1 Semanal<br>Pasta Seca: Se considera Cereal en el Plan semanal | Pasta Fresca (tallarines, raviolos, ñoquis, tortelinas, sorrentinos)                                                                                                                                                       | 300 grs              |
|                     |                                                                                                                | Pasta Seca: ( moñas ,tirabuzón )                                                                                                                                                                                           |                      |
|                     |                                                                                                                | Canelones o crepes con salsas varias (Relleno de jamón y queso ,verduras ,pollo o carne)                                                                                                                                   | 3 unidades (400 grs) |
|                     |                                                                                                                | Lasaña varias (Relleno de jamón y queso ,verduras ,pollo o carne)                                                                                                                                                          | 400 grs              |
|                     |                                                                                                                | Tuco (de carne, de pollo o con carne mechada)                                                                                                                                                                              | 150 grs              |
|                     |                                                                                                                | Salsas: Filetto, Tipo carussso, bolognesa ,blanca, rosa ,4 quesos                                                                                                                                                          | 150 -200 grs         |
|                     |                                                                                                                | Queso rallado – sobre                                                                                                                                                                                                      | 8 grs                |
| CARNE VACUNA        | Entera: 2 semanales<br>Picada: 2 semanales                                                                     | Diferentes preparaciones: milanesas, churrasco, carne al horno, estofados, cazuelas, hamburguesas, pastel de carne, asado, napolitana, matambre, lengua, pan de carne, en tuco , empanadas, carne mechada, mondongo, guiso | 250 grs              |
|                     |                                                                                                                | Zapallitos rellenos (de carne o fiambre)                                                                                                                                                                                   | 400 grs              |
| PESCADO             | 1 Semanal                                                                                                      | Sin espina, especificar qué clase, en diferentes preparaciones: milanesas, empanadas, bife a la plancha, torta de atún, torta gallega, croquetas                                                                           | 250 grs              |
| POLLO               | 4 Semanales                                                                                                    | Diferentes preparaciones: al horno, portuguesa, pastel o tarta de pollo ,empanadas, cazuela , milanesas, arrollado, salpicón, en rellenos, al wok ,en tuco.                                                                | 250 grs              |
| CERDO               | 2 Semanales                                                                                                    | Diferentes preparaciones: al horno, a la portuguesa, arrollado, cazuela, al wok                                                                                                                                            | 250 grs              |
|                     | 1 Semanal                                                                                                      | Preparaciones como omelette ya sean de verduras o fiambres                                                                                                                                                                 | 300 grs              |
|                     | 2 Semanales                                                                                                    | Pascualina, tartas de verduras, torta de jamón y queso, napolitana,                                                                                                                                                        | 350 grs              |
|                     | En sustitución de proteína animal                                                                              | Preparaciones con soja: milanesas, hamburguesas                                                                                                                                                                            | 250 grs              |
| VERDURAS EN GENERAL | 6 Semanales                                                                                                    | Hervidas, al horno ,en preparaciones (gratén ,budines o soufflé)<br>Crudas , ralladas , cocidas.                                                                                                                           |                      |
|                     |                                                                                                                | Acelga, espinaca, tomate, zanahoria, zapallo, remolacha, arvejas, zapallito, boniato                                                                                                                                       | 150 grs              |
|                     |                                                                                                                | Puré de papa o mixto                                                                                                                                                                                                       | 150 grs              |
|                     |                                                                                                                | Papas, chauchas, zapallitos, arvejas, zanahoria, choclo ,remolacha                                                                                                                                                         | 300 grs              |
|                     |                                                                                                                | Croqueta de papa                                                                                                                                                                                                           | 2 unid. (90 grs c/u) |
| ARROZ               | 7 Semanales                                                                                                    | Blanco                                                                                                                                                                                                                     |                      |
|                     |                                                                                                                | Salteado c/cebolla, morrón, arvejas, panceta, zapallito, salsa de soja                                                                                                                                                     |                      |
|                     |                                                                                                                | Salteado con cebolla, morrón, arvejas                                                                                                                                                                                      | 150 grs              |
|                     |                                                                                                                | Primavera                                                                                                                                                                                                                  |                      |
|                     |                                                                                                                | Croqueta                                                                                                                                                                                                                   | 2 unid. (90 grs c/u) |
| ENSALADAS VARIAS    | 14 Semanales                                                                                                   | Lechuga, repollo rallado, tomate, cebolla, remolacha rallada, zanahoria rallada ,choclo                                                                                                                                    | 100 grs              |
| LEGUMINOSAS         | 1 Semanal                                                                                                      | Lentejas, Garbanzos                                                                                                                                                                                                        | 300 grs / 400 grs    |
| POSTRES             | Frutas estación: 7 Semanales<br>Ens. Fruta: 1 Semanal<br>Postre: 6 Semanales                                   | Postres con Frutas:                                                                                                                                                                                                        |                      |
|                     |                                                                                                                | Compotas (dos mitades en almíbar) Duraznos o peras (en almíbar)                                                                                                                                                            | 150 grs              |
|                     |                                                                                                                | Manzana o pera al horno                                                                                                                                                                                                    | 150 grs              |

|  |  |                                                                                                                                                               |                         |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|  |  | Frutas de estación: en porciones dosificadas, cortada o similar (manzana, banana, naranja, mandarinas, ciruela durazno, pera, uvas, sandía, melón, frutillas) | 150 grs                 |
|  |  | Ensalada de frutas (con fruta fresca y de estación)                                                                                                           | 200 grs                 |
|  |  | <b>Postres sin frutas:</b>                                                                                                                                    |                         |
|  |  | Crema o Mousse: (de vainilla, chocolate caramelo, dulce de leche)                                                                                             | 150 -200grs             |
|  |  | Arroz con leche                                                                                                                                               | 150-200 grs             |
|  |  | Flan con dulce de leche                                                                                                                                       | 150 -200grs             |
|  |  | Merenguitos solos o con dulce de leche                                                                                                                        | 100 grs                 |
|  |  | Tartas y bizcochuelos, arrollado con fruta, crema o dulce de leche, chajá, bizcochuelo de chocolate, pasta frola                                              | 150 grs                 |
|  |  | Panqueques de dulce de leche                                                                                                                                  | 2 unid.                 |
|  |  | Dulce y queso                                                                                                                                                 | 100 grs (50 grs de c/u) |
|  |  | Helados individuales (sándwich, barrita, vaso)                                                                                                                | 150 grs                 |
|  |  | Alfajor                                                                                                                                                       | 1 unid/ 60 grs          |

### 1.3.1.2 Renglón 2- Suministro de alimentos y preparaciones especiales

#### 1.3.1.2.1 Detalle de preparaciones y gramajes de los menús diarios

Para pacientes con patologías: Gástricas, hepáticas, hipo sódicas, renales, Celíacos, Cetogénico, Fenilcetonuricos, entre otras.

- Alimentos procesados o semi procesados. Estimados de Pedidos Semanales:

|                           |                                                               |                   |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------|
| POLLO SIN PIEL            | Hervido, churrasco crudo                                      | 5,5 kg.           |
| CARNE VACUNA              | Churrasco crudo                                               | 3 kg.             |
| HAMBURGUESA CON Y SIN SAL | Congeladas aptas para celíacos, en envase de origen.          | 800 grs.          |
| VERDURAS                  | Puré de papa pronto para consumir o en escamas.               | 2 kg              |
|                           | Puré mixto pronto para consumir.                              | 9 kg              |
|                           | Puré de zapallo pronto para consumir.                         | 9 kg              |
|                           | Papas congeladas tipo bastón o noisette.                      | 500 grs.          |
| FIAMBRES                  | Feteado apto para celíacos como Jamón magro, salame, panceta. | 600 grs.          |
| CREMA DE LECHE            | En caja o sachets, fresca                                     | 1 litro           |
| SUSTITUTOS LACTEOS        | Leche de coco sin gluten, sin azúcar, sin lactosa             | 1 litro           |
|                           | Leche de almendras sin gluten, sin azúcar, sin lactosa        |                   |
| POSTRES                   | Crema de vainilla con y sin azúcar, opción para celíacos      | 5,5 kg            |
|                           | Merengues                                                     | 200 grs           |
|                           | Duraznos en almíbar con y sin azúcar                          | 3,5 kg            |
| SOPAS VARIAS              | Verduras, pastines, sémola                                    | 1 litro (Mensual) |

### **1.3.1.3 Renglón 3 – Frutas de estación**

#### Referencia estimada por Porción:

Frutas de Estación: Manzana (150 grs), Banana (150 grs), naranja (150 grs), durazno (150 grs), pera (150 grs), melón (500 grs), uva (150 grs), mandarinas 2 unidades (60-100 grs), kiwi (150-grs), frutillas (60-100 grs), sandía (500g), ciruela (150 grs).

Todas las frutas serán inspeccionadas a su recepción para verificar el cumplimiento de los siguientes requisitos:

1. cantidad solicitada (unidad, peso, volumen, etc.)
2. condiciones de empaque e higiene que aseguren su protección y conservación, con su debida rotulación
3. ausencia de signos de deterioro como cambios de color, generalmente más oscuros, moho, manchas, textura blanda o pegajosa, olor desagradable
4. documentación (remitos)

De constatarse durante la ejecución del contrato que la composición y presentación de los alimentos entregados difieren a lo estipulado en el pliego, el Organismo se reserva el derecho a solicitarle a la empresa la sustitución de los mismos, sin perjuicio de la facultad del BPS de iniciar el correspondiente procedimiento administrativo sancionatorio por posible incumplimiento contractual.

#### **Frutas según estación:**

Todo el año se podrá solicitar Banana, Naranja, Manzana y/o Limón. Adicionalmente, se podrá solicitar por estación, los siguientes productos:

**Verano:** Uva, Melón, Sandía, Ciruela, Pera, Durazno

**Otoño:** Peras, mandarinas, Kiwi

**Invierno:** mandarinas

**Primavera:** Frutillas

### **1.3.1.4 Muestras**

Deberán presentar muestras de las preparaciones, con receta estandarizada, especificando ingredientes y cantidades de las mismas.

Las muestras serán:

Renglón 1: 3 porciones de tartas: una de verdura, una de jamón y queso y una sin sal.

3 porciones de preparaciones: una con carne vacuna, una con pollo y una con pescado.

Renglón 2: 1 porción de puré mixto y 1 porción de pollo hervido

2 postres: uno común y uno apto para celíacos

Renglón 3: 2 Frutas de estación

Entregar en: UNIDAD DE INTERNACIÓN DEL CRENADECER.

Dirección: Marmarajá 2214 esquina Martín García (Servicio de Alimentación), previa coordinación con el servicio de Nutrición al teléfono 22080121 interno 1837.

### **1.3.1.5 Nutricionistas**

Se deberá presentar listado con los datos de los/as nutricionistas que se desempeñen en la empresa, acompañado por copia de su Título expedido por la Universidad de la República o su equivalente en Instituciones reconocidas por autoridad competente.

Cada 6 meses se deberá enviar la nómina vigente de nutricionistas habilitados a las siguientes casillas [anakagonzalez@bps.gub.uy](mailto:anakagonzalez@bps.gub.uy) ; [upnutricionistas@bps.gub.uy](mailto:upnutricionistas@bps.gub.uy)

### **1.3.1.6 Cumplimiento de los requisitos**

Salvo indicación en contrario formulada en la oferta, se entiende que ésta se ajusta a las condiciones anteriores, y que el proponente queda comprometido a su total cumplimiento.

### **1.3.1.7 Visita**

Previo a la adjudicación, el BPS se reserva el derecho de inspeccionar las instalaciones con que cuenta cada empresa para la elaboración de los alimentos, verificando la correcta cadena de producción y verificando que se cumpla con la circulación y manipulación apropiadas para cada alimento o preparación.

Los oferentes podrán coordinar visitas con el servicio de Alimentación en Unidad de Internación CRENADECER BPS, previo a la apertura de ofertas, a modo de conocer la operativa del circuito de entrega, controles, estándares de calidad, etc.

Coordinar en: UNIDAD DE INTERNACIÓN DEL CRENADECER.

Dirección: Marmarajá 2214 esquina Martín García (Servicio de Alimentación), previa coordinación con el servicio de Nutrición al teléfono 22080121 interno 1837.

### **1.3.1.8 Controles durante la ejecución del contrato**

- a) Cuando existan dudas de las aptitudes bromatológicas de una partida de productos alimenticios recibida por el adjudicatario, BPS podrá requerir la intervención de las dependencias oficiales correspondientes.

Esto no limita el derecho de BPS de tomar muestras aleatorias para análisis según lo establecido en el punto 1.3.1.

- b) Se establecerán sistemas de control de calidad que la institución considere adecuados para:

- La comprobación, tanto de la calidad como de la cantidad de las materias primas empleadas y de los productos elaborados por la empresa.
- El cumplimiento de las normas sanitarias y de higiene durante la manipulación de los alimentos, y el cumplimiento de cualquier otra obligación asumida por el adjudicatario.
- Se asignará al personal idóneo la supervisión de la elaboración de comidas, verificando así el cumplimiento de la planificación.
- El adjudicatario deberá permitir al personal de fiscalización todas las inspecciones que se juzguen necesarias.

- c) En caso de que el resultado del análisis bromatológico indique que la muestra o entrega no cumple con las exigencias técnicas del pliego, sin perjuicio del no pago de las entregas vinculadas, dicha situación se considerará como un incumplimiento, de acuerdo a lo establecido en el punto 6.

## **1.3.2 Requisitos formales**

### **1.3.2.1 Idioma**

Las ofertas deberán ser redactadas en forma clara y precisa, en idioma español y conforme lo dispuesto por el artículo 63 del TOCAF.

### **1.3.2.2 Habilitaciones**

Deberá presentar Declaración Jurada de habilitaciones (ANEXO), para todas las etapas del proceso de aprovisionamiento, producción y entrega.

### **1.3.3 Condiciones de ejecución (etapa de ejecución)**

Los adjudicatarios quedan obligados a mantener vigentes durante todo el período de la contratación las habilitaciones declaradas necesarias para el cumplimiento de la prestación.

#### **1.3.3.1 Requisitos de transporte**

El traslado será responsabilidad de la empresa adjudicataria, el cual deberá ser en vehículo refrigerado conforme a las necesidades de los productos que componen el servicio de alimentación al igual que los recipientes y contenedores donde se trasladan los alimentos.

Nota: lo establecido expresamente en este pliego se regirá por las disposiciones del Decreto 315/94 del 05/07/1994 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

#### **1.3.3.2 Forma de entrega – Renglones 1, 2 y 3.**

Los pedidos se realizarán en forma semanal, pudiéndose realizar ajustes de los mismos con 48 horas de anticipación a su entrega.

Las entregas se realizarán de forma diaria, en horario a coordinar con el servicio, generalmente entre las 8 y las 9 de la mañana.

Las preparaciones se recibirán según corresponda en base al pedido del Servicio, en recipientes adecuados según su preparación y debida conservación de su calidad inicial. Con cada entrega de las bandejas a granel, se deberá dejar un remito detallando fecha, cantidades en kilogramos o porciones según corresponda. A su vez, el mismo deberá ser firmado por quien recepcione el pedido en el Servicio de Nutrición de la Unidad de Internación.

## **1.4 Evaluación**

Es responsabilidad del oferente aportar toda la información necesaria para la correcta valoración de la oferta por parte del Organismo.

De acuerdo al Art. 65 del TOCAF en primer lugar se realizará un orden de prelación de las ofertas económicas, para posteriormente verificar el cumplimiento de los requisitos mínimos establecidos solamente respecto de aquellas ofertas que se encuentren en primer lugar.

Se evaluarán los renglones 1 y 2 en conjunto. El renglón 3 se evaluará en forma independiente.

### **1.4.1 Factor económico: 100 puntos**

Considerando los renglones en conjunto, se ordenarán las ofertas de menor a mayor valor aplicando regla de 3 inversa.

A la oferta total de menor precio le será asignado el 100% del puntaje.

#### **1.4.1.1 Incumplimientos y sanciones registradas**

Las sanciones registradas en RUPE se considerarán para la evaluación de las ofertas por los plazos que se indican a continuación (en aplicación del Dec. 202/2024), los que se computarán a partir de su registro:

- a) Advertencia: se considerará por el plazo de doce meses;
- b) Ejecución de garantía de mantenimiento de oferta o de fiel cumplimiento del contrato, o multa económica: se considerarán por el plazo de dieciocho meses;
- c) Suspensión: se considerará por un plazo equivalente al doble del período correspondiente a la suspensión, con un mínimo de dieciocho meses;
- d) Eliminación: se considerará por un plazo de 10 años.

Dichas sanciones se descontarán del puntaje total de la siguiente forma:

- Advertencias: Se descontará por cada una 2 puntos.
- Ejecución de garantía de mantenimiento de oferta o de fiel cumplimiento del contrato, o multa económica: Se descontará por cada una 4 puntos.
- Eliminaciones y suspensiones: Se descontará por cada una 8 puntos.

## **1.5 Adjudicación**

Los renglones 1 y 2 se adjudicarán a un mismo proveedor cuya oferta obtenga mayor puntaje de acuerdo a los factores detallados anteriormente.

El renglón 3 se puede adjudicar por separado.

## **1.6 Cotización**

El oferente indicará los precios de los bienes y servicios que propone suministrar en las condiciones comerciales establecidas en el presente pliego, y cotizará sus ofertas en MONEDA NACIONAL y exclusivamente en modalidad PLAZA.

Para cotizar el renglón 1 se deberá cotizar el renglón 2 y a la inversa.

Para el Renglón 2 se deberán cotizar todos los ítems de la Planilla de Cotización adjunta. En SICE se deberá cotizar monto 0 (cero).

El renglón 3 se podrá ofertar individualmente.

### **1.6.1 Actualización de precios**

Los precios se actualizarán de acuerdo con la siguiente fórmula paramétrica:

$$50 \% \text{ de la variación del IMS} + 50 \% \text{ de la variación del IPC}$$

Dichas actualizaciones de precios serán semestrales ajustando el 1ero. de enero y el 1ero. de julio, con posterioridad a la fecha de apertura.

### **1.6.2 Requisitos previos a la presentación de la oferta**

- o Es opcional la constitución de la garantía de mantenimiento de oferta. El oferente podrá optar por constituir la, o en caso de incumplimiento en el mantenimiento de su oferta se sancionará con una multa equivalente al 5% del máximo de su oferta. La garantía será mediante depósito en efectivo o en valores públicos, fianza o aval bancario, o póliza de seguro de fianza, por UYU \$ 167.500 (pesos uruguayos ciento sesenta y siete mil quinientos).

## **1.7 Documentos que se adjuntan**

- Pliego único de bases y condiciones generales para los contratos de suministros y servicios no personales.
- Planilla de cotización.
- Patrón de menú.
- Declaración Jurada

Los mismos forman parte del presente llamado.

## 1.8 Condiciones contractuales

### 1.8.1 Plazo contractual

El plazo contractual será por el término de cuatro (4) años. La relación contractual entre el BPS y el adjudicatario se extinguirá al vencimiento del plazo de contrato. El BPS se reserva el derecho a rescindir el contrato a partir del vencimiento del primer año, en cualquier momento y sin expresión de causa, previo aviso al adjudicatario del cese de esa relación, con un plazo no inferior a treinta (30) días corridos.

### 1.8.2 Envío de la orden de compra

El adjudicatario recibirá la notificación enviada por mail con el enlace de acceso a la orden de compra generada en la página de Compras Estatales.

### 1.8.3 Plazos y procedimiento

Las entregas deberán efectuarse dentro de los plazos establecidos en todos los casos, bajo pena de la aplicación de las sanciones determinadas en el apartado **“De los incumplimientos y de las sanciones”**.

Las oficinas o funcionarios que designe BPS tienen la facultad de negar en todo o en parte la recepción de los artículos, materiales o trabajos que no correspondan a los requisitos exigidos en el Pliego y ofertados por el Adjudicatario, ya sea por haberes entregados fuera del plazo fijado o por defecto de forma o calidad sin que haya derecho a reclamo alguno por parte del adjudicatario.

Si por causa justificada y ajena a la voluntad del adjudicatario, éste no pudiera efectuar la entrega dentro del plazo estipulado, dará cuenta por escrito a la Proveeduría, Oficina o funcionarios designados para la recepción que elevarán la solicitud fundada a la Superioridad, quien decidirá, en definitiva.

Los artículos, materiales o trabajos entregados, deberán ajustarse estrictamente a las condiciones de la adjudicación y deberán corresponder exactamente a las muestras aceptadas. El BPS podrá aceptar pequeñas diferencias siempre que las mismas no le causen perjuicio.

El BPS podrá ordenar al adjudicatario la entrega de los bienes adquiridos o trabajos realizados en forma fraccionada en los lugares que indique, siendo de cargo del adjudicatario su transporte.

El adjudicatario debe entregar los bienes adquiridos en el local o locales que indique el BPS debidamente acondicionados, con protección adecuada y en condiciones de higiene agregando en su caso, prospecto de funcionamiento, mantenimiento y documentación que acredite plazo de garantía, si existiere.

Serán de cargo del adjudicatario los riesgos de la cosa hasta su entrega efectiva.

### 1.8.4 Forma de facturación y pago

Para el pago de los importes “PLAZA”, una vez que el responsable de BPS haya ingresado la conformidad del producto y/o servicio brindado, el adjudicatario deberá ingresar la factura al Portal de Proveedores de BPS.

La facturación de los servicios se realizará en forma mensual, considerando todas las entregas realizadas, siendo abonada dentro de los 30 días de recibirse en Finanzas la factura debidamente conformada.

Las facturas deberán contener la siguiente información:

Razón Social: BANCO DE PREVISIÓN SOCIAL

RUT: 213054160019

Empresa: 3597706

Dirección: Daniel Fernández Crespo N°1621

Por consultas de facturación:

Atención a Proveedores: soporteproveedores@bps.gub.uy

Teléfono: 08002017

### **1.8.5 Depósito de garantía de cumplimiento de contrato**

Cuando el monto total adjudicado supere el 40 % del tope de la licitación abreviada establecida en el artículo 33 del TOCAF, el adjudicatario podrá optar por constituir garantía de cumplimiento de contrato o en caso de incumplimiento del contrato, se sancionará con una multa equivalente al 10 % del monto de la adjudicación. La garantía será mediante depósito en efectivo o en valores públicos, fianza o aval bancario, o póliza de seguro de fianza, por un valor equivalente al 5 % del monto de la adjudicación.

## **2 De la normativa que rige el procedimiento**

### **2.1 Normas que rigen el llamado**

La presentación a este llamado implica la aceptación de la totalidad de las cláusulas que componen el presente Pliego de Condiciones, así como lo dispuesto en el Pliego de Bases y Condiciones Generales para los Contratos de Suministro y Servicios no Personales.

El presente llamado se enmarca, en lo pertinente, en todas las normas que regulan las contrataciones del Estado y aquellas del derecho común en cuanto le sean aplicables.

- Decreto N°. 150/012 de 11 de mayo de 2012 (TOCAF) Ley 19.355 de 19/12/015 modificativas y concordantes.
- Decreto N°. 131/014 de 19 de mayo de 2014 (Pliego Único de Bases o Condiciones Generales Contrato de Suministro y Servicios no Personales).
- Decreto N°. 142/018 de 14 de mayo de 2018 (Apertura electrónica).
- Decreto N°. 64/014 de 14 de marzo de 2014 (Regímenes de preferencia).
- Decreto N°. 202/2024 de 23 de julio de 2024 (RUPE).
- Ley N°. 18.362 de 6 de octubre de 2008, artículos 41 a 46 (Productos nacionales).
- Decreto N°. 164/013 de 28 de mayo de 2013 (Productos nacionales).
- Decreto N°. 13/009 de 13 de enero de 2009 (Productos nacionales).
- Decreto N°. 800/008 de 29 de diciembre de 2008 (Productos nacionales).
- Decreto N° 371/010 de 14 de diciembre de 2010 (Micro, pequeñas y medianas empresas).
- Ley N°. 18.381 de 17 de octubre de 2008 (Acceso información Pública).
- Ley N°. 18.331 de 11 de agosto de 2008 (Protección Datos Personales).
- Decreto N°. 414/009 de 31 de agosto de 2009 (Protección de Datos Personales).
- Decreto N°. 114/82 de 24 de marzo de 1982, referente a las normas de aplicación del Convenio Internacional del Trabajo Número 94.
- Ley N°. 18.251 de 6 de enero de 2008 (Tercerizaciones laborales).
- Ley N°. 18.099 de 24 de enero de 2007 (Actividad privada. Seguridad social. Seguros por accidentes de trabajo y responsabilidad solidaria).
- Ley N°. 18.098 de 12 de enero de 2007 (Empresas Públicas - contratación de servicios con terceros).

Leyes, decretos, resoluciones, instructivos, ordenanzas y normas técnicas vigentes en la materia, a la fecha de apertura de la presente licitación.

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 Bases y Condiciones Particulares, en todos sus cláusulas y anexos, 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.

Por el sólo hecho de presentarse, 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.

#### **2.1.1 Registro Único de Proveedores del Estado (RUPE)**

El oferente deberá estar inscripto en el Registro Único de Proveedores del Estado (RUPE) admitiéndose incluso en estado "EN INGRESO". No obstante, para ser adjudicatario se requerirá que se encuentre en estado

“ACTIVO”. A tales efectos, durante el estudio de las ofertas BPS otorgará un plazo de 2 días hábiles para que la misma adquiera dicho estado.

En el caso de no cumplirse con este requisito en el plazo estipulado, se descartará la oferta y la Administración podrá adjudicar la contratación al siguiente mejor oferente con estado de proveedor “ACTIVO” en el referido registro.

Podrá obtenerse la información necesaria para dicho registro, en el siguiente enlace:

<https://www.gub.uy/tramites/inscripcion-proveedor-estado-registro-unico-proveedores-estado-rupe>

## **2.2 Descripción del objeto**

Las ofertas deberán ajustarse razonablemente a la descripción del objeto requerido, teniendo en cuenta la complejidad técnica del mismo. Se considerará que las condiciones técnicas establecidas en los pliegos tienen un carácter indicativo para la consecución del objeto del llamado.

Se considerará que una oferta es: a) Una modificación cuando, manteniendo la identidad del objeto licitado y presentando apartamientos no sustanciales, igualmente permite satisfacer los requerimientos que originaron el llamado. b) Una solución alternativa cuando, tratándose de una opción, permite igualmente satisfacer los requerimientos que originaron el llamado, siempre que no menoscabe los principios imperantes en materia de contratación pública. c) Una variante cuando, la misma presente variedad o diferencia, pero manteniendo la identidad del objeto licitado.

El Organismo se reserva el derecho de considerar o no las ofertas alternativas presentadas, no constituyendo para el oferente objeto de reclamo la no consideración de las mismas.

## **2.3 Discrepancias en la cotización**

En caso de cotizar de forma unitaria, a los efectos de la comparación se multiplicará por las cantidades requeridas en la contratación.

Si en la oferta hubiera discrepancia entre los precios unitarios y los totales, valdrá lo establecido en los precios unitarios.

De existir diferencias entre la cotización en línea y la documentación que se adjunta, se considerará válida la documentación adjunta. En caso de no estar establecido en la misma, los impuestos se considerarán incluidos. Cuando exista diferencia entre la cantidad escrita en números y en letras, valdrá la escrita en letras. Todo ello sin perjuicio de la facultad de la Administración de otorgar un plazo máximo de dos días hábiles en los casos en que se producen discrepancias que se deben a errores evidentes o de escasa importancia, la que operará siempre que no se altere la igualdad de los oferentes, conforme lo preceptuado por el artículo 65 inciso 7 del TOCAF.

## **2.4 Solicitudes de aclaración**

Las solicitudes de aclaración o prórroga deberán formularse por escrito (hasta cuatro (4) días hábiles para Licitaciones Abreviadas o Públicas, y hasta dos (2) días hábiles para otros procedimientos) antes de la fecha de apertura del llamado, debiéndose enviar por e-mail en un archivo formato PDF, al mail de contacto. Vencido dicho término no será obligatorio proporcionar más datos aclaratorios.

Las consultas deberán ser específicas y deberán ser evacuadas por la Administración en un plazo no menor a 2 días antes del término límite para la recepción de las ofertas

### **2.4.1 Solicitud de prórroga y consultas**

El presente pliego incluirá las prórrogas y consultas que formulen los oferentes, conjuntamente con las respuestas dadas por el BPS.

## 2.5 Comunicaciones del BPS

El Banco de Previsión Social efectuará las comunicaciones en la página de compras estatales [www.comprasestatales.gub.uy](http://www.comprasestatales.gub.uy) siendo de responsabilidad de los oferentes la consulta permanente a dicha página para estar actualizado de las eventuales modificaciones del pliego.

El BPS podrá realizar todas las comunicaciones, que estime convenientes por correo electrónico u otros medios informáticos o telemáticos los cuales tendrán plena validez a todos los efectos (Ley 16.736 artículo 696). La constancia de lectura de un documento electrónico será prueba suficiente de su recepción (artículo 7 del Decreto 65/998) configurando esta comunicación un medio de notificación personal y auténtica, siendo prueba suficiente de la notificación.

## 2.6 Reserva y adjudicación

El Banco de Previsión Social se reserva el derecho de desistir del llamado en cualquier etapa de su realización, así como adjudicar en forma parcial o total; reservándose también el derecho a rechazar las ofertas si no las considera convenientes a su juicio o a su solo criterio, sin generar derecho alguno a los participantes a reclamar por concepto de gastos, honorarios o indemnizaciones por daños y perjuicios por ningún concepto.

Si el adjudicatario no pudiere cumplir total o parcialmente con lo estipulado en el Pliego de Condiciones, el BPS se reserva el derecho de dejar sin efecto esa adjudicación, sin perjuicio de la aplicación de las sanciones contractuales que correspondieren y adjudicar el objeto de la presente Licitación a la empresa que haya calificado en segundo lugar y así sucesivamente.

## 2.7 Notificaciones

Toda notificación que realice la Administración se hará en forma personal, telegrama colacionado, correo electrónico, u otro medio hábil de comunicación de acuerdo a los datos proporcionados en el Registro Único de Proveedores del Estado.

Mediante la aceptación del pliego el oferente manifiesta constituir domicilio electrónico en el correo declarado en RUPE. Será de responsabilidad de cada oferente asegurarse de que la dirección electrónica constituida sea correcta, válida y apta para la recepción de este tipo de mensajes.

El Banco de Previsión Social publicará la Resolución de Adjudicación en la página de compras estatales [www.comprasestatales.gub.uy](http://www.comprasestatales.gub.uy) siendo de responsabilidad de los oferentes la consulta permanente a dicha página para estar actualizado del proceso de cada llamado.

Los plazos que correspondan aplicar en el presente llamado, comenzarán a correr a partir del día siguiente de recibir la notificación.

## 3 De la oferta y del oferente

### 3.1 Confidencialidad según el artículo 65 del TOCAF

En el caso que algún oferente ingresara con carácter confidencial los precios, las descripciones de bienes y servicios, las condiciones generales de la oferta o en su defecto la totalidad de la oferta, después del acto de apertura, el BPS solicitará a las empresas oferentes que levanten el carácter de confidencial a esos contenidos dándole un plazo máximo de 48 horas siguientes al acto de apertura, a efectos que todos los oferentes tengan acceso a todas las ofertas.

En caso de que el oferente no levante dicha condición su oferta será desestimada.

Los ANTECEDENTES solicitados en el pliego, forman parte de las condiciones generales de la oferta, por lo tanto, NO PUEDEN TENER CARÁCTER CONFIDENCIAL.

Cuando el oferente deba agregar en su oferta un documento o certificado cuyo original solo exista en soporte papel, deberá digitalizar el mismo y presentarlo con el resto de su oferta. En caso de resultar adjudicatario, deberá exhibir el documento o certificado original, conforme a lo establecido en el artículo 48 del TOCAF.

### **3.2 Apertura de ofertas**

La apertura de las ofertas se efectuará en forma automática en la fecha y hora indicada. El acta será remitida por SICE a la o las direcciones electrónicas previamente registradas por cada oferente. El acta de apertura permanecerá asimismo visible para todos los oferentes en la plataforma electrónica.

Atendiendo a la modalidad de apertura indicada, no se diligenciarán observaciones que los oferentes pudieran realizar a las ofertas de otros proveedores antes que el organismo proceda a analizarlas.

A partir de la fecha y hora establecidas, las ofertas quedarán accesibles para la Administración contratante, no pudiendo introducirse modificación alguna en las mismas. Asimismo, las ofertas quedarán visibles para todos los oferentes, con excepción de aquella información que se entregara en carácter confidencial.

Solo cuando la Administración contratante solicite salvar defectos o carencias de acuerdo a lo establecido en el artículo 65 del TOCAF, el oferente deberá agregar en línea la documentación solicitada. El instructivo de cómo proceder se encuentra en la página web de Compras Estatales.

### **3.3 De la vigencia de las propuestas**

Las propuestas tendrán vigencia por un período mínimo de 60 días calendario contados a partir de la fecha de apertura, prorrogables automáticamente por períodos sucesivos de 60 días, salvo que mediare comunicación escrita por parte de la firma oferente no accediendo, lo que deberá comunicarse con una antelación no inferior a 5 (cinco) días hábiles antes del vencimiento del plazo inicial o sus prórrogas.

En caso de que el oferente estipulare un plazo menor de mantenimiento de oferta, se considerará como no estipulado, siendo válido únicamente el término establecido en el presente numeral.

### **3.4 Consorcio**

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

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

- Empresas que conformarán el consorcio.
- Compromiso de no modificar los términos del documento de asociación hasta la finalización del contrato con la Administración. Este documento deberá estar formulado de acuerdo y de conformidad con las disposiciones legales vigentes en la República Oriental del Uruguay, cualquiera sea la nacionalidad de las empresas.
- Empresa representante que ingresará la oferta de acuerdo a lo indicado precedentemente, indicando los porcentajes de integración del consorcio. Dicho porcentaje será el aplicado a los efectos de la evaluación a prorrata de los antecedentes.

### **3.5 Subcontratos**

En caso de que el oferente opte por la modalidad de subcontratación, éste deberá en su propuesta detallar los servicios que pretende subcontratar aportando el nombre del subcontratista y adjuntar la documentación que permita acreditar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el numeral “Especificaciones Generales”.

El adjudicatario no podrá subcontratar otros servicios o suministros a los previstos inicialmente en la contratación sin la previa autorización expresa y por escrito del BPS.

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

### **3.6 Comodato**

En caso de incluir la oferta equipos dados en comodato, la empresa adjudicataria del objeto del llamado da en comodato al BPS, los equipos incluidos en su oferta, el inicio del mismo será la fecha determinada en la orden de Compra expedida en el procedimiento, siendo su plazo el de la presente contratación, incluyendo las ampliaciones realizadas sobre el mismo. Se brindará el servicio de mantenimiento preventivo sin costo para BPS por servicio técnico de manera anual según especificaciones de fabricante. Los mantenimientos correctivos se coordinan de manera continua los 365 días del año llamando a la guardia de Servicio técnico. El mantenimiento a nivel usuario abarca la limpieza exterior del equipo. Se incluye en el presente el asesoramiento de parte de la empresa adjudicataria, capacitación y adiestramiento al personal que utilizará los equipos ya instalados, sin costo para el BPS a efectos de garantizar el correcto uso de los mismos en los términos detallados en el Pliego. Consideraciones generales. a) Los Tiempos de Respuesta y/o reparación serán según pliego; b) La cantidad de los insumos que se entreguen será directamente proporcional a las determinaciones solicitadas asegurando el funcionamiento ininterrumpido del servicio por todo el período del contrato.

## **4 De las obligaciones y responsabilidades del adjudicatario**

### **4.1 Cumplimiento de normas en Materia Laboral y de Seguridad Social**

La empresa adjudicataria deberá garantizar a los trabajadores a su cargo:

- a) Los salarios, horas de trabajo y demás condiciones de empleo de acuerdo con las leyes, laudos y/o convenios colectivos vigentes para dichas ramas de actividad;
- b) Que se cumpla con las normas de seguridad e higiene que correspondan y
- c) Que se viertan los aportes y contribuciones de seguridad social al BPS.

BPS se reserva el derecho de exigir a la empresa contratada la documentación que acredite el pago de salarios y demás rubros emergentes de la relación laboral (con su correspondiente comprobante de transferencia) así como los recaudos que justifiquen que está al día en el pago de la póliza contra accidentes de trabajo y las contribuciones de seguridad social.

BPS podrá requerir semestralmente Certificado Contable que acredite la situación de regularidad en la totalidad de las obligaciones laborales y de seguridad social de la empresa para con sus dependientes.

Cuando la adjudicataria no acredite oportunamente el cumplimiento de las obligaciones laborales y previsionales, BPS podrá retenerlas de los pagos debidos en virtud del contrato.

En caso de incumplimiento de las obligaciones laborales o previsionales el BPS se reserva el derecho rescindir la presente contratación, con pérdida del depósito en garantía por cumplimiento de contrato, sin perjuicio de las acciones civiles y penales que pudieren corresponder. Las partes convienen que, de tener que afrontar el BPS cualquier tipo de pago por las obligaciones mencionadas, el monto total le será restituido por la empresa adjudicataria.

El personal proporcionado por la empresa deberá registrar entrada y salida por el medio que indique el Organismo determine. Los registros de asistencia, independientemente de su formato, permanecerán siempre en poder del Banco de Previsión Social.

Los funcionarios que BPS designe estarán facultados para transmitir las instrucciones y/o pautas necesarias para un eficiente y regular cumplimiento de los cometidos, analizar y evaluar la marcha y resultados de los mismos, así como realizar las comunicaciones que se entiendan pertinentes para el cumplimiento del contrato.

El BPS determinará los días y horas en que se realizará el servicio. Sin perjuicio de lo establecido, el BPS podrá disponer los cambios que considere convenientes en las rutinas de trabajo, como así también en los horarios establecidos.

En caso de ausencias de personal la empresa queda obligada a reponer los operarios faltantes en un plazo no mayor a 2 horas, no admitiéndose tener diariamente más que un 10% de personal faltante.

No se permitirá el retiro del personal en horas de trabajo, salvo caso justificado, comunicándose inmediatamente al Encargado que corresponda y registrando la salida.

En caso de que se dé esta situación, el Organismo evaluará, dada la hora en que se produzca el retiro, la conveniencia de la restitución o sustitución por otro operario.

BPS se reserva el derecho de rechazar u objetar la inclusión de cualquier operario sin dar explicación sobre el particular, pudiendo en cualquier momento y sin expresión de causa, requerir a la empresa la sustitución de todo o parte del personal destinado a realizar las actividades contratadas.

#### **4.1.1 Otras responsabilidades**

La empresa adjudicataria será responsable de adoptar los medios de resguardo, seguridad laboral e higiene previsto en la Ley 15.965 y Decreto 127/2014, sus modificativas y concordantes. Será responsable asimismo de garantizar el cumplimiento de los requisitos en materia de seguridad laboral e higiene de sus subcontratos. BPS podrá exigir en todos los casos el Plan de Prevención de Riesgos.

La empresa adjudicataria será la única y absoluta responsable de la supervisión, conducta, labor y actuación de su personal, como asimismo, la potestad disciplinaria será desempeñada siempre y exclusivamente por dicha empresa, tanto resultare de la conducta personal o funcional, faltas, accidentes, omisiones, indemnizaciones, etc., así como las roturas, desgastes y daños producidos por la inexperiencia, desidia, falta de cuidado en su caso, daño intencional del citado personal, quedando el BPS totalmente desvinculado y exento de todo tipo de responsabilidad con respecto a los mismos o frente a terceros.

La empresa adjudicataria será asimismo la única responsable, liberando de toda responsabilidad al BPS por cualquier accidente de su personal, estando además obligada a contratar seguros de accidente de trabajo para cubrir dichos riesgos. El Banco de Previsión Social, queda liberado de toda responsabilidad por causa de accidente aun cuando ocurra por desperfectos o fallas de los bienes o elementos de su propiedad. Los gastos que se ocasionen por los actos imputables a la empresa serán de cargo de la misma pudiendo BPS debitarlo de las facturas o del depósito de garantía.

En caso de que la empresa contratada interrumpiera momentáneamente el servicio durante el período de su ejecución el BPS queda facultado a contratar otra empresa, para suplir dicho incumplimiento y hasta que se subsane el mismo y/o su finalización, siendo la totalidad de los gastos extraordinarios, que se ocasionen de cuenta del adjudicatario, sin perjuicio de las sanciones que pudieren corresponder.

#### **4.2 Obligaciones fiscales**

##### **4.2.1 DGI y BPS**

Inscripción en DGI y BPS con certificado común vigente.

En caso de que se configure incumplimiento de las obligaciones tributarias citadas, el Banco de Previsión Social podrá rechazar la oferta o rescindir el presente contrato, perdiendo la firma adjudicataria el depósito de garantía por cumplimiento de contrato en su caso, sin perjuicio de poder accionar por los daños y perjuicios ocasionados por dicho incumplimiento.

El Banco de Previsión Social se reserva el derecho de realizar dichos controles respecto al adjudicatario, durante la vigencia de la contratación.

##### **4.2.2 Seguros**

El adjudicatario deberá contratar todos los seguros necesarios, para el fiel cumplimiento de las obligaciones emergentes de la presente contratación, mientras dure su vigencia.

Deberá acreditar el cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 61 de la Ley 16.074 de fecha 10.10.89 relativa a la obligatoriedad de la contratación del Seguro sobre Accidentes de trabajo y Enfermedades Profesionales.

#### 4.2.3 Tributos

Serán de cargo del adjudicatario todos los tributos que correspondan al momento de la adjudicación, de acuerdo con las leyes y decretos de la República Oriental del Uruguay. Asimismo, el BPS no se responsabiliza por incumplimiento de pago de cualquiera de las obligaciones que el adjudicatario asuma por la ejecución del contrato.

#### 4.3 Documentación y requisitos a presentar por el adjudicatario (de corresponder)

- **Inscripción en el Registro de la DINAMA**, de acuerdo a lo establecido en el Decreto 315/010 que se remite al artículo 1º. del Decreto 260/007, aceptándose tanto las inscripciones definitivas, como las inscripciones provisorias (vigente a la fecha de apertura), expedidas por dicha Dirección.
- **MIPYME**: Deberá presentar el certificado de origen emitido por las entidades certificadoras, en un plazo no mayor a 15 días hábiles contados a partir de la notificación de la Resolución de Adjudicación. En caso de que el Certificado no fuera presentado dentro del plazo previsto o fuera denegado, se dejará sin efecto la adjudicación, la cual recaerá en la siguiente mejor oferta. (Artículo 7º. Decreto 371/010.).
- **INDUSTRIA NACIONAL** (bienes y/o servicios): De acuerdo a lo establecido en el artículo 58 del TOCAF, y se le hubiere aplicado el porcentaje correspondiente (8 %), deberá presentar el certificado de origen emitido por las entidades certificadoras, en un plazo no mayor a 15 días hábiles contados a partir de la notificación de la Resolución de Adjudicación. En caso de que el Certificado no fuera presentado dentro del plazo previsto o fuera denegado, se dejará sin efecto la adjudicación, la cual recaerá en la siguiente mejor oferta.
- **CONSORCIO**: El oferente que resulte adjudicatario dispondrá de un plazo de 45 días corridos a partir del día siguiente a la notificación de la Resolución de Adjudicación, para presentar testimonio por exhibición de la primera copia de escritura pública o del primer testimonio de protocolización de la constitución del consorcio, inscripción y publicación.

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

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

#### 4.4 Confidencialidad

El adjudicatario queda obligado a los términos de confidencialidad establecidos por la normativa vigente y sujeto a las acciones legales correspondientes en caso de violación de las mismas.

Sin mediar clasificación expresa toda información entregada al proveedor debe ser considerada como confidencial.

El proveedor, sus empleados y demás empresas subcontratadas deberán mantener la confidencialidad de la documentación e información suministrada por el BPS o generada como resultado de este contrato, por el plazo establecido legalmente (actualmente el Código Civil establece 10 años). En este sentido el proveedor no podrá divulgarlos ni dar acceso a persona no autorizada, bajo ningún concepto, a menos que medie autorización escrita, otorgada por resolución del Directorio del BPS.

El no cumplimiento de esta disposición será considerado falta grave y causal de rescisión del contrato, con pérdida del depósito en garantía de fiel cumplimiento de contrato, sin perjuicio de las acciones por daños y perjuicios civiles así como acciones penales que pudieren corresponder.

## **5 Del plazo contractual y del perfeccionamiento del contrato**

### **5.1 Perfeccionamiento del contrato**

El contrato quedará perfeccionado con la notificación de la adjudicación al adjudicatario.

El adjudicatario deberá presentar toda la documentación exigida para el inicio del contrato, dentro de un plazo de **5 días hábiles** a partir del día siguiente a la notificación por parte del BPS.

Si transcurrido dicho plazo, el adjudicatario no presentare la documentación requerida, se configura incumplimiento contractual, pudiendo el BPS aplicar las sanciones previstas en el “Capítulo de los incumplimientos y sanciones”, así como ejecutar la garantía de mantenimiento de oferta, en caso de corresponder.

En caso de incumplimiento del plazo anterior, el BPS se reserva el derecho a dejar sin efecto la adjudicación realizada.

### **5.2 Intervención del Tribunal de Cuentas**

La adjudicación está sometida al contralor preventivo de legalidad del Tribunal de Cuentas de la República. Intervenido el gasto por el Tribunal de Cuentas o en su caso dictada la Resolución de Directorio que disponga reiterar dicho gasto, se comunicará al adjudicatario la confirmación de la adjudicación.

### **5.3 Cesión de contrato**

El adjudicatario no podrá ceder el contrato en todo o en parte sin la autorización por escrito del BPS, para lo cual se deberá ceder conjuntamente las respectivas garantías como las pólizas presentadas, siendo su incumplimiento causa de rescisión.

En todos los casos el cesionario deberá probar que tiene capacidad para contratar con el Estado y que reúne los requisitos exigidos.

## **6 De los incumplimientos y de las sanciones**

Las sanciones aplicables por causa de incumplimientos, podrán ser deducidas de las garantías establecidas y/o de cualquier pago que el proveedor tenga pendiente de percepción de parte del BPS, por el contrato que genera la sanción o por cualquier otro suministro o servicio en curso de pago, que se encuentre prestando al Organismo.

### **6.1 Mora**

Las penalidades por mora serán como mínimo un 5 % de la facturación del periodo afectado, con un tope del 30 % del total del contrato.

### **6.2 Procedimiento de constatación**

El Banco de Previsión Social podrá realizar las inspecciones, comprobaciones y contralor del servicio, y de cualquiera de las exigencias estipuladas para la empresa proveedora, en cualquier momento de la ejecución del contrato, debiendo el proveedor suministrar la información que le sea requerida por el BPS a tales fines.

Cuando se constate un apartamiento, sea éste de carácter técnico o formal, el BPS le notificará a la empresa proveedora, la cual dispondrá de 10 días hábiles para formular los descargos y exponer las acciones correctivas o de mitigación realizadas para subsanar el incumplimiento.

La omisión en la corrección del apartamiento o la no presentación de descargos dentro del plazo señalado será interpretada como consentimiento tácito del incumplimiento denunciado.

Si, por el contrario, se restablecieran los servicios o se cumplieran los suministros conforme a las exigencias del contrato y/o se formularan descargos fundamentando los motivos del incumplimiento, serán evaluados por el BPS conjuntamente con la notificación cursada al proveedor, a efectos de resolver si existe mérito para la aplicación de sanciones.

### **6.3 Penalidades**

Las conductas que configuran incumplimiento del adjudicatario podrán dar mérito a la imposición de las siguientes sanciones:

- Advertencia y apercibimiento
- Suspensiones y eliminaciones dentro del ámbito del Organismo.
- Multas

Las multas se graduarán de acuerdo a la entidad del incumplimiento.

### **6.4 Rescisión del contrato**

El BPS podrá rescindir el contrato en forma unilateral por incumplimiento total o parcial del adjudicatario en los siguientes casos:

- En el caso de que, en el período comprendido entre el perfeccionamiento del contrato y su ejecución, no pueda cumplir con el objeto adjudicado, operará lo establecido en el apartado “Reserva y adjudicación”, sin perjuicio de la aplicación de otras sanciones que se estimaren oportunas aplicar.
- En el caso que el incumplimiento sea de tal entidad que no permita que la empresa siga prestando los servicios, el contrato se rescindirá pudiéndose aplicar asimismo la multa que corresponda, sin perjuicio de la pérdida del depósito en garantía y del cobro de los daños y perjuicios que pudiere haberse causado.
- Si el adjudicatario es declarado insolvente, o en concurso, o si participan empresas asociadas y alguna de ellas se declara insolvente o en concurso.
- Si el adjudicatario incurriera en fraude, grave negligencia o incumplimiento de las obligaciones y condiciones estipuladas en el pliego, la oferta y la adjudicación.
- Cualquier otra situación que haga imposible la continuidad de la relación contractual.
- Si el adjudicatario incurriera en incumplimiento grave, haga o no imposible la continuidad de la relación contractual (artículo 70 del TOCAF y numeral 26 del Decreto 131/2014)

Todo ello sin necesidad de acudir a la vía judicial.

## **7 De las garantías**

### **7.1 De los plazos**

Para efectuar el depósito de garantía de cumplimiento de contrato contará con 5 días hábiles siguientes a la notificación de adjudicación.

La constitución de la Garantía de fiel cumplimiento del contrato se registrará en lo que fuere aplicable por el numeral 19) del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales para los Contratos de Suministros y Servicios no Personales.

En ese mismo plazo la empresa deberá adjuntar toda la documentación que le fuera solicitada.

### **7.2 De los procedimientos de los depósitos en garantía**

Los depósitos podrán realizarse mediante transferencia bancaria, cheque (que deberá estar certificado por el banco que los emite), avales bancarios, garantías de banco, pólizas, etc.

Cuentas BROU:

Moneda nacional N°. 1555042-00098

Dólares estadounidenses N°. 1555042-00076

Se deberá enviar el comprobante de la transferencia al mail de contacto.

En el caso de **avales bancarios, garantías de banco, pólizas**, etc., dicha documentación no podrá tener un vencimiento menor a 120 (ciento veinte) días para la garantía de mantenimiento de la oferta.

Para la garantía de fiel cumplimiento de contrato, dicha documentación **deberá indicar que garantiza la totalidad de la vigencia del contrato**.

Los avales bancarios, garantías de banco, pólizas, etc., se deberán presentar en BPS (Colonia 1851- planta baja - Tesorería), en el horario de 09:15 a 16:00.

La empresa que resulte adjudicataria del llamado deberá tener vigente dicha garantía, al momento de emitirse la Orden de compra. En caso que la garantía de mantenimiento de oferta no se encuentre vigente, la empresa perderá su calidad de adjudicataria, correspondiendo adjudicar el llamado a la empresa que continúe en el orden de prelación establecido.

Todas las garantías serán renovadas con una antelación mínima de 10 (diez) días del vencimiento establecido en la póliza, de la fecha de ampliación o prórroga del contrato.

Si el oferente, adjudicatario o contratista, según corresponda, no cumpliera con la renovación o sustitución en este plazo, la Administración podrá aplicar una multa de 10% (diez por ciento) sobre el importe adjudicado por cada día calendario de atraso en cumplir con este requisito, pudiendo llegar inclusive hasta la rescisión contractual.

## 8 **Anexos**

### 8.1 **Regímenes de preferencia**

#### 8.1.1 **Industria Nacional**

##### **Bienes y/o servicios:**

De conformidad con lo dispuesto por la Ley 15.903 de 10 de noviembre de 1987 y Decreto 13/009 de fecha 13 de enero de 2009, el margen de preferencia a los bienes y/o servicios que califiquen como nacionales será del 8 % en el precio, respecto de los que no califiquen como nacionales, de acuerdo con los criterios de evaluación que se determinan en este Pliego de Condiciones.

Los oferentes que deseen acogerse al presente beneficio deberán formular una **declaración jurada** detallando los bienes a proveer que califican como nacionales. 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. A estos efectos, el oferente **deberá declarar el porcentaje** del precio del servicio correspondiente a bienes que no califican como nacionales.

En ausencia de la declaración del mencionado porcentaje para bienes, a los efectos del presente régimen, no será aplicable el presente beneficio.

Quien resulte **adjudicatario**, en aplicación del citado beneficio, deberá presentar el certificado de origen respectivo emitido por las Entidades Certificadoras, en un plazo no mayor a 15 días hábiles contados a partir de la notificación de la Resolución de Adjudicación.

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

#### 8.1.2 **MIPYMES**

De conformidad con lo dispuesto por el artículo 44 de la Ley 18.362 de 6 de octubre de 2008 y Decreto 371/010 de fecha 14 de diciembre de 2010, que se consideran parte integrante de este pliego, el oferente que desee acogerse al régimen de preferencia allí establecido **deberá presentar conjuntamente con su oferta la siguiente documentación:**

A. Para los BIENES:

- Certificado emitido por DINAPYME, que establezca:
  - La condición de MIPYME de la empresa y su participación en el Sub Programa de Compras Públicas para el Desarrollo.
  - Declaración jurada de la empresa ante DINAPYME de que el bien cumple con el mínimo de integración nacional o el salto de partida arancelaria
  - El porcentaje de preferencia aplicable.
- La empresa que **resulte adjudicataria** deberá presentar el **certificado de origen** emitido por las Entidades Certificadoras en un plazo no mayor a 15 días hábiles contados a partir de la notificación de la Resolución de Adjudicación.
- En caso que el certificado **no fuera presentado dentro del plazo previsto** o fuera **denegado**, se dejará sin efecto la adjudicación, la cual recaerá en la siguiente mejor oferta (artículo 7º. del Decreto 371/010 del 14/12/2010)

B. Para las OBRAS Y SERVICIOS

- Certificado emitido por DINAPYME, que establezca:
  - La condición de MIPYME de la empresa y su participación en el Sub Programa de Compras Públicas para el Desarrollo.
  - Declaración jurada de la empresa ante DINAPYME del porcentaje de integración nacional que compone el precio de la oferta.
  - El porcentaje de preferencia aplicable.
- Declaración del oferente ante el BPS del porcentaje del monto total de su oferta que corresponda a: bienes, materiales y mano de obra, que deberá observar la debida congruencia con la paramétrica de ajuste de precios ofertada.

### 8.1.3 Reserva de Mercado

En el presente llamado no resulta aplicable el mecanismo de Reserva de Mercado previsto en el artículo 11 del Decreto 371/010 de 14 de diciembre de 2010, de conformidad con lo indicado en el literal c) de las excepciones allí incluidas.

## 8.2 Recomendaciones sobre la oferta en línea

### 8.2.1 De la presentación de las ofertas

Las propuestas **deberán ser presentadas exclusivamente en formato electrónico**, mediante el ingreso de las mismas en el sitio web de Compras Estatales: [www.comprasestatales.gub.uy](http://www.comprasestatales.gub.uy) (por consultas al respecto deberán comunicarse con: Atención a Proveedores al 2604 5360 de lunes a domingo de 08:00 a 21:00 horas) o pueden consultar el Instructivo en la página web de Compras Estatales.

**Atención:** las ofertas alternativas deben ser ingresadas en línea en el sitio web de Compras Estatales ([www.comprasestatales.gub.uy](http://www.comprasestatales.gub.uy)). Para ello, deberán copiar línea (por cada alternativa cotizada) indicando en el campo “observaciones” que objeto o servicio está cotizando o número de alternativa según corresponda, a efectos de identificar claramente esa propuesta.

En la página web indicada se encuentra el Manual de Proveedores que detalla los pasos a cumplir por cada oferente en la presentación de sus propuestas, con videos explicativos y prácticos sobre las actividades a llevar a cabo por el mismo para presentar una OFERTA VALIDA.

LUEGO DEL INGRESADA LA OFERTA, NO SE PODRÁ ADUCIR DESCONOCIMIENTO SOBRE EL PROCEDIMIENTO QUE DEBÍA SEGUIRSE.

Por lo tanto, será de entera responsabilidad del oferente interiorizarse del funcionamiento de la plataforma electrónica del Sistema Integrado de Compras Estatales, el que dispone de amplia información en línea para ingresar los recaudos solicitados en debida forma.

RECOMENDACIONES: se sugiere que cada archivo no supere los 9 MB y la resolución de escaneo sea mínima (200) y en blanco y negro.

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

La plataforma electrónica garantiza que no pueda conocerse el contenido de las ofertas hasta el momento de la apertura.

Se deberá adjuntar un índice con el nombre de cada uno de los documentos que componen la oferta y una breve descripción de los mismos.

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

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

Toda la documentación de la oferta se ingresará en formatos abiertos, sin contraseñas ni bloqueos para su impresión o copiado, no siendo admisibles enlaces que direccionen a páginas web y/o documentos.

El oferente que NO pueda ingresar su oferta a la página web de Compras Estatales, deberá comunicarlo 24 horas antes de la fecha y hora establecida para la apertura de ofertas.

Por cualquier duda o consulta, comunicarse con Atención a Usuarios de ARCE al (+598) 2604 5360 de lunes a viernes 9:00 a 18:00 horas, o a través del correo electrónico [compras@arce.gub.uy](mailto:compras@arce.gub.uy).