



Ministerio
de Economía
y Finanzas

Dirección General de Secretaría
Unidad Centralizada de Adquisiciones

Montevideo, 22 de setiembre de 2021

Circular N°1 Compra Directa por Excepción N° 69/2021

“Suministro de Carne y Menudencias Vacunas”

Ante consultas realizadas por los eventuales oferentes, la Dirección Ejecutiva de UCA responde:

Consultas y respuestas:

- 1- Le consultamos si en este procedimiento luego de la apertura de ofertas no habrán más instancias de mejoras de precios como en los anteriores procedimientos donde estaba la etapa del 5to y 7mo con apertura pública?**

Respuesta:

La instancia de mejora de precios se rige de acuerdo a lo previsto en el Art. 66 del TOCAF que establece que: *“Si se presentaran dos o más ofertas que reciban calificación similar o que tengan precio similar, según sea el criterio de evaluación aplicado, la Comisión Asesora de Adjudicaciones, o el ordenador en su caso, podrá invitar a los oferentes respectivos a mejorar sus ofertas, otorgándoles un plazo no menor a dos días para presentarlas. Se considerarán ofertas con calificación similar aquellas que no difieran en más de un 5% (cinco por ciento) de la mejor calificada conforme a los criterios cuantificados definidos en los pliegos de condiciones. Se considerarán ofertas con precio similar a aquellas que no difieren en más del 5% (cinco por ciento) del precio de la menor”.*

Por su parte en la cláusula 4.3 (“Negociaciones”) del Pliego de Condiciones Particulares (Parte I) se establece que *“en caso de que se presentaran ofertas similares, en los términos*

previstos en el artículo 66 del TOCAF, la Unidad Centralizada de Adquisiciones podrá entablar negociaciones con los respectivos oferentes a efectos de obtener mejores condiciones técnicas, de calidad o precio”.

2- ¿No requiere presentación de Garantía de Mantenimiento de oferta? Y en caso de resultar adjudicatario no es obligación presentar Garantía de Cumplimiento de Contrato?

Respuesta:

En lo que respecta a la Garantía de Mantenimiento de Oferta, rige lo establecido en la cláusula 2.4 , del Pliego de Condiciones Particulares (Parte I), que indica que *“No aplica de acuerdo a lo previsto en la Cláusula 11.2 correspondiente a las “Condiciones generales para adquisiciones de suministros y servicios” - Parte II”.*

La referida cláusula establece que: *“se exonera a los oferentes de constituir Garantía de mantenimiento de oferta cuando ésta sea exigible, salvo que el pliego particular disponga lo contrario”.*

Respecto a la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato en la cláusula 4.2 del Pliego de Condiciones Particulares (Parte I) señala que se aplica la cláusula 19.1 de las *“Condiciones generales para adquisiciones de suministros y servicios” (Parte II).*

La referida cláusula establece: *“Salvo que el Pliego de Condiciones Particulares o la Resolución de Adjudicación determine la exigencia de depositar garantía de fiel cumplimiento de contrato, el oferente podrá optar por:*

- a) no depositar garantía de fiel cumplimiento de contrato, en cuyo caso el incumplimiento del Contrato se sancionará con una multa equivalente al 10% del monto de la adjudicación, tal como se establece en el Art. 64 del TOCAF; o*
- b) depositar garantía de fiel cumplimiento de contrato por un monto no inferior al 5% del monto de la contratación; en la moneda de cotización o su equivalente en dólares americanos y de acuerdo a lo establecido en el Pliego Único (19.1 Constitución).*



Ministerio
de Economía
y Finanzas

Dirección General de Secretaría
Unidad Centralizada de Adquisiciones

3 - El corte mondongo escaldado debe ser enfriado o puede ser congelado?

Respuesta:

Se aplica lo establecido en la cláusula 11 (Características Generales de los Productos") del Pliego de Condiciones Particulares (Parte I) :*"Cualquiera sea el tipo de presentación de las carnes (medias reses, cuartos, cortes a granel, cortes envasados al vacío, etc.) y menudencias, deberán haber sido sometidos a un proceso de refrigeración debiendo ser entregadas con una temperatura entre -1° y 7° C (enfriado) detectable en los planos musculares profundos, a fin de preservar las características sensoriales y de inocuidad. Durante el transporte y distribución se deberá asegurar el mantenimiento de las temperaturas para conservar la cadena de frío..."*

4 - Los cortes envasados al vacío entiendo que deben tener el 80% de días para vencerse? o hay algún otro margen? considerando que en plaza hay muchos cortes importados.

Respuesta:

La carne sin hueso envasada al vacío *"...podrá tener como máximo una fecha de vencimiento de 90 días contados a partir de su fecha de producción". (cláusula 10.3 Características Específicas- Carne sin Hueso envasada al vacío", del Pliego de Condiciones Particulares , Parte I).*

5- Cantidades aproximadas de locales a entregar en Montevideo?

Respuesta:

Esta información se encuentra en el Anexo IV -Direcciones de Punto de Entrega, donde se detallan las Unidades Ejecutoras a abastecer, departamento y dirección de punto de entrega.

6 - Como carnicería nos podemos presentar y licitar sólo para realizar las entregas en algunos departamentos como por ejemplo Montevideo, Canelones y San José o si licitamos debemos hacerlo para todos los puntos de entrega (departamentos) que especifica la licitación.

Respuesta:

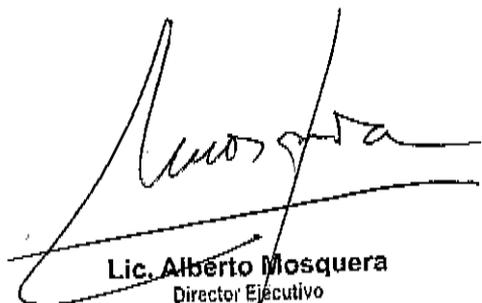
Es correcto, pueden presentar oferta para 1 o más departamentos respetando lo establecido en la cláusula 2.3 Formas de Cotización, del Pliego de Condiciones Particulares (Parte I) que establece que deberán cotizar de la siguiente manera:

Para todos los departamentos, excepto Montevideo:

Por departamento: por la totalidad de cortes y cantidades detalladas en el Anexo V. No se aceptarán ofertas parciales, ni por cortes, ni por cantidades.

Para Montevideo:

Se aceptarán ofertas por corte y por cantidades menores a las solicitadas, siendo este departamento el único en el que se podrá ofertar de manera parcial (tanto por corte como por cantidad)".



Lic. Alberto Mosquera
Director Ejecutivo
Unidad Centralizada de Adquisiciones
Ministerio de Economía y Finanzas