



# INTENDENCIA DE SALTO

*Licitación Abreviada*

*EXP. N° 23244/2018*

***SUMINISTRO DE COMIDAS  
ELABORADAS Y SERVIDAS EN  
HOGAR DEL ADULTO MAYOR.***

*APERTURA: 07/06/2018 Hora: 14:00, Costo Pliego: 3 UR*

**Licitación Abreviada**  
**Pliego de Condiciones Particulares**

**SUMINISTRO DE COMIDAS ELABORADAS Y SERVIDAS EN EL HOGAR DEL ADULTO  
MAYOR.**

**1. OBJETO DE LA LICITACION**

La Intendencia de Salto llama a oferentes para **Suministro de Comidas Elaboradas y servidas en el Hogar del Adulto Mayor**, según las condiciones establecidas en el presente Pliego.

1) Hasta **43.920 comidas** (almuerzo y cena) elaboradas y servidas en el local del Hogar del Adulto Mayor, sito en Grito de Asencio y Bolivia.  
Ver **Anexo N° 2**, se adjuntan Especificaciones (Menú tipo, horarios, etc.).

2) Hasta **43.920** desayunos y meriendas elaborados y servidos en el Hogar del Adulto mayor.

- Los insumos que se requieran para el desayuno, merienda, almuerzo y cena serán proporcionados y de cargo del adjudicatario.
- Asimismo; el gas a utilizarse será de cargo del Adjudicatario.
- La vajilla y los implementos para elaborar las comidas (batería de cocina, utensilios al igual que los electrodomésticos que no existan en el Hogar) y se requieran para la elaboración de las mismas serán proporcionadas y de cargo del adjudicatario-

Podrán presentarse modificaciones, alternativas o variaciones sin presentarse la oferta básica.  
(Art 63 TOCAF).-

**2. CARACTER**

El presente llamado a Licitación Abreviada es general y de carácter abierto a toda clase de interesados.

El mismo se regirá en todo aquello no previsto por el presente pliego, por las disposiciones contenidas en el Pliego Único de Bases y Condiciones Generales para los Contratos de Suministro y Servicios no Personales.

**3. PRECIO Y CONDICIONES Y PLAZO DE LA CONTRATACIÓN**

El oferente deberá indicar precio del servicio ofrecido, unitario por cada comida servida.

Se deberá cotizar de acuerdo a las especificaciones contenidas en el **Anexo N° 2**.

Se deberá cotizar en MONEDA NACIONAL, por comida, con impuestos incluidos, redondeando la cotización a la unidad.

El precio ofrecido se reajustará en forma trimestral de acuerdo a la variación del IPC.

Las facturas para el cobro serán presentadas dentro de los 10 (diez) días primeros días de cada mes, conjuntamente con el informe de la Dirección del Dpto. de Higiene. El pago de las mismas se realizará dentro de los 15 (quince) días luego de presentadas.

El suministro de las comidas, tanto en horarios como otros aspectos, será coordinado directamente por el adjudicatario con la Dirección del Dpto. de Higiene, que además controlará la calidad y cantidad de la comida servida, elaborándose informes periódicos.

Las porciones deberán ser abundantes y en caso de ser necesaria una repetición, ésta será sin costo.

**El plazo de la contratación será de 18 meses.-**

## 4. DE LA PRESENTACION

---

### 4.1. Forma de Presentación

Las propuestas deberán ser redactadas, firmadas y presentadas en original y copia en paquete cerrado y precintado, en cuyo exterior deberá destacarse "**Licitación Abreviada para Suministro de Comidas Elaboradas y servidas en el Hogar Del Adulto Mayor**" y el nombre de la o las firmas proponentes.

Este sobre contendrá en forma foliada e indizada en el orden que se indica, la documentación referida en el Ítem siguiente.

### 4.2. Documentación a Presentar por el adjudicatario

a) Carta presentación del oferente (Formulario F1), adjuntando fotocopia de cédula de identidad.

b) Documentación de la empresa:

- certificado notarial con control completo de la sociedad;
- Contrato social si correspondiere;

c) Certificados vigentes de: BPS y DGI

d) **Carne de salud y de manipulación de alimentos vigentes.-**

e) **Inscripción en el Registro de Contribuyentes.**

f) Referencias técnicas y comerciales;

g) Nombres del o los representantes de la empresa.

h) Detalle de las características del servicio ofrecido y de la infraestructura, personal y equipamiento que se contará para ejecutar el mismo.

i) Otra documentación que el oferente estime conveniente agregar a este legajo;

j) Constitución del domicilio legal de la empresa en el departamento de Salto.

- **El oferente que resulte adjudicatario deberá estar inscripto y al día en el pago de la tasa de Contralor e Inspecciones.**
- **Asimismo deberá presentar carnet coproparasitario del personal asignado a la elaboración y manipulación de alimentos.**
- **Suscribir declaración Jurada Art. 46 del TOCAF.-**

### 4.3. Propuesta Económica

La propuesta económica contendrá detalladamente el objeto de licitación, indicando precios de acuerdo a lo establecido en el Ítem 3.

Asimismo, declaración de conocimiento y aceptación de todas las partes que constituyen el Pliego de la presente Licitación y se establecerá la prórroga de competencias a favor de los Juzgados del Departamento de Salto.

### 4.4. Consultas al Pliego

Las consultas al presente pliego se evacuarán hasta 5 días hábiles anteriores al día de apertura en Juan Carlos Gómez N° 32 - Oficina de Licitaciones -.

### 4.5. Comunicaciones

El número de teléfono por consultas y comunicaciones es (473) 29898 Int. 112 y el mail es licitaciones@salto.gub.uy.

## 5. OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES

---

El Contratista deberá aplicar las leyes, decretos departamentales, ordenanzas y reglamentaciones que en cualquier forma afecten a las personas empleadas. Será obligatorio el cumplimiento a lo dispuesto por Ley 18.098 de fecha 12 de enero de 2007

por la que “la retribución de los trabajadores de la empresa adjudicataria, asignados al cumplimiento de dichas tareas, deberá respetar los laudos salariales establecidos por los Consejos de Salarios” (Art. 1º).

Según lo dispuesto en los Arts. 3 y 4 de la misma el contratante 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 así como los recaudos que justifiquen que está al día en el pago de la póliza contra accidentes de trabajo así como las contribuciones de seguridad social, como condición previa al pago de los servicios prestados. Las empresas deberán comprometerse a comunicar al organismo contratante, en caso que éste se lo requiera, los datos personales de los trabajadores afectados a la prestación del servicio a efectos de que se puedan realizar los controles correspondientes.

Asimismo, el contratante tiene la potestad de retener de los pagos debidos en virtud del contrato, los créditos laborales a los que tengan derecho los trabajadores de la empresa contratada.

La Intendencia de Salto velará en cada momento porque se cumplan las leyes que al respecto protegen los intereses de los trabajadores y tanto ella como sus representantes no tendrán responsabilidad alguna por cualquier reclamación o sanción a que el Contratista de lugar por violación de las leyes, ordenanzas y reglamentaciones en vigencia.

## **6. RECEPCIÓN Y APERTURA DE OFERTAS**

---

### **6.1. Recepción de Ofertas**

Las ofertas se recibirán en la Oficina de Licitaciones de la Intendencia de Salto (Juan Carlos Gómez N° 32) no siendo aceptadas las que no llegaren hasta la hora dispuesta para la apertura. NO SE ADMITEN OFERTAS EN LINEA.-

### **6.2. Apertura de Ofertas**

La apertura de las ofertas se realizará en las Oficinas Centrales de la Intendencia de Salto el día fijado en la carátula.

## **7. DE LA ADJUDICACIÓN**

---

### **7.1. Criterios de Selección**

De los interesados que se presenten al presente llamado, la Intendencia de Salto seleccionará a los que hayan probado solvencia y cumplido con todos los requisitos exigidos en estos Pliegos. Las adjudicaciones serán realizadas de acuerdo a las necesidades de prestación del servicio.

Los principales factores que se tomarán en cuenta para comparar las ofertas y su ponderación sobre un total de 100 puntos será la siguiente:

**a) Precio: Máximo 50 puntos. (Se aplicará regla de 3).-**

**b) Antecedentes de la empresa en el rubro de referencia: Máximo 30 puntos.**

Más de 5 años-----	30
Tres a 5 años-----	15
1 a tres años-----	5
1 año o menos-----	0

**c) Antecedentes comerciales, en especial si el mismo hubiera resultado proveedor con anterioridad de la Intendencia de Salto: 10 puntos.**

**d) Proveedor con evaluaciones positivas de otros organismos o instituciones donde prestó servicios similares. 10 puntos**

**Ante ofertas similares tendrán preferencia las empresas del Departamento. Se consideran ofertas similares cuando la diferencia de precios no supere: el 5% para productos confeccionados fuera del departamento o el 10% para productos confeccionados en el departamento.**

#### **7.2. Estudio de las Ofertas**

Habrá una Comisión Asesora de Adjudicaciones, que tendrá por cometido dictaminar e informar sobre la oferta más conveniente.

La Comisión procederá al estudio de los sobres de todos los proponentes para elaborar el informe correspondiente.

La Comisión podrá aconsejar adjudicar la licitación aún cuando se trate de un solo oferente o podrá aconsejar rechazar todas las propuestas, resolviendo a su juicio sobre la conveniencia de la operación.

Una vez elaborado el informe de la Comisión, y evacuadas las vistas en su caso, será elevado al Intendente de Salto quien en definitiva resolver , pudiendo realizar la adjudicación aún cuando haya un solo proponente o podrá rechazar todas las propuestas, en uso de sus facultades decisorias.

#### **7.3. Notificación de Adjudicación**

Una vez resuelta la adjudicación se notificará a todos los oferentes.

#### **7.4. Reserva de Derechos**

La administración se reserva el derecho de rechazar todas y cada una de las propuestas que se presenten, si razones de oportunidad o conveniencia así lo aconsejan, quedando exonerada de toda responsabilidad por ello.

Asimismo, podrán rechazarse aquellas ofertas que propongan una cantidad de comida que se considerare insuficiente para una correcta atención alimentaria de los internados.

En idéntico sentido, la Intendencia de Salto se reserva el derecho de controlar el normal cumplimiento del suministro contratado, tanto en cantidades, calidad, puntualidad e higiene. A través de la Dirección del Dpto de Higiene, podrá formular las observaciones que estime convenientes, las que se realizarán por escrito. El adjudicatario deberá dar respuestas y/o correcciones frente a dichas observaciones en un plazo de 24 horas; de no hacerlo, podrá rescindirse el contrato.

#### **7.5. Suscripción del Contrato**

Con posterioridad a la adjudicación, el oferente a quien o quienes se le adjudique la Licitación deberá concurrir a la Intendencia de Salto para suscribir el contrato, en el lugar y fecha que ésta indique, debiendo coordinar con anterioridad con la Oficina de Adquisiciones, la presentación de todos los platos, los que se pesarán obteniéndose muestra fotográfica, de lo cual se dejar  constancia en acta.

La no concurrencia del adjudicatario a la firma del contrato en el lugar y fecha indicados, será motivo bastante para que se considere incurso en mora y dará mérito para que se pierda la garantía consignada caducando todos sus derechos.

Formarán parte del contrato que se suscribir :

- El Pliego de Condiciones Particulares y demás documentos que se anexan.
- La oferta del adjudicatario.
- Las cláusulas y documentación que la Intendencia de Salto y el adjudicatario consideren necesarias de común acuerdo para cumplir con la letra y el espíritu de la presente Licitación.

### **8.- PRORROGA, DISMINUCION   AUMENTO DEL CONTRATO**

La Intendencia de Salto se reserva el derecho de aumentar o disminuir unilateralmente las prestaciones objeto de los contratos, hasta un máximo de un 20% y un 10%, respectivamente, respetando sus condiciones y modalidades y con adecuación de los plazos respectivos.

También podrá efectuar aumento o disminución superior a dichos porcentajes con la conformidad del oferente y en las mismas condiciones preestablecidas. En ningún caso el aumento podrá exceder el 100% (cien por ciento) del objeto del contrato (art. 74 del TOCAF).

En caso de prórroga ó aumento del contrato se aplicará un ajuste de los precios de acuerdo a la variación del Índice de Precios al Consumo (IPC) realizado por el Instituto Nacional de Estadísticas (INE), en el período que va desde el día de la apertura hasta el primer día anterior a la prórroga o aumento del contrato.

## **9. MULTAS E INCUMPLIMIENTO**

---

### **9.1. Mora**

La mora en el cumplimiento de las obligaciones se producirá de pleno derecho por el sólo transcurso de los plazos, o por la realización u omisión de actos contrarios a lo estipulado sin que sea menester la realización de trámite judicial o extrajudicial alguno.

### **9.2. Multas por Incumplimiento**

La Intendencia se reserva el derecho de imponer una penalidad hasta el importe máximo adjudicado por deficiencia del Adjudicatario en el incumplimiento de sus obligaciones conforme al contrato.

A todos estos efectos, la Intendencia se reserva el derecho de retener, para el cobro de dichas multas, cualesquiera de los importes que tenga derecho a percibir el Adjudicatario.

## **10. JURISDICCIÓN Y NORMAS APLICABLES**

---

En todo lo que no esté previsto en el presente Pliego, será aplicable el "Pliego Único de Bases y Condiciones Generales para los Contratos de Suministros y Servicios no personales" de acuerdo al Decreto 53/93 y modificativos. Para el caso de que deba recurrirse a la vía judicial por cualquier circunstancia derivada del contrato de la presente licitación, la firma adjudicataria acepta desde ya la competencia exclusiva de los Jueces del Departamento de Salto, República Oriental del Uruguay. A tales efectos, deberán constituir domicilio dentro del territorio nacional.

# Suministro de Comidas Elaboradas y Servidas en el Hogar del Adulto Mayor.-

Anexo

1

Formulario F1 de Presentación

*Lugar y fecha.*

Señor

Intendente de Salto

Dr. Andrés Lima Proserpio

Presente.

De mi mayor consideración:

El (los) que suscribe (en), con los datos filiatorios y domicilio siguientes:

Empresa o Razón Social			
Rut		BPS N°	
Carácter de la representación			
Nombres y Apellidos			
Documento de Identidad		N°	
País		Ciudad	
Calle			
N°		Apto	Cód. Postal
E mail		Teléfono	

Se presenta ante usted y expone:

1º) Que a los efectos de su presentación en el llamado a interesados para **Suministro de Comidas Elaboradas y Servidas en el Hogar Del Adulto Mayor**, se lo tenga como presentado por medio de ésta.

2º) Que el domicilio denunciado es el constituido a todos los efectos legales a que de lugar el presente llamado, aceptándose la notificación por telegrama colacionado a éste, por mail a la casilla indicada o cualquier otro medio fehaciente.

Sin otro particular, saluda a Usted muy atentamente,

FIRMA  
Y ACLARACIÓN DE FIRMA

# Suministro de Comidas Elaboradas y Servidas en el Hogar Del Adulto Mayor.

<b>Anexo</b>	<b>2</b>	<b>Especificaciones</b>
--------------	----------	-------------------------

A continuación se detalla una guía de alimentos de consumo diario, la cual determinara que cantidad de cada grupo de alimentos se deberá brindar por día para cada persona, con el objetivo de cubrir las necesidades nutricionales diarias de los Adultos Mayores, residentes en el hogar de Ancianos Municipal.

En el desayuno y merienda se deberá ofrecer Leche entera y descremada, té, café, avena (con y sin leche), incluyendo pan fresco o tostadas y/o galletas; dulce y/o mermelada, y manteca o queso.

Se deberá proveer dulces y/o mermeladas que no contengan azúcar (para diabéticos).-

En caso de indicación médica individualizada y con autorización expresa de la Dirección del Departamento de Salud e Higiene, se deberá servir sustitutos como jugos de frutas y/o yogur, para el residente con indicación específica, al mismo costo del desayuno y/o merienda cotizado.

El desayuno deberá servirse a la hora 7:30 y la merienda a la hora 17:00 (los horarios podrán ajustarse en común acuerdo con la Dirección del Hogar y la Dirección de Salud e Higiene.

El menú deberá ser presentado y aprobado por la Dirección del Departamento de Salud e Higiene, con por lo menos dos variaciones al año. Asimismo la Dirección del Departamento de Salud e Higiene podrá indicar el menú, dentro de las características de las presentes bases.

El resto de los grupos de alimentos deberán ser distribuidos en almuerzo y cena proporcionados también por la empresa que brindará el servicio.

Se adjuntan ejemplos de Menú, en los cuales están contemplados todos los grupos de alimentos nombrados en la lista de consumo diario.

Se detallara las necesidades nutricionales de este grupo etario y se adecuará la elección de alimentos, logrando que se cubran las necesidades básicas de energía, macronutrientes (carbohidratos, proteínas, grasas) y algunos micronutrientes fundamentales en esta edad (hierro, potasio, calcio, colesterol y fibra).

## NECESIDADES NUTRICIONALES DEL ADULTO MAYOR SANO

## Energía (Kcal)

60 a 79 años: 2.400 Kcal (hombres y 2.000 Kcal (mujeres).

70 a 79 años: 2.200 Kcal (hombres) y 1.900 Kcal (mujeres).

**Carbohidratos:** 50-60 % del VCT.

**Proteínas:** 0,8 g/Kg/día= 63 g/ día en el hombre y 50 g/día en la mujer.

**Grasas:** <30% del VCT.

**Fibra:** 20-35 g/día.

LISTA DE ALIMENTOS DE CONSUMO DIARIO (No deben consumir de más por que aumentan de peso, ni de menos porque no cubrirían su requerimiento)

- Leche entera.....2 tasas 600 ml (300 ml cada una) ò (3 vasos de 200 ml).
- Mermelada, miel o dulce...40 g (2 cdas).
- Carnes Magras (\*).....200 g (1 bife mediano), pollo (1/4 pechuga c/piel), 200 g de pescado.
- Huevo (\*).....2-3 unidades por semana (clara libre).
- Vegetales..... 300g.
- Vegetales Grupo "C"..... 100 g (1 unidad pequeña de papa, choclo, boniato).
- Frutas..... 500 g (3 porciones).
- Cereales y/o leguminosas.... 80g (6 cdas arroz crudo, polenta, 1 plato de postre de pasta cruda, lentejas). Se recomienda consumir lentejas una vez x semana.
- Azúcar..... 20 g (2 cdas grandes).
- Pan..... 100 g (2 pan porteño ò 4 tostadas de pan de molde u 8 rodajas de pan francés) En el desayuno.
- Aceite..... 30cc (2 cdas). Preferible si se usan mezclas (oliva, girasol, canola, girasol alto oleico)

### Aclaraciones.

(\*) Frecuencia en el consumo de carne.

- Carne vacuna magra 2 veces por semana, carne semigrasa= carne picada magra (no mas de 1 vez por semana).

- Pollo (sin piel) 1-2 veces por semana.

- Pescado 1-2 veces por semana.

(\*) Huevo entero o en preparaciones se puede consumir 2-3 unidades por semana, claras se pueden consumir en forma libre.

## NECESIDADES NUTRICIONALES:

### Requerimiento energético 2114 kgs

#### Metas Nutricionales

Hc= 1198,4g=56 %

Prot= 365.6 g= 17.2%

Lip= 549.9 g= 26 %

Potasio= 3571 mg

Calcio= 1099 mg

Hierro= 22.3 mg

Fibra= 19.4 g

Colesterol= 298 mg

## GUIA ALIMENTARIA

ALIMENTO	CANTIDAD	HC (gr)	PROT (gr)	LIP. (gr)	CO(mg)	FIBRA (g)	CA (mg)	Fe (mg)	K (mg)
Leche Entera	600 ml	28,2	18,6	15,6	84	--	720	--	--
Dulce de Membrillo	40 g	31,2	0,2	--	--	0,3	8,4	2,4	59
Pan Frances	100g	57,1	9,2	0,2	--	0,2	22	1,0	92,6
Jugo de Naranjas	200 ml	10,2	0,8	--	--	4	26	0,6	296
Azucar	20 g	20	--	--	--	--	--	--	--
Carne Magra	200 g	--	40	10	118	--	8	6,9	734
Huevo	19,2 g	--	2,4	2,2	96	--	10,7	0,5	26
Vegetales (grupo Ay B) (*)	300 g	21,9	6,3	0,6	--	3,6	146	5,1	996
Vegetales(grupo C)*	100 g	21,7	1,9	0,25	--	1,75	19,5	0,65	325
Frutas	500 g	63,5	3,7	1,1	--	7	110	3	792,2
Cereales (*)	80 g	61,4	6,0	0,9	--	1,3	16	1,4	158
Leguminosas	10 g	6,1	2,3	0,25	--	1,2	12,4	0,72	92
Aceite	30 g	--	--	30	--	--	--	--	--
<b>Cantidad en gramos</b>		<b>399,6</b>	<b>91,4</b>	<b>61,1</b>	<b>298 mg</b>	<b>19,4 g</b>	<b>1099 mg</b>	<b>22,3 mg</b>	<b>3571 mg</b>
<b>kcal</b>	2114	<b>1198,4</b>	<b>365,6</b>	<b>549,9</b>					
<b>Porcentajes el VCT</b>		<b>56,6%</b>	<b>17,2%</b>	<b>26%</b>					

### (\*) Aclaraciones

**Vegetales grupo A y B:** Acelga, espinaca, zapallo, zapallitos, tomate, lechuga, escarola, berenjena, hongos, apio, berro, pepino, rábano, rabanito, repollo, coliflor, nabo, nabiza, espárragos, radicha. Remolacha, zanahorias, chaucha, arvejas frescas, habas, cebolla, puerro, alcaucil.

**Vegetales grupo C:** Papa, boniato, granos de choclo.

**Cereales:** polenta, arroz, pastas, avena, etc.

**Leguminosas:** lentejas, porotos, garbanzos.

EJEMPLO: PLAN MENÙ 1							
DIA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
ALMUERZO	Sopa + Lasaña de carne y espinaca ò acelga + Ensalada de Remolacha, Zanahoria y chaucha + Ensalada de Frutas	Sopa + Guiso Liviano de lentejas ( con verduras y puchero ) + Arroz con leche	Sopa + Arroz con atún (1/2 lata de atún al natural por persona) ½ huevo y vegetales + Ensalada de lechuga y tomate + Crema de Almidón de maíz	Sopa + 2 Hamburguesas + Arroz Primavera (Ensalada de arroz, arvejas, zanahorias en cubitos y choclo ) + 1 fruta	Sopa + Vegetales Saltados con pollo ( cebolla, zapallito, morron, zanahoria con cubitos de pollo 100g) + 1 plato pequeño de fideos + Dulce de Zapallo	Sopa + Estofado de pollo + Fideos con aceite y queso + Ensalada de Frutas	Sopa + 1 plato de raviolos con tuco ( carne magra ) + Duraznos en almíbar
	CENA	Sopa + Budín tricolor (con arroz, puré de zapallo, acelga, jamón magro y queso) + 1 fruta	Sopa + Fideos Primavera + Compota de manzana o manzana al horno	Sopa + Guiso de arroz con lentejas + 1 fruta	Sopa + 1 plato de pasta con salsa de tomate, aceite y queso + Ensalada de fruta	Sopa + 1 porción de tarta de verdura (zapallito) + Arroz con aceite y queso + Martín Fierro	Sopa + Pizza casera + Ensalada de lechuga, huevo y tomate + Compota de manzana ó pera

**Aclaraciones:** en las comidas principales (almuerzo y cena) se ofrecerá pan fresco para acompañar las comidas, esto será de cargo de la empresa adjudicataria.

**Al igual que la sopa en ambos tiempos de comidas, no está contemplada en la lista de alimentos, pero se pide su inclusión en el plan de menú, permitiendo las variantes de (sopa licuada, sopa con fideos, sopa de vegetales, sopa con carne licuada, etc.).**

# Suministro de Comidas Elaboradas y Servidas en el Hogar Del Adulto Mayor.

<b>Anexo</b>	<b>3</b>	<b>Declaración jurada Art. 46 del T.O.C.A.F</b>
--------------	----------	---

*Artículo 46º. Están capacitados para contratar con el Estado las personas físicas o jurídicas, nacionales o extranjeras, que teniendo el ejercicio de la capacidad jurídica que señala el derecho común, no estén comprendidas en alguna disposición que expresamente se lo impida o en los siguientes casos:*

- 1) Ser funcionario público o mantener un vínculo laboral de cualquier naturaleza, dependiente de los organismos de la administración contratante, no siendo de recibo las ofertas presentadas a título personal, o por firmas, empresas o entidades con las cuales la persona esté vinculada por razones de dirección o dependencia. No obstante, en este último caso de dependencia, tratándose de personas que no tengan intervención en el proceso de la adquisición, podrá darse curso a las ofertas presentadas en las que se deje constancia de esa circunstancia.*
- 2) Estar suspendido o eliminado del Registro Único de Proveedores del Estado.*
- 3) No estar inscripto en el Registro Único de Proveedores del Estado de acuerdo con lo que establezca la reglamentación.*
- 4) Haber actuado como funcionario o mantenido algún vínculo laboral de cualquier naturaleza, asesor o consultor, en el asesoramiento o preparación de pliegos de bases y condiciones particulares u otros recaudos relacionados con la licitación o procedimiento de contratación administrativa de que se trate.*
- 5) Carecer de habitualidad en el comercio o industria del ramo a que corresponde el contrato, salvo que por tratarse de empresas nuevas demuestren solvencia y responsabilidad.-*

**Art.239 del Código Penal: “El que, con motivo de otorgamiento o formalización de un documento público, ante un funcionario público, prestare una declaración falsa sobre su identidad o estado o cualquier otra circunstancia de hecho, será castigado con 3 a 24 meses de prisión.**

**Declaro bajo juramento: No estar comprendido en las situaciones de incompatibilidad previstas en el Art. 46 del Texto Ordenado de Contabilidad y Administración Financiera:**

<b>EMPRESA</b>	
<b>RAZON SOCIAL</b>	
<b>DIRECCION</b>	
<b>RUT</b>	
<b>TELEFONO</b>	
<b>REPRESENTANTE</b>	
<b>DOCUMENTO IDENTIDAD</b>	
FIRMA DECLARANTE:	
ACLARACION:	
CARÁCTER DE REP:	