

Sección Compras

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES LICITACIÓN ABREVIADA

OBJETO DEL LLAMADO

La Facultad de Ciencias Económicas y de Administración (en adelante **FCEyA**) llama a Licitación Abreviada para la **CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA-COMEDOR** con destino a esta casa de estudios, de acuerdo a lo estipulado en el presente Pliego Particular, y en todo lo referente al T.O.C.A.F.

VISITA

Los interesados podrán visitar las instalaciones el día **viernes 13 de octubre** a la hora 15:00.

El concesionario recibirá las instalaciones con el equipamiento que se detalla en la planilla inventario

CONSULTAS Y RESPUESTAS

Podrán solicitarse aclaraciones o consultas específicas por correo a compras@ccee.edu.uy, hasta **(5) cinco días hábiles** antes de la fecha establecida para el acto de apertura de las ofertas. Vencido dicho término la **FCEyA** no estará obligada a proporcionar datos aclaratorios.

Las consultas serán contestadas en el plazo de 48 horas a partir de su presentación.

La FCEyA comunicará la aclaración solicitada, así como cualquier información ampliatoria que ella estime necesario realizar, a través de la página de Compras Estatales y notificando a los interesados.

LUGAR DEL SERVICIO

Nueva cantina del edificio central de la Facultad, sito en Gonzalo Ramírez 1926,

- Cuenta con 105 mts cuadrados techados (53m2 el área de público y 52m2 el área de instalaciones) y una terraza abierta de aproximadamente 33m2
- el espacio destinado a público permite ubicar cómodamente a 55 comensales sentados en el área cerrada y 45 comensales sentados en la terraza abierta. Se incluyen en el Anexo, las plantas, imágenes e inventario del equipamiento.

Teniendo en cuenta esta información, y respetando la distribución espacial y el diseño de funcionamiento básico establecido para el local, el concesionario deberá elaborar y presentar en su oferta, una propuesta referente a la modalidad de funcionamiento para cumplir con los requisitos de esta licitación (como por ejemplo sistema de bandejas y su depósito, forma y lugar para su limpieza, gestión de residuos, etc.) así como las modificaciones que proponga hacer para poder implementarla. Las mismas requerirán aprobación de la Facultad para su ejecución.

PLAZO DE MANTENIMIENTO DE OFERTA

El término de vigencia de las ofertas será con un plazo no menor a los **90 días** a contar de la fecha de la apertura de la Licitación.

CRITERIOS MAS SIGNIFICATIVOS DE COMPARACIÓN DE OFERTA Y SUS PONDERACIONES

Concepto	Descripción	%
1.Oferta Gastronómica	Productos ofrecidos, variedad, balance nutricional y procesos de elaboración	30 %
2.1.Precios menú	De la oferta gastronómica en general (respetando los topes de menú básico)	30%
2.1.1. Precios cafetería	Presentación de unitarios y combos para desayuno, merienda, café, té, cortado, etc.(Ver formulario)	
3. Organización y calidad de la propuesta global	Organización, Plan de limpieza, cantidad e idoneidad del personal	10%
4. Antecedentes	Experiencia en brindar o haber brindado un servicio de similares características en otras instituciones, especialmente en otros centros educativos documentada favorablemente.	25%
5. Cooperativas y/o organizaciones sin fines de lucro	Cuya especialización sea en el rubro gastronómico	5%

PLAZO DEL CONTRATO

El **plazo de la concesión será de 2 años** a partir de la fecha en que se hace entrega de los bienes muebles e inmuebles objeto de la concesión. La concesión podrá ser renovada por períodos de un año, hasta un plazo máximo de 5 años en total (máximo 3 renovaciones), cumplidos los cuales se llamará nuevamente a licitación. En el caso de que alguna de las partes decidiera rescindir el contrato al vencimiento del plazo o de sus prórrogas, deberá comunicarlo a la otra por telegrama colacionado con una anticipación de por lo menos dos meses a su vencimiento. Si el concesionario dejare de prestar el servicio y no hubiere comunicado a la Facultad en su debido tiempo la voluntad de rescindir el contrato, éste deberá abonar a la Facultad los daños y perjuicios emergentes de su incumplimiento sin perjuicio de la pérdida del depósito de garantía. Ante la circunstancia de que cualquiera de las partes comunicare a la otra su voluntad de no renovar el plazo contractual o que esté vencido o estén vencidas sus prórrogas, la Facultad podrá exigir al adjudicatario que mantenga el servicio después del vencimiento de dicho plazo o de cualquiera de sus prórrogas hasta que se realice una nueva contratación con un plazo máximo de 180 días.

RETIRO DE PLIEGOS

Los interesados podrán consultar los pliegos en la página de compras estatales www.comprasestatales.gub.uy.

Para cotizar **deberán** adquirir los mismos en la Sección Terceraría de la **FCEyA**, en el horario de **10 a 14:00 hs**, a un **Costo de una 1 UR**

DE LA OFERTA

Deberán presentarse **personalmente**, en sobre cerrado y acompañadas de tres copias simples, deberán tener:

- Membrete de la firma proponente
- La inscripción: "Licitación Abreviada N°:

- La fecha de apertura: . Hora
- Un pliego de condiciones particulares firmado por el oferente, manifestando su conformidad con el mismo.
- CD con formulario anexo "A"
- Comprobante de compra del pliego
- Comprobante del depósito de garantía de mantenimiento de oferta

Toda cláusula imprecisa, ambigua, contradictoria u oscura a criterio del Organismo, se interpretará en el sentido más favorable para éste.

Los oferentes podrán ampliar su oferta por escrito **antes** de la apertura de las propuestas. Sin perjuicio de lo dispuesto, el Decano o la autoridad delegada podrá solicitar por escrito los datos complementarios o aclaraciones que se juzguen convenientes para el más completo estudio de las mismas.

Una vez abiertas las ofertas, no se podrá por parte de los oferentes hacer ni pedir aclaraciones verbales o escritas, ni se podrá solicitar audiencias a ninguno de los funcionarios que deban intervenir en el estudio y adjudicación correspondiente, en tanto ésta no se haya operado.

En cualquier estado del trámite previo a la adjudicación, se podrá dejar sin efecto la licitación, rechazar todo o parte de las propuestas devolviendo la garantía de mantenimiento de oferta.

LUGAR Y FECHA DE RECEPCIÓN DE LAS OFERTAS

En la Sección Compras de la Facultad de Ciencias Económicas y de Administración, Av. Gonzalo Ramírez 1926, en el horario de 10 a 15hs, hasta el día y hora en que se realice el acto de apertura de ofertas.

CONSTITUCIÓN DE GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA

Todo oferente deberá antes de presentar su propuesta, constituir garantía de mantenimiento de oferta de **\$ 60.000** mediante depósito en efectivo o en valores públicos a nombre del oferente y orden de la FCEyA, fianza o aval bancario, póliza de seguro de fianza, u otras formas de garantía equivalentes que sean aceptadas o establecidas por la FCEyA.

El pago o depósito se efectuará en la Sección Tesorería de la FCEyA en el horario de 10 a 14 hs.

La misma podrá ser retirada cuando quede firme la resolución de adjudicación.

CONSTITUCIÓN DE GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

Dentro de los 5 días siguientes a la notificación de la adjudicación o su ampliación, el adjudicatario deberá justificar la constitución de la garantía de cumplimiento de contrato por monto de **\$ 120.000**. La constitución de esta garantía de fiel cumplimiento se registrará en lo que fuera aplicable por lo dispuesto en el numeral anterior.

Si el adjudicatario no efectuare el depósito de garantía dentro del plazo establecido precedentemente, se aplicará una multa del 1/100 sobre el monto total por cada día calendario de atraso. Dicha multa deberá abonarse conjuntamente al constituirse la garantía de fiel cumplimiento del contrato. Si transcurridos 10 días desde el último otorgado para constituirse la garantía, el adjudicatario no ha dado cumplimiento a lo dispuesto precedentemente, se podrá dejar sin efecto la adjudicación efectuada y retener el depósito correspondiente. La falta de constitución de ésta garantía en tiempo y forma, hará caducar los derechos del/de los adjudicatario/s, pudiendo la Facultad reconsiderar el estudio de la licitación con exclusión del oferente adjudicado en primera instancia. Esta garantía podrá ser ejecutada en caso de que el adjudicatario no de cumplimiento a las obligaciones contractuales y se devolverá luego de manifestada la conformidad con el servicio prestado.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- a) Concesionar el espacio de Cantina a una empresa particular a cambio de tener un servicio de cantina de elevada calidad;
- b) Obtener que la cantina sea una opción preferencial para almuerzos y refrigerios para los usuarios de la Facultad que eligen almorzar en la zona
- c) Crear un clima de distensión en la Cantina donde los usuarios puedan disfrutar de las instalaciones y se genere un sentido de pertenencia sobre ella;
- d) Contar en el almuerzo con un menú básico completo y balanceado, de calidad en valores nutricionales, y precio acorde a un centro educativo;
- e) La calidad del servicio debe contemplar la celeridad en la atención;
- f) También se incluirá entre los factores de calidad el servicio y la higiene;
- g) Permitir que fuera de los horarios de mayor carga de atención, se puedan realizar actividades de estudio y socialización;
- h) Acordar con el concesionario mecanismos para la realización de otras actividades de interés de la Facultad;

FORMA DE VERIFICACIÓN DE DICHOS OBJETIVOS

- a) Se realizará una encuesta anual a una muestra representativa de usuarios de Facultad;
- b) La Facultad contará con los servicios de un nutricionista que estudiará muestras aleatorias del menú para constatar su calidad;
- c) Ante queja de los usuarios, la Facultad realizará una inspección ocular registrando los tiempos de espera;
- d) La Facultad realizará aleatoriamente controles oculares de las instalaciones
- e) Ante reclamos, la Facultad se reserva el derecho de recibir las denuncias o reclamos de los usuarios sobre el funcionamiento habitual, procediendo a confirmar la denuncia para resolver en consecuencia.

La Administración se reservará el derecho de realizar reuniones con el adjudicatario al menos una vez al año.

OFERTA GASTRONÓMICA

Menú básico: plato principal completo (con una variante) y entrada (ensalada, tarta, sopa, etc), postre (crema, gelatina, fruta, flan, ensalada de frutas, budín de pan, helado, etc) pan y agua.

Precio máximo: \$ 140 (ciento cuarenta pesos uruguayos) Ajustable según se detalla más adelante

Menú económico: Plato principal -menor al básico en precio- con una variante y agua, (sin entrada ni pan ni postre)

El llamado incluye los servicios de Comedor y Cafetería, según detalles que se indican:

i) Comedor:

Los servicios mínimos a prestar consistirán en el suministro de:

1) Menú:

- a) CALIDAD: Deberá ofrecer un **menú diario (“Menú básico”), completo y balanceado**; con un valor energético aproximado de entre 800 y 1000 kcal en un sólo tiempo tanto para el almuerzo como para la cena, compuesto de entrada (ensalada, tarta, sopa, etc), plato principal, pan, vaso de agua, postre. Deberá ser balanceado y variado, semanalmente la oferta debe incluir carnes blancas (pollo y pescado), frutas y verduras de estación así como también dos veces por semana postres a base de leche (cremas, flanes, arroz con leche, etc.) (sugerencia de Bienestar)

El plazo para la entrega del menú deberá cumplirse en un tiempo reducido, acorde a las necesidades de un centro educativo universitario. Se establece un tiempo medio de 7 minutos,

valorándose aquellas propuestas que consideren un tiempo de espera menor. En situaciones excepcionales se admitirán 15 minutos como máximo; estos casos no podrán repetirse con una frecuencia mayor a diez veces al año.

El concesionario en su propuesta deberá describir el servicio que brindará para lograr tal fin sin perder la calidad del servicio (autoservicio, sistema de bandejas, solicitudes previas, filas diferenciadas, elaboración in situ, elaboración semiindustrializada, etc.). El concesionario deberá permitir en caso de que la elaboración no sea en el local de Cantina, inspecciones cuando la Facultad lo considere por aquellos designados por ella.

b) Deberá ofrecer, la opción de un **plato principal alternativo**, de igual valor energético, para el menú diario básico. Debiendo conservar el plazo señalado en el punto a) para cumplir con el servicio.

c) Deberá ofrecer, otras opciones de **menú para casos especiales**: vegetarianos; opción baja en calorías; personas con problemas de salud (hipertensos, diabéticos, celíacos, colesterol, etc.), en estos casos, será el propio usuario que debe avisar previamente cuando va a consumir el menú y el concesionario debe ofrecerlo conforme a los pedidos, el precio debe ser el mismo que el del menú básico.

d) Deberá ofrecer, la opción de un menú ("**Menú reforzado**") que contemple aumentar las porciones del plato principal, quedando el concesionario en libertad de plantear un aumento en el precio de venta del mismo.

e) Deberá ofrecer, una oferta de menú a menor precio del establecido para el básico ("**Menú económico**"), que excluya la entrada, el pan y el postre, pero que cumpla con los tiempos estipulados para brindar el servicio (1a).

Para los casos 1a, 1b y 1c el precio del menú será el mismo.

Las ofertas de menú 1a y 1b deberán ser anunciadas semanalmente con todas las opciones de la semana siguiente, las cuales no podrán repetirse durante la semana.

2) Otras opciones para el almuerzo:

Podrán incluir desde minutas varias frías o calientes, pastas, pizzas, tartas, platos elaborados, postres, o lo que el concesionario considere apropiado ofrecer. Tendrá la posibilidad de servir un menú "ejecutivo", con platos de elaboración más refinada. Los precios de dichos productos serán establecidos por el oferente en el anexo "A", así como los plazos para brindar el servicio.

Algunas de estas ofertas deberán estar disponibles también en horario de la cena (a partir de las 20hs)

ii) Cafetería:

Los servicios a prestar consistirán en el suministro de té, café, leche o sus mezclas, rotisería, panadería, sandwichería, tostados, masas, dulces, etc. (Ver anexo "A")

Podrá instalar máquinas expendedoras de bebidas frías y calientes.

El servicio se deberá brindar en vajilla, no se admitirán recipientes descartables para consumo en la cantina, salvo que se compre el menú para llevar, en dicho caso, el material descartable se deberá cobrar (detallando en la oferta los costos de los mismos) o en casos puntuales en que el concesionario considere imprescindible el uso de los mismos.

FORMA DE PAGO DEL MENÚ

El concesionario podrá ofrecer beneficios en la compra de "cuponerías" por la compra del menú mensual, semanal o por una cantidad fija de almuerzos, aceptando tarjetas de crédito y débito para dicho pago y otras modalidades de pago que estime convenientes.

AJUSTE DE PRECIOS

El oferente deberá presentar en la oferta de servicio una lista con los precios de los productos más representativos, lo más exhaustiva posible. Específicamente, el precio del menú “básico” deberá ser menor o igual a \$ 140. El precio del menú, cualquiera sea su variante, se ajustará al inicio de cada año.

Dicho ajuste deberá ser calculado 50% por el IPC y 50% por el IMS.

HORARIOS Y PERÍODOS PARA OFRECER EL SERVICIO

La Cantina deberá permanecer abierta prestando servicio todos los días hábiles de lunes a viernes, todo el año lectivo, según calendario Facultad (contempla los períodos de clase, parciales y exámenes). Contemplará el horario de 07:30 a 22:00 hs. (Se podrá conceder una tolerancia de una hora, asimismo el adjudicatario podrá cerrar el local durante un horario prudencial que permita el aseo del mismo durante el día, luego de las 15 hs.) Deberá brindar la oferta de menú de 11:00 a 15:00 de lunes a viernes. La oferta de cafetería estará disponible en todo el horario. La oferta parcial de minutos deberá estar disponible en horario de la noche.

Los horarios podrán ser modificados por la Facultad, quedando el concesionario obligado a su aceptación.

Será necesario que el concesionario abra los días sábados de receso (días en que se toman pruebas a los estudiantes) en horario a convenir. La Facultad se compromete a informar los mismos en forma anticipada.

USUARIOS QUE TRAEN SU COMIDA

Los usuarios que traen su propia comida podrán hacer uso de las instalaciones sin costo. Deberán existir hornos de microondas y acceso al uso de vasos y cubiertos a disposición de estos usuarios sin costo y en cantidad razonable en función de la demanda para que no exista una espera demasiado prolongada para su uso. También deberá haber acceso a agua potable (fría y caliente) para su consumo. La adquisición, instalación, mantenimiento y reposición de dichos equipos y útiles es responsabilidad del concesionario.

CANON

El concesionario deberá aportar por concepto de canon:

Durante los primeros 6 meses 30 UR.

Luego hasta los 12 meses 35 UR

Hasta los 24 meses 40 UR. En caso de operar la cláusula de renovación de contrato, el adjudicatario continuará abonando el canon de 40 UR mensuales.

Durante los meses de enero y febrero de cada año, el canon a abonar será del 50% del valor que corresponda al período mensual, debido al receso general de la Facultad.

El canon deberá abonarse en Tesorería de Facultad, por adelantado entre el 1° y el 10 de cada mes o mediante depósito en cuenta bancaria de la FCEyA. Cumplido dicho plazo deberá abonarse la mora correspondiente.

CONVENIO CON BIENESTAR UNIVERSITARIO

El concesionario deberá coordinar con el sistema de “comedores alejados” de la Universidad de la República para que a los estudiantes con becas de alimentación se les permita comer en la Facultad. Eso redundará en un beneficio para el concesionario que podrá acceder a un público del entorno de 50 becarios de la Facultad, más los becarios de otras Facultades que tengan cursos o vivan próximo a la FCEyA y que lo elijan como su opción alimenticia. Los estudiantes tendrán libertad para elegir dónde comer su almuerzo y cena. El acuerdo mínimo para ofrecer será almuerzos de lunes a viernes. Cenas y comidas los sábados el concesionario tendrá libertad de introducirlas en el convenio o no. El concesionario deberá aceptar los controles que Bienestar Universitario entienda pertinentes.

CONTROLES y VERIFICACIÓN NUTRICIONAL

La Facultad (o quien ésta designe) realizará inspecciones sin previo aviso a las instalaciones y productos que el adjudicatario expendía, a fin de constatar el cumplimiento de las condiciones

establecidas en el presente pliego particular. La Facultad velará por el estricto cumplimiento de los términos de este pliego, y tendrá a su cargo el control permanente de la calidad del servicio, fiscalizando en la forma que considere más conveniente la prestación de los servicios que se conceden, quedando obligado el concesionario a proporcionar las informaciones que se estimen necesarias, atender y cumplir las recomendaciones que se le efectúen.

En forma aleatoria, la Facultad (o quien ésta designe) efectuará el análisis del balance nutricional y el valor energético del menú básico, utilizando los servicios del personal especializado del área de nutrición que crea necesario, haciéndole firmar al Concesionario o quien estuviera a cargo de la Cantina un recibo de muestra de comida comprada bajo forma de anonimato en el momento de realizada la compra.

CONSUMO DE ALCOHOL y TABACO

El concesionario deberá cumplir con las normativas nacionales y universitarias vigentes en la materia.

En concordancia a la normativa nacional vigente, queda prohibido el expendio de tabacos y alcohol y el fumar en toda el área, incluidos los espacios abiertos. El Concesionario será considerado responsable de toda transgresión al respecto.

SALUBRIDAD

El servicio será prestado en óptimas condiciones de calidad e higiene, en todos sus aspectos. Serán a cargo del concesionario al aseo de los locales, instalaciones, útiles, baños, etc. puestos a disposición del servicio.

Las óptimas condiciones de higiene deben asegurar la calidad sanitaria de las diferentes preparaciones que componen la oferta gastronómica que brindará la empresa concesionaria.

Será responsabilidad del concesionario disponer de personal para la limpieza del sector de elaboración de comidas, del salón de usuarios, de los baños de usuarios y del personal, para lo cual deberá disponer de un programa de limpieza.

Durante todo el horario el salón deberá permanecer en adecuadas condiciones de higiene (mesas, pisos y recipientes de residuos).

Deberá disponer de contenedores con tapa para los residuos, los cuales deberán ser vaciados con periodicidad evitando que los desechos caigan al piso.

Deberá contratar un servicio de retiro de residuos no domiciliarios de acuerdo a la normativa vigente de la Intendencia Municipal de Montevideo, Decreto 5383/12

Todos los operarios deben contar con **carne de salud** y de **manipulador vigente**.

Todo el personal deberá contar con uniforme completo de color claro, en buenas condiciones de higiene (debe incluir cofia o gorro).

Realizar un adecuado control de plagas (roedores e insectos) mediante fumigaciones periódicas.

En caso de las preparaciones que se expendan al público se elaboren en otro local que no sea el destinado por la Facultad, el transporte utilizado para trasladar las mismas deberá contar con la habilitación municipal correspondiente vigente.

Deberá suministrar jabón para uso del público en general, de libre acceso, así como papel higiénico en los sanitarios, asegurando su reposición periódica.

La presente concesión no excluye, ni afecta los derechos de la Facultad y por consiguiente el concesionario queda sometido a las obligaciones generales sobre higiene, salubridad, etc. y será pasible de sanciones según las ordenanzas en vigencia que pudieran aplicarle autoridades nacionales o municipales.

ACCIDENTES

El concesionario será el único responsable por los accidentes que ocurran durante la ejecución de su instalación y durante el desarrollo de las actividades para las que resultara contratado, así como sus consecuencias sobre terceros. Durante el período de instalación y de funcionamiento será igualmente responsable de los accidentes que por falta de medidas de precaución o no uso de elementos de protección necesarios para el desarrollo de su labor fuesen víctimas los operarios o las personas que por cualquier motivo concurriesen a la Cantina o transiten en los alrededores o estén desarrollando actividades en locales contiguos, sin perjuicio de otra

responsabilidad civil o penal que le correspondiera.

INSTALACIONES Y CONSUMOS

El local de Cantina cuenta con la infraestructura y los servicios básicos necesarios (agua, electricidad y gas) para un emprendimiento de estas características. La Facultad brindará una línea interna de teléfono desde su Central (con el cero bloqueado, a los efectos de llamadas internas). El concesionario podrá solicitar líneas de teléfono propia (a través de la Facultad), a su entero cargo.

Los consumos de gas serán a cargo del concesionario, los mismos se pagan a mes vencido.

El pago de la electricidad y agua correrán por parte de la Facultad, quien velará por un uso razonable de los mismos, controlando los pagos mensuales por estos servicios. Podrá reclamar al Concesionario cuando se constaten consumos excesivos, debiendo éste mejorar su forma de trabajo con el fin de regularlos.

Respecto a la seguridad del local, la Facultad tendrá a su cargo la vigilancia básica cuando la Cantina se encuentre cerrada, atendiéndose en las mismas condiciones que el resto de los locales del edificio. Para ello se instalarán cámaras de seguridad para el control de las fachadas de la cantina y sensores de movimiento en el salón comedor, cocina y locales anexos, que serán activados al cerrar la cantina.

Al momento de la firma del Contrato podrá el adjudicatario proponer la realización de mejoras o refuerzos en el sistema de seguridad a su entero cargo, teniendo siempre la Facultad la potestad de aceptarlas o no, y estableciéndose de mutuo acuerdo los mecanismos para su implementación.

MODIFICACIÓN DE LOCALES

El concesionario, usufructuará el local destinado a la Cantina, así como lo inventariado en el anexo adjunto. Los bienes recibidos no podrán ser retirados del establecimiento por el concesionario, quien se obliga a conservarlos con la máxima diligencia al igual que los locales, responsabilizándose por cualquier pérdida, deterioro, o disminución. El concesionario no podrá realizar obras que modifiquen el local o sus instalaciones sin comunicación previa a la Facultad y contar con su aprobación.

Una vez recibido el local se realizarán las pruebas de funcionamiento correspondientes a los equipos instalados, a saber: extracción e inyección de aire, aire acondicionado, suministro de agua caliente, equipos electrodomésticos, inspección de equipamiento en general, de manera de comprobar el correcto funcionamiento antes de la puesta en marcha.

Todas aquellas intervenciones (service, mantenimiento, reparaciones) que se realicen en el marco de la garantía del equipamiento, correrán por cuenta de las empresas proveedoras correspondientes. En el caso de tener que realizar reparaciones que eximan el amparo de la garantía, estas correrán por cuenta del concesionario.

Una vez vencido el plazo de garantía de los equipos, el service, mantenimiento y reparaciones estarán a cargo del concesionario, debiendo llevar un registro de las intervenciones realizadas, de modo de comprobar el correcto uso del equipamiento.

La Facultad realizará controles anuales sobre el estado de conservación de todo el equipamiento utilizado, de constatare irregularidades, serán advertidas al concesionario para su intervención al respecto. Este control estará comprendido por inspecciones oculares, registros fotográficos, pruebas de funcionamiento y puesta en marcha de equipos.

El concesionario deberá velar por el correcto uso de todas las instalaciones de la cantina y pondrá en aviso a la Facultad cuando así lo considere pertinente.

RESPONSABILIDAD POR BUEN ESTADO DE LOS PRODUCTOS

El concesionario será responsable directo de la legitimidad y buen estado de todos los productos que expendan de acuerdo a las ordenanzas bromatológicas municipales. En caso de infracción a esta norma, se le aplicará una multa equivalente al depósito de la garantía, sin perjuicio de las sanciones legales y reglamentarias que pudieran corresponderle, de la rescisión del contrato respectivo y el resarcimiento de los daños y perjuicios emergentes.

DEL ADJUDICATARIO

El Personal requerido para la explotación de los servicios comprendidos en la concesión será contratado por el concesionario, quien será responsable de su conducta dentro de las horas de servicio. El personal referido deberá poseer carné de salud, siendo responsabilidad del concesionario el mantenimiento de su vigencia.

Deberá darse cumplimiento a la normativa municipal vigente referente a que todas las personas con responsabilidad de decisión y operarios involucrados en las actividades de manipulación, fraccionamiento, industrialización, almacenamiento, transporte y comercialización de alimentos deberán recibir la capacitación correspondiente y certificarla mediante el Carné de Manipulador de Alimentos. La Facultad podrá exigir, en cualquier momento, la presentación de los citados carnés. El pago de sueldos, jornales, seguros, aportes o cualquier otro gravamen y obligación derivada de la aplicación de las leyes laborales y de seguridad social, así como el cumplimiento de obligaciones o cualquier clase de compromisos que contrajera el concesionario para la explotación de los distintos servicios, será de su cargo exclusivo. Para la fijación de retribuciones regirán los preceptos fijados por disposiciones vigentes.

El concesionario deberá explicitar en su propuesta la cantidad de personal que piensa contratar para poder hacer viable el servicio tal como es solicitado en este pliego. El concesionario mantendrá un estricto y regular cumplimiento de todas sus obligaciones comerciales, acreedores comerciales y civiles, obligaciones laborales de seguridad y previsión social, fiscales, etc. En cualquier momento la Facultad podrá exigir la exhibición de los comprobantes que acrediten el regular cumplimiento de sus obligaciones; pago de las adquisiciones, aportes al BPS, Caja de Asignaciones; DGI, sueldos, etc.

La Facultad podrá solicitar la sustitución de cualquier empleado o dependiente del concesionario que manifestara una conducta inconveniente o que por cualquier motivo no se considere en condiciones de cumplir con las tareas a que refiere este contrato.-

INDEPENDENCIA COMERCIAL DE LA UDELAR

El mantenimiento de la concesión, por parte de la Facultad, quedará sujeto al cumplimiento por parte del concesionario de las siguientes condiciones, entre otras:

- a) No podrá en ningún caso contraer deudas a nombre de la Facultad, ni de la Universidad de la República, ni invocar a éstas en negocios con terceros;
- b) Pagará puntualmente a terceros las obligaciones personales que contraiga como consecuencia de la concesión.

INCUMPLIMIENTO

En caso de incumplimiento de cualquiera de las cláusulas del presente Pliego y del contrato correspondiente, la Facultad de pleno derecho y sin necesidad de gestión alguna, se incautará parcial o totalmente, en concepto de cláusula penal, de la garantía anteriormente prevista, sin perjuicio del resarcimiento de los daños y perjuicios emergentes y de la caducidad del citado contrato.

PAGO DE ROTURAS Y FALTANTES

El concesionario estará obligado a abonar el valor de los objetos que se deterioren, destrocen o hayan desaparecido. Los daños que se produzcan en el edificio, maquinarias, útiles y en general, en todos los bienes muebles o inmuebles entregados, por causas fortuitas o culpa del concesionario o sus dependientes, será de exclusivo cargo del concesionario, vencidas las garantías correspondientes. La tasación de los daños será realizada por un tasador designado por la Facultad quien deberá justificarla teniendo en cuenta los precios de plaza, dicha tasación será inapelable. Los gastos de tasación los pagará el concesionario. Las reparaciones de los bienes objeto de la concesión que se deban realizar serán bajo el contralor de la Facultad.

MORAS

El concesionario estará incurso en mora de pleno derecho, sin necesidad de protesta, interpelación judicial ni gestión particular alguna, por el sólo vencimiento de los términos en que debe cumplirse cada obligación o por la realización u omisión de cualquier acto o hecho que se traduzca en hacer o en no hacer algo contrario a lo estipulado.

Deberá abonarse por concepto de mora el valor correspondiente descripto en la siguiente tabla:

Días de atraso	Monto a Pagar
11 a 30 días	3 UR
31 días a 60 días	4 UR
61 días a 90 días	5 UR

CAUSALES DE RESCICIÓN

- a) El incumplimiento total o parcial del contrato;
- b) La no integración de la garantía correspondiente luego de la adjudicación;
- c) El incumplimiento del canon cuando supere los 90 días
- d) Cualquier otra causal que a juicio de la Facultad sea lo suficientemente grave como para invalidar el contrato.

MULTAS

En caso de infracción a las normas del presente pliego se le aplicará al concesionario una multa que se graduará según la gravedad del incumplimiento desde un mínimo de 10 UR o su equivalente en pesos uruguayos, hasta un máximo de 1000 UR, sin perjuicio de las acciones legales y reglamentarias que pudieren corresponder, de la rescisión del contrato respectivo y del resarcimiento de los daños y perjuicios emergentes.

CONDICIONES GENERALES

El Concesionario deberá lograr mediante una oferta gastronómica variada y eficiente, un uso intensivo de la cantina. Parte de la idea es que exista en la Cantina un clima de cordialidad, complemento necesario para las tareas de la Facultad.

El concesionario deberá además presupuestar servicio de catering para los eventos que se desarrollen en Facultad y para los que le sean solicitados. Ello no implica obligación de compra por parte de la Facultad.

Rigen para esta Licitación el T.O.C.A.F. y demás Leyes, Decretos, Resoluciones del Poder Ejecutivo y Resoluciones de la Universidad de la República, vigentes a la fecha de apertura de ofertas, así como las respuestas a las eventuales aclaraciones que soliciten los proponentes.

La Administración podrá por cualquier causa y en cualquier momento, antes que venza el plazo de presentación de ofertas, modificar los documentos de la licitación. Dichas modificaciones serán publicadas en la página de Compras Estatales.

La Administración podrá prorrogar la fecha de apertura a fin de dar a los oferentes un plazo razonable que puedan tomar en cuenta las enmiendas realizadas.

La Facultad de Ciencias Económicas y de Administración se reserva el derecho de adjudicar total o parcialmente.

Se verificará en el RUPE la inscripción de los oferentes en dicho Registro, así como la información que sobre el mismo se encuentre registrada, la ausencia de elementos que inhiban su contratación y la existencia de sanciones según corresponda.

A efectos de la adjudicación, el oferente que resulte seleccionado, deberá haber adquirido el estado de "ACTIVO" en el RUPE, tal como surge de la Guía para Proveedores del RUPE, a la cual podrá accederse en www.comprasestatales.gub.uy bajo el menú Proveedores/RUPE/Manuales y videos.

Si al momento de la adjudicación, el proveedor que resulte adjudicatario no hubiese adquirido el estado "ACTIVO" en RUPE, una vez dictado el acto, la Administración otorgará un plazo de 10 días

a fin de que el mismo adquiera dicho estado, bajo apercibimiento de adjudicar el llamado al siguiente mejor oferente en caso de no cumplirse este requerimiento en el plazo mencionado.

----- 0 -----