



PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

CONCESION SERVICIO DE CANTINA DE LA JEFATURA DE POLICIA DE TACUAREMBÓ

-DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN-

Joaquín Suárez 221 - TACUAREMBÓ

Tele-fax: 2152.8209 / 2152.8210

INCISO: 04

Unidad Ejecutora: 21

CONCESIÓN N°: 2

ARTICULO 1. OBJETO DEL LLAMADO

Se convoca a CONCESIÓN del Servicio de Cantina de esta Unidad Ejecutora, sita en Joaquín Suarez 221 de esta Ciudad, cuya utilización será exclusiva para funcionarios del Ministerio del Interior.

GENERALIDADES DEL SERVICIO:

El servicio ofrecido debe cumplir con las siguientes características:

- A) El oferente deberá presentar una oferta gastronómica variada. La misma deberá incluir un menú económico nutricionalmente balanceado, que incluya un plato principal, postre y bebida, a un precio razonable el que deberá ser previamente aprobado por esta unidad ejecutora. También podrá ofrecer alternativas, ej. Menú ejecutivo, menú dietético, etc. Dicho servicio se brindará en el horario de 11:30 a 14:00.
- B) Además podrá brindarse servicio de cafetería a criterio del oferente: café, té, vaso de leche, cortado, capuchino, bebidas lácteas, refrescos, agua mineral, jugos, media lunas, sándwiches, empanadas, bizcochos, tortas dulces y saladas, postres, debiendo preparar además comidas rápidas tipo chivitos, milanesas, etc.-

C) El servicio de desayuno y merienda incluirá un café, cortado, vaso de leche, yogurt y cuatro bizcochos o similar. Dicho servicio se brindará en el horario a determinar de acuerdo a las necesidades del servicio.

NOTA 1: REQUISITO DE ADMISIBILIDAD: A efectos de la presentación de ofertas, el oferente deberá estar registrado en el Registro Único de Proveedores del Estado (RUPE), conforme a lo dispuesto por el Decreto del Poder Ejecutivo N° 155/013 de 21 de mayo de 2013.

Los estados admitidos para aceptar ofertas de proveedores son: EN INGRESO y ACTIVO.

ARTICULO 2. ACLARACIONES

Las empresas interesadas podrán solicitar aclaraciones y consultas, así como solicitar prórroga del Acto de Apertura si las razones de servicio lo permiten y les es autorizado.

Las mismas deberán realizarse por escrito, dirigidas a Dirección de Administración (Sección Compras) de esta Unidad Ejecutora, en un plazo de hasta tres días hábiles con antelación a la fecha de apertura o comunicándose al tele-fax: 2152-8210

ARTICULO 3. OFERTAS

Las propuestas deberán presentarse en papel membretado, firmada por el oferente, en original, y dos copias en papel simple, en sobre cerrado.

Todos los documentos de la propuesta deberán ser cuidadosamente redactados sin borrones, raspaduras, o enmiendas, debiendo estar firmadas todas las hojas y numeradas correlativamente por el proponente al pie de éstas.

Las ofertas, salvo en aquellos aspectos técnicos en que se utilizan universalmente aceptados vocablos en inglés, deberán ser realizadas en idioma español así como toda la información inherente a la propuesta.

No se tendrán en cuenta las ofertas que no cumplan con los requisitos que anteceden.

Toda oferta ambigua, imprecisa, contradictoria u oscura a criterio de la Administración, se entenderá en el sentido más favorable a ésta.

ARTICULO 4. INTEGRACION DE LA PROPUESTA

La oferta deberá contener información completa según el siguiente detalle:

- 1) Una propuesta técnica y una propuesta económica.
- 2) La Propuesta técnica deberá ajustarse a los requerimientos técnicos y descriptivos que se detallan en los presentes Pliegos de Condiciones Particulares.
- 3) En forma clara y precisa, la oferta deberá contener el precio de la oferta en la moneda que corresponda, incluyendo impuestos aplicables. La cotización deberá ajustarse estrictamente a lo solicitado, sin excepciones. Deberá contener el precio de venta de cada menú ofrecido y la paramétrica a aplicar para su ajuste.
- 4) El oferente deberá presentar una Declaración en la cual indique que está en condiciones de contratar con el Estado.-
- 5) El oferente deberá constituir un domicilio electrónico a efectos de las notificaciones en el marco de este procedimiento.

ARTICULO 5. PRECIO

El precio de la oferta se establecerá en cantidad de menús diarios sin costo los que serán acumulables dentro del año y se proporcionaran a quien el jerarca de ésta Unidad Ejecutora determine.

Si la operación constituye materia gravada por tributos, deberán incluirse en el Monto total de la oferta, sin perjuicio de su individualización y detalle respectivo. De lo contrario todos los tributos que legalmente corresponden por el Cumplimiento del contrato se consideraran incluidos en los precios cotizados.

Dicho precio no podrá estar sujeto a confirmación, ni condicionado en forma alguna.

Las creaciones, supresiones o modificaciones de los tributos que gravan la última etapa de la comercialización de los bienes o prestación de servicios serán reconocidos en todos los casos a favor del adjudicatario o de la Administración según corresponda. La Administración rechazará de plano las ofertas que establezcan traslados tributarios diferentes a los dispuestos por dicha norma.

ARTICULO 6. PLAZO DE MANTENIMIENTO DE LA PROPUESTA

Las propuestas serán válidas y obligarán a los proponentes hasta 120 días desde la fecha del Acto de Apertura. Vencido dicho plazo se entenderá que el mismo se prorroga automáticamente y así sucesivamente, de no mediar comunicación escrita en contrario o retiro de la propuesta por el interesado con diez días hábiles de antelación.

ARTICULO 7. PRESENTACION DE LAS PROPUESTAS

La recepción de las propuestas se efectuará en la Sección Compras de la Dirección de Administración de la Jefatura de Policía de Tacuarembó el mismo día y hora fijada para la celebración del Acto de Apertura.

ARTICULO 8. FECHA DE APERTURA DE LAS PROPUESTAS

El Acto de Apertura de las propuestas se realizará en la Sala de Conferencias de esta Unidad Ejecutora, el día 09 de noviembre del año 2016 a la hora 12:00, en presencia de los interesados que concurren al acto, no admitiéndose posteriormente a éste ninguna nueva oferta ni modificación en aquellas presentadas.

ARTICULO 9. DOCUMENTOS A PRESENTAR

El oferente deberá presentar en el Acto de Apertura un sobre conteniendo:

1. Oferta técnica y económica.

2. Antecedentes de prestación de servicios similares, debidamente acreditados mediante nota de referencia, resoluciones y/o copia de contratos.-

Se reserva sólo al Oferente que resultare adjudicatario la carga administrativa de la demostración de estar en condiciones formales de contratar. A tales efectos oportunamente se verificará si los documentos que se detallan a continuación están consignados en el Registro único de Proveedores del Estado:

1. Certificado Notarial original (o fotocopia con exhibición del original) que acredite la personería jurídica y representación, si correspondiere, con una vigencia no mayor a treinta días. Aquellos documentos esenciales para el valor jurídico de la contratación como estatutos, contratos sociales, poderes y similares deberán estar debidamente legalizados si provienen del extranjero. La acreditación de los representantes de las firmas oferentes podrá hacerse mediante la presentación de: a) Poder General o Especial. b) Carta Poder con firmas certificada por Escribano Público.

2. Certificado vigente del Banco de Seguros del Estado en cumplimiento de la Ley No. 16.074.(Seguro de Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales).

Nota 1: La Administración podrá otorgar a los oferentes un plazo máximo de 2 (dos) días hábiles para salvar defectos, carencias formales o errores evidentes o de escasa importancia.

Nota 2: Serán desestimadas las propuestas cuando contengan cláusulas abusivas, entendiéndose por éstas aquellas que por su contenido o su forma, contradiga las exigencias del Pliego y determine obligaciones en perjuicio de la Administración, así como toda aquella que viole la obligación de actuar de buena fe.

Nota 3: Aquellos Oferentes que deseen suscribir el Acta de Apertura o dejar constancias en la misma, deberán tener anexado al Registro antes mencionado la representación que invocan mediante la exhibición de la cédula de identidad.

ARTICULO 10. RESERVA

Si se presentaren dos o más ofertas que reciban calificación similar o tengan precio similar según cual sea el criterio de evaluación aplicado, la Administración se reserva el derecho de ejercer las facultades otorgadas por el Art. 66 del TOCAF.

Asimismo, la Administración se reserva el derecho de hacer uso de las facultades otorgadas por el Art. 74 del TOCAF.

ARTICULO 11. REGIMEN DE PREFERENCIA PARA LAS MIPYMES

PREFERENCIA A LA INDUSTRIA NACIONAL: Será de aplicación lo establecido en el art.58 del TOCAF, y demás normas que rijan la materia.

PREFERENCIA A LAS MIMPYES: Se deberá tener en cuenta lo establecido en el Art. 44 de la Ley N° 18.362 de 6 de octubre de 2008 reglamentado por el Decreto del Poder Ejecutivo No. 371/010 de 14 de diciembre de 2010 y disposiciones concordantes y/o complementarias.

Para la aplicación del beneficio, el oferente deberá presentar conjuntamente con su oferta:

a) Certificado expedido por DINAPYME que acredite su condición de MIPYME y la participación en el Subprograma de Contratación para el Desarrollo otorgado al amparo del Art. 4 y concordantes del Decreto 371/010.

La no acreditación de la condición de MIPYME y la correspondiente participación en el referido subprograma mediante el mencionado certificado, implicará el no otorgamiento de dicho beneficio hacia la empresa oferente, considerando a la misma como no MIPYME.

b) Cuando el servicio incluya el suministro de bienes, a los efectos de obtener la preferencia el proponente deberá obligatoriamente presentar una Declaración Jurada que acredite el porcentaje de integración nacional de los mismos conforme a lo dispuesto en el Art. 8 del Decreto 371/010.

De no brindarse la información requerida, la Administración no aplicará la preferencia.

En virtud de la naturaleza del objeto a contratar, no se aceptará la cotización en Modalidad de Reserva

de Mercado al amparo de lo previsto en el Art. 11 Del decreto 371/010.

ARTÍCULO 12. ADJUDICACION

La Administración se reserva el derecho de adjudicar el objeto de la presente llamado a la oferta que considere más conveniente para sus intereses, aunque no sea la de mejor precio, y también de rechazar a su exclusivo juicio, la totalidad de las mismas.

Se tendrá en cuenta al momento de la valoración y comparación de las ofertas los criterios de ponderación establecidos en el Anexo II.

Una vez notificado el acto de adjudicación al oferente adjudicatario, y sin perjuicio de lo establecido en el Art. 73 del TOCAF, se tendrá por perfecto y eficaz el negocio, no siendo preceptiva la suscripción de contrato documental alguno, debiendo la Administración y el adjudicatario ceñirse para su ejecución: a) a lo establecido en los presentes Pliegos de Condiciones Particulares, b) a lo establecido en el Pliegos General de Condiciones para los contratos de Suministro y Servicios No Personales, y c) a lo ofertado.

Todos los datos indicados por el proponente referidos a los elementos contenidos en la oferta, tendrán carácter de compromiso, y si se verifica que no responden estrictamente a lo establecido en la propuesta, la Administración podrá rechazarlos de plano, rescindiendo el contrato respectivo sin que ello de lugar a reclamación de clase alguna.

Nota 1: No se contratará con empresas que presenten antecedentes de sanciones inscriptas en el Registro único de Proveedores del Estado.

Nota 2: Se tendrá presente lo dispuesto en el artículo 6 de la Ley N°. 17.957 (Registro de Deudores Alimentarios) y Ley N°. 18.244, en lo pertinente.

Nota 3: Asimismo, y en cuanto corresponda los oferentes deberán dar cumplimiento a lo dispuesto en los Decreto N°. 260/007 y 315/010, reglamentarios de la Ley N°. 17.849.

Nota 4: Se verificará la inscripción de los oferentes en Registro Único de Proveedores del Estado, 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.

Si al momento de la adjudicación, el proveedor que resulte adjudicatario no hubiese adquirido el estado de "ACTIVO" en RUPE, se le otorgará un plazo, de 2 días hábiles contados a partir del día siguiente a la notificación de la adjudicación, a fin de que el mismo adquiera dicho estado, bajo apercibimiento de adjudicar este llamado al siguiente mejor oferente en caso de no cumplirse este requerimiento en el plazo mencionado.

ARTICULO 13. CUMPLIMIENTO DE NORMAS EN MATERIA LABORAL Y DE SEGURIDAD SOCIAL

El jornal que la empresa abone a sus operarios no podrá ser inferior al homologado en el seno de los Consejos de Salarios para la respectiva rama de actividad, o aquél que fije en su defecto el Poder Ejecutivo.

La Jefatura de Policía de Tacuarembó podrá exigir mensualmente la presentación de la documentación o declaración jurada que acredite que el adjudicatario da cumplimiento a las normas vigentes en materia laboral y de seguridad social, con respecto al personal en relación de dependencia, tales como pago de remuneraciones, entrega de recibos de sueldos, comprobante de inscripción de la planilla de trabajo en el MTSS, comprobante de pago al BPS, comprobante de pago del seguro contra accidentes de trabajo, enfermedades profesionales, el cumplimiento de normas de seguridad e higiene y demás que correspondieren. El incumplimiento por parte de la empresa adjudicataria en el pago de las retribuciones antes mencionadas será causal de rescisión del contrato.

Asimismo semestralmente se podrá requerir 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.

La Jefatura de Policía de Tacuarembó 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 (Ley 18.098 de 27 de diciembre de 2006, Ley 18.099 de 10 de Enero de 2007 y Ley 18.251 de 6 de enero de 2008)

En caso de incumplimiento de las obligaciones mencionadas anteriormente la Jefatura de Policía de Tacuarembó se reserva el derecho de aplicar las disposiciones del Decreto N° 475/005 de fecha 14 de noviembre de 2005 y de las citadas normas, como así rescindir la presente contratación, con pérdida del depósito en garantía, si lo hubiere, por cumplimiento de contrato, sin perjuicio de las acciones civiles y penales que pudieren corresponder.

La Jefatura de Policía de Tacuarembó se reserva el derecho de realizar dichos controles respecto al adjudicatario, durante la vigencia de la contratación.

ARTICULO 14. CONDICIONES DE CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO

El plazo contractual será por el término de 1(un) año, reservándose la Administración la facultad de renovación del mismo por hasta dos (2) período de un (1) año, salvo comunicación a la otra parte con treinta (30) días de anticipación a cada vencimiento.

Vencido el plazo original de dos años la Jefatura de Policía de Tacuarembó tiene derecho a rescindir el contrato 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.

La relación contractual entre la Jefatura de Policía de Tacuarembó y el adjudicatario se extinguirá al vencimiento del plazo de contrato.

No obstante vencido el plazo contractual ya sea por vencimiento del término total previsto, o por cualquier otra causa, la Jefatura de Policía de Tacuarembó podrá solicitar a la empresa, de acuerdo a lo establecido en el art. 74 del TOCAF, que el servicio se preste hasta la sustanciación del nuevo llamado. El servicio se prestará en las mismas condiciones de prestaciones y precios que durante el período contractual.

ARTICULO 15. CONSTITUCIÓN DE GARANTÍAS

GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE LA OFERTA

En virtud a lo dispuesto en Resolución Ministerial, se exonera a todos los Oferentes de la constitución de Garantía de Mantenimiento de Oferta.

GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

Siempre que el monto de lo adjudicado supere el 40% del tope de la licitación abreviada, establecida en el Art. 33 del T.O.C.A.F. El adjudicatario deberá constituir una garantía equivalente al 10% del monto de la adquisición, dentro de los 5 días siguientes a la notificación de la adjudicación.

Para la realización del Depósito de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, no se admitirán cheques en ninguna de sus modalidades, ni garantías personales. En el caso de garantías en efectivo deben ser depositadas previamente en las cuentas del BROU que se detallan a continuación: 053-4087; una vez efectuado el mismo deberá presentarse en la Dirección de Administración donde se expedirá la constancia respectiva.

ARTICULO 16. FALTA DE CONSTITUCION DE LA GARANTIA

La falta de constitución de la garantía de fiel cumplimiento de contrato en tiempo y forma, excepto que se haya autorizado una prórroga, hará caducar los derechos del adjudicatario, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo anterior respecto a la opción.

ARTICULO 17. EJECUCION DE LA GARANTIA

La garantía de fiel cumplimiento del contrato podrá ser ejecutada en caso de que el adjudicatario no de cumplimiento a las obligaciones asumidas.

ARTICULO 18. PAGO

El pago será mensual, y acumulable dentro del año en cantidad de Menús.

ARTICULO 19. MORA

El adjudicatario caerá en mora de pleno derecho por el solo vencimiento de los plazos pactados o por la realización u omisión de cualquier acto o hecho que se traduzca en hacer o no hacer algo contrario a lo estipulado, sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial de especie alguna.

ARTICULO 20. MULTA

La falta de cumplimiento por parte del adjudicatario en los plazos o condiciones estipuladas, generará una multa de quince mil pesos uruguayos (\$15.000). Excedido 5 días de verificado el incumplimiento mencionada en el inciso anterior, la Administración podrá revocar la adjudicación, con la consiguiente pérdida de la garantía constituida.

ARTICULO 21. PENALIDADES

Sin perjuicio de lo dispuesto en artículos anteriores, la falta de cumplimiento de cualquiera de las obligaciones, por causa imputable al oferente o adjudicatario, en su caso, podrá dar mérito a la aplicación de las siguientes medidas, no siendo las mismas excluyentes:

- a) Advertencia.
- b) Aplicación de la multa señalada en el Art. 20.

Todo ello, sin perjuicio de las comunicaciones a efectuar al Registro único de Proveedores del Estado, y la publicidad que corresponda.

ARTICULO 22. NOTIFICACIONES

Se establecen como medios válidos de notificación todas las formas establecidas por las normas

administrativas. (por ejemplo enviadas vía fax, etc.)

ARTICULO 23. RESCISION DEL CONTRATO

La Administración podrá rescindir unilateralmente la relación contractual por incumplimiento total o parcial del adjudicatario, debiendo previamente notificar al mismo. No obstante la misma se producirá de pleno derecho por la inhabilitación superviniente.

La rescisión por incumplimiento del adjudicatario aparejará su responsabilidad por los daños y perjuicios ocasionados a la Administración, y la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento del contrato sin perjuicio del pago de la multa correspondiente.

ARTICULO 24. OBLIGACIONES CONTRACTUALES

El adjudicatario está obligado a dar cumplimiento en forma personal a las obligaciones que asume, no pudiendo delegar responsabilidades en subcontratistas, transferir o ceder las mismas, o cualquier otra forma directa o indirecta de lograr el mismo fin, salvo autorización expresa y previa de la Administración.

ARTICULO 25. DEVOLUCION DE GARANTIA DE FIEL CUMPLIMIENTO

La garantía de fiel cumplimiento de contrato será devuelta de oficio por la Administración, una vez verificado el cumplimiento de toda las obligaciones contractuales.

ARTICULO 26. EXENCION DE RESPONSABILIDAD

La Administración podrá desistir del llamado en cualquier etapa de su realización, o desestimar todas las ofertas. Ninguna de estas decisiones generará derecho alguno de los participantes a reclamar por gastos, honorarios o indemnizaciones por daños y perjuicios.

ARTÍCULO 27. CONDICIONES GENERALES

La sola circunstancia de presentarse a la Concesión implica que el oferente conoce y acepta las

condiciones y requerimientos establecidos en estos Pliegos de Condiciones Particulares, así como de los Pliegos Generales de Condiciones para los contratos de Suministro y Servicios No Personales.

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

ARTICULO 28. JURISDICCION COMPETENTE

Por el solo hecho de presentarse a la Concesión, 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.

ARTICULO 29. NORMATIVA APLICABLE

Este procedimiento se enmarca en lo pertinente, en todas las normas que regulan las contrataciones del Estado, y aquéllas del Derecho común que le sean aplicables.

ANEXO 1

ESPECIFICACIONES.-

- 1.- El concesionario tendrá la exclusividad para prestar los referidos servicios, dentro del mencionado local.
- 2.- El horario mínimo de funcionamiento requerido será de 8 horas, con las modificaciones que la Administración decida realizar, por razones de servicio.
- 3.- Será de cargo del adjudicatario proveer los elementos necesarios para equipar las dependencias desde donde se brindarán los servicios. Se cuidará especialmente el logro y mantenimiento de una adecuada imagen en las instalaciones pertenecientes a este servicio de modo que contribuyan a la armonía.
- 4.- La inclusión o reposición de elementos publicitarios deberá contar con el visto bueno de la

Administración.

5.- La Administración se reserva el derecho de exigir el inmediato retiro de aquellos elementos que no considere acorde con la imagen la Institución.

6.- Las maquinarias y equipos a utilizar no deberán generar olores, ruidos o cualquier otra molestia que interfiera con el funcionamiento de la Institución.-

7.- Las bebidas y comestibles, así como las demás mercaderías que tenga a la venta el concesionario, serán de la mejor calidad y variedad, siendo el mismo responsable directo de la legitimidad, conservación y buen estado de todos los productos que expendan.-

8.- Los proveedores serán atendidos fuera del horario de atención al público de la Cantina.

9.- La limpieza y aseo del local corre por cuenta del concesionario, debiéndose mantener el mismo en perfectas condiciones de higiene.

10.- El concesionario se obliga a habilitar los servicios en la forma y condiciones que surgen de las presentes bases, respetando estrictamente las disposiciones vigentes a nivel municipal y/o nacional aplicables en la especie. Serán de su exclusivo cargo todos los gastos que se deriven de las gestiones para la obtención de dichas habilitaciones. Se considerará falta grave la desatención e interrupción del servicio, salvo caso fortuito o fuerza mayor debidamente justificado.

11.- El concesionario queda obligado a facilitar, en cualquier momento, las inspecciones que se ordenaren y, especialmente, aquellas que dispongan las autoridades de la Administración, así como aquellas que efectúen los organismos competentes de contralor.-

12.- El personal requerido para la explotación de los servicios comprendidos en la concesión, será contratado por el concesionario, quien será responsable de su conducta en el horario de servicio.

13.- El Concesionario o sus dependientes, que desempeñan funciones en la cantina deberán contar con carnet de salud vigente, el cual deberá ser exhibido toda vez que la Administración así lo exija.

14.- El concesionario está obligado a abonar el valor de los bienes de la Administración que se deterioren o desaparezcan. Los daños que se produzcan, por culpa u omisión del concesionario o sus

dependientes, en el local y en general, en los bienes antes mencionados, serán de cargo exclusivo del adjudicatario.

15.- El concesionario queda sometido a las obligaciones generales sobre higiene, salubridad, etc., y será pasible de sanciones, según las ordenanzas en vigencia, que le pudieran aplicar las autoridades nacionales o municipales.

16.- Los gastos de agua y energía eléctrica, ocasionados por el uso normal y racional de las instalaciones, serán de cargo de la Administración. Ante situaciones de coyuntura nacional tales como, por ejemplo, las derivadas de crisis energética, la administración podrá exigir la racionalización y/o limitación en estos consumos.

17.- No se admitirán consumos excesivos tanto de agua como de energía eléctrica que trasciendan las necesidades del servicio que se presta efectivamente en la cantina, los que de constatare darán lugar a que la Administración establezca sanciones que estime conveniente aplicar.

18.- Las tarifas o precios por los servicios o mercaderías que se expendan, deberán someterse a la aprobación previa de la Administración.

19.- El adjudicatario no podrá ceder, a ningún título, los derechos que le acuerda el respectivo contrato de concesión, salvo autorización expresa de la Administración.-

20.- El sector de almacenamiento de alimentos deberá estar seco y bien ventilado, con estanterías para facilitar el orden y limpieza; y que el sector de elaboración deberá contar con adecuada ventilación, desagües, azulejos y buena iluminación-

21.- En las cantinas no se permitirán juegos de ninguna especie.

22.- El concesionario y sus empleados deberán obligatoriamente encontrarse en todo momento en perfectas condiciones de higiene personal, debiendo utilizar calzado de uso exclusivo para el local de trabajo, indumentaria blanca, lavable gorro del mismo color que cubra perfectamente los cabellos y todos los funcionarios DEBERÁN usar guantes.

23.- La vajilla, cubiertos, cristalería y mantelería deberá estar en perfectas condiciones de higiene y

limpieza, prohibiéndose el uso de útiles deteriorados. Los cubiertos deben ser de metal.

24.- Para la manipulación de los alimentos no envasados (pan, bizcochos, sándwiches, fiambres, etc.) se utilizarán pinzas metálicas, evitando el contacto directo con las manos del expendedor. Asimismo se establece que el personal encargado de manipular los alimentos, no deberá manejar el dinero.

25.- Todo alimento de consumo directo no envasado, deberá mantenerse protegido por vitrinas y envasado.

26.- La entrega del menú que no se consume en el local deberá estar en condiciones para su transporte (cubierto por papel film y su respectiva bolsa)

ANEXO II

ESTUDIO DE LAS OFERTAS

Los criterios que utilizará la Administración a efectos de comparar las ofertas serán los siguientes:

- 1) Se puntuará en razón de la calidad del servicio ofrecido hasta un máximo de 45 puntos
- 2) Se puntuará en razón de la oferta de menor precio hasta un máximo de 30 puntos
- 3) Antecedentes de la empresa en prestación de servicios similares: hasta un máximo de 25 puntos, según la siguiente distribución:

Con otros organismos del Estado hasta un máximo de 15 puntos

Antecedentes en plaza hasta el máximo de 10 puntos.-

CONTADOR

Sgto. (P.E.)

Julio R. SARRIES