

Universidad de la República
CENUR Litoral Norte – Sede Paysandú
Inciso 026- Unidad Ejecutora 31
Sección Compras
Florida 1065 – esq. Montevideo
Teléfono: 4722-2291 int. 112

PLIEGO PARTICULAR LICITACION ABREVIADA N° 2/18

“Servicio de alimentación para docentes, funcionarios y personas debidamente autorizadas. Servicio de cafetería. Servicio de catering. Explotación de cantina en la Sede Paysandú del Cenur Litoral Norte”.

FECHA DE APERTURA : 26/06/18

HORA: 14

En Sede Paysandú Florida 1065 con videoconferencia a Sede Salto Rivera 1350

1.- OBJETO del LLAMADO.- Se convoca a Licitación Abreviada para:

ÍTEM 1: Servicio de alimentación para personas debidamente autorizadas.

ÍTEM 2: Servicio de cafetería para atención de órganos de co-gobierno

ÍTEM 3: Servicio de catering para eventos, congresos, simposios o actividades puntuales.

ÍTEM 4: Explotación de cantina.

2.- DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO.

Ítem 1: Servicio de desayuno, almuerzo y cena: deberá proveerse desayuno almuerzo y/o cena para personas debidamente autorizadas por el CENUR – Litoral Norte Sede Paysandú estimándose una cantidad de hasta 100 comidas

mensuales según relevamiento realizado por la Institución y con cargo al CENUR – Litoral Norte Sede Paysandú.

Se deberá especificar un menú diario variado y saludable (mínimo 3 opciones) que comprenda plato principal, postre, refresco, jugos y/o agua mineral indicando opciones y marcas. Es imprescindible incluir opciones de dietas especiales tales como: sin sal, para diabéticos, para celíacos, sin colesterol, etc.

Entiéndase por menú saludable:

- Caldo o licuados de frutas, según la estación.
- Plato principal integrado por carnes y farináceos , con acompañamiento en base a verduras.
- Postre.

Dicho menú deberá venir elaborado ya que no se cuenta con instalación ni habilitación para la manufactura de alimentos. Se realizará una planilla semanal de reservas que será entregada los viernes de la semana anterior para contar con el tiempo suficiente para elaboración.

se deberá contar con los menús reservados y un número extra para el público en general: estudiantes y funcionarios que trabajan en la sede.

2.1) El horario en el que se deberá prestar el servicio será:

De lunes a viernes de 7 a 21 horas y los sábados de 8 a 13 horas.

Almuerzo: de lunes a sábados entre las 11:00 y las 15:30 horas.

2.2) Se **valorará especialmente** que la empresa incluya en su propuesta un menú económico o alternativo para funcionarios, estudiantes, docentes y/o público en general.

2.3) Requerimientos de materiales para la prestación del servicio de comidas:

- Bandejas para el transporte de los alimentos hacia la mesa
- Vasos de vidrio

Ítem 2: Servicios de café para eventos, cursos, charlas, etc. Se podrá requerir servicio de cafetería para eventos puntuales, organizados por esta institución o sus diferentes Unidades, Facultades, Servicios, etc. Deberá ser presentada una propuesta detallada con opciones y/o variantes y sus respectivos precios.

Ítem 3: Servicios de Catering. Dado que el Centro Universitario Sede Paysandú podrá requerir ocasionalmente servicios de catering los oferentes deberán presentar una propuesta detallada de dicho servicio incluyendo vajilla, cristalería, mantelería, mobiliario y demás implementos y recursos humanos necesarios.

Ítem 4: Explotación de cantina: el servicio de cantina deberá incluir alimentación variada, menú fijo, minutas, incluyendo alimentos saludables. Además se deberá contar con un stock suficiente para atender la demanda del público universitario.

3.- CONDICIONES GENERALES Y OBLIGACIONES.

3.1) El servicio se prestará a los funcionarios, docentes, estudiantes, personas vinculadas a la Universidad.

3.2) El lugar físico destinado a cantina se encuentra dentro del local central del CENUR Litoral Norte - Sede Paysandú calle Florida 1065 debiendo el oferente ofrecer la ambientación del local en concordancia con el Servicio, el que además se deberá cumplir con celeridad. La Cantina permanecerá abierta de lunes a viernes de 7:00 a 21:00 horas, y los sábados de 8:00 a 13:00 horas. El concesionario y el personal de que disponga podrá tener acceso a la cantina desde la hora 7:00 a la hora 23:00 de lunes a viernes y los días sábados de 7:00 a 19:00 horas, para poder cumplir adecuadamente sus tareas con excepción del mes de enero en el cual permanecerá cerrada no debiendo abonar el alquiler correspondiente, por lo cual el servicio no se prestará en dicho mes. . El costo de los diferentes productos que se expendan será de cargo de los usuarios, salvo aquellos que se soliciten por planilla de reservas, el cual será financiado por CENUR.

3.3) Todos los bienes de muebles e inmuebles se entregarán bajo inventario documentándose el estado de conservación de los mismos mediante acta que se suscribirá al momento que el adjudicatario comience a prestar el servicio. El local donde se prestará el servicio, así como las instalaciones existentes y los muebles que puedan encontrarse en el mismo deberán ser conservados con la máxima diligencia y responsabilizándose por cualquier perjuicio relativo a los mismos debido al desgaste natural por su uso o rotura de cualquier tipo.

3.4) El adjudicatario estará obligado a reponer los objetos que se deterioren, destrocen o desaparezcan. Los daños que se produzcan en el local por cualquier causa serán de exclusivo cargo del adjudicatario.

3.5) Será de cargo del adjudicatario el permanente aseo del local, instalaciones, útiles y todos los elementos que se encuentren en el interior del local así como en el área de su servicio. Será potestad de la institución observar el cumplimiento de esta cláusula, así como rescindir el contrato en caso de que no se cumpla con ella. Será responsabilidad y de cargo del adjudicatario la desinfección y/o fumigación de todas las áreas relacionadas con la elaboración y/o expedición de los servicios, incluidos, desagües y graseras. Así como también las tareas necesarias para el acondicionamiento del local y su equipamiento donde funcione el servicio , sus instalaciones y todo espacio que le sea asignado para el cumplimiento del objeto de la licitación, lo que será controlado por la Comisión de Cantina.

3.6) El adjudicatario podrá proponer la realización de reparaciones, adecuaciones o mejoras en el espacio locativo asignado. Las mismas sólo podrán realizarse bajo el control de la Dirección General de Arquitectura de la Universidad de la República y con la previa autorización de la Dirección. De efectuarse tales modificaciones, las mismas serán de cargo del concesionario y pasarán de pleno derecho al patrimonio del CENUR Litoral Norte - Sede Paysandú.

3.7) Serán de cargo al CENUR Litoral Norte – Sede Paysandú los insumos de agua y energía eléctrica necesarios para el funcionamiento del servicio.

4. - CONDICIONES RELATIVAS AL PERSONAL:

4.1 El oferente deberá especificar claramente los funcionarios con los cuales trabajará indicando los rubros en los cuales desempeñarán su funciones.

4.2 Será de cargo del concesionario, para la totalidad del personal contratado, el pago de todas las obligaciones que impongan las normas dictadas o a dictarse en el transcurso de la concesión. Por otra parte, los salarios de los trabajadores deberán respetar los laudos establecidos por los Consejos de Salarios, en función de las tareas a desempeñar. La identidad del personal a contratar será comunicada, en su momento, a las autoridades de la Institución.

4.3 El concesionario será responsable de la conducta de todo su personal dentro de las horas de servicio.

4.4 Tanto el concesionario como los empleados de la cantina deberán prestar esmerada, correcta y permanente atención al Servicio, este aspecto será especialmente tomado en cuenta para el mantenimiento del contrato.

4.5 Deberá presentar en forma mensual la documentación referente al pago de sus obligaciones laborales previsionales y demás leyes sociales de su personal dependiente ante Sección Compras, quien efectuará los controles correspondientes.

4.6 Deberá contar con personal exclusivo para el manejo de dinero, no pudiendo el mismo expender alimentos, además todo el personal y el concesionario deberá contar con carné de salud laboral vigente, este aspecto también será fiscalizado, estando el concesionario obligado a facilitar las inspecciones.

4.7 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 compromiso que contrajera el adjudicatario para la explotación del servicio, será de su cargo exclusivo. El cumplimiento regular de estas obligaciones será considerado esencial y su incumplimiento ameritará la rescisión del contrato con las sanciones correspondientes.

El Centro Universitario Sede Paysandú podrá exigir al concesionario toda la documentación, recaudos e información laboral, de seguridad social, seguridad e higiene y la referida a la póliza de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales (vigencia, pago de primas, recuperos y sanciones), respecto del personal que ocasional o permanentemente sea asignado al cumplimiento del

contrato, así como un listado de dicho personal, que demuestren el fiel cumplimiento de las obligaciones a su cargo. Esta documentación podrá ser solicitada en forma mensual o con la periodicidad que el centro universitario determine.

Conjuntamente con esta información, el concesionario deberá presentar los recibos de pago de los rubros abonados a los empleados y una declaración de que no existe ninguna omisión en el pago de rubros tales como horas extras, descansos, etc.

De constatarse irregularidades en el cumplimiento de las normas, laudos o convenios colectivos vigentes dará cuenta a la Inspección General del Trabajo y de la Seguridad Social. Decreto 475/2005 de Presidencia de la República, del 18/11/05.

El concesionario deberá mantener indemne a la Universidad de la República de reclamos judicial o extrajudicial de cualquier naturaleza formulados por terceros y que se originen en ocasión de la prestación del Servicio asumido por el adjudicatario.

5.- PLAZO

El plazo del contrato regirá por un periodo de doce meses a contar desde la fecha de la notificación de la adjudicación respectiva, y podrá ser prorrogado por un (1) año más y si existiere razones que a juicio de la Administración así lo disponga. La ejecución del contrato comenzará una vez se notifique al adjudicatario de la resolución de adjudicación. No obstante, el CENUR Litoral Norte – Sede Paysandú, tiene el derecho de rescindir el contrato en cualquier momento de mediar disconformidad con la forma acordada de prestación del servicio, previo aviso al adjudicatario respecto a la fecha en que se disponga cesar el servicio. El adjudicatario tendrá 10 días hábiles como plazo máximo a partir de la notificación para comenzar a prestar efectivamente el servicio.

6.- RETIRO DE PLIEGOS.-

a.- Los interesados en participar en este llamado podrán retirar los pliegos de condiciones en la Sección Compras del CENUR , ubicada en calle Florida 1065. y en la Sede Salto , Rivera 1350. Además podrán descargarse de la página web de Compras Estatales www.comprasestatales.gub.uy
Los pliegos de esta licitación no tienen costo.

b.- VISITA DE LOCAL - Se deberá coordinar visita con el Arquitecto Marcelo Silva, a los efectos de conocer las instalaciones para la elaboración de las oferta. De dicha visita se expedirá un certificado en la Sección Compras el cual constará en el expediente.

7.- CONTRALOR

La Comisión Directiva del CENUR Litoral Norte – Sede Paysandú designará una Comisión Asesora que controlará el estricto cumplimiento de los términos de este pliego y fiscalizará en la forma que considere más conveniente, la prestación de los servicios que se conceden, quedando obligado el adjudicatario a proporcionar las informaciones que se estimen necesarias, atender y cumplir las recomendaciones que se le efectúen. A los seis meses de prestación del Servicio, la Comisión Asesora

elevará un informe a la Comisión Directiva de CENUR Litoral Norte – Sede Paysandú.

Las ofertas podrán estar acompañadas de información técnica, ilustrativa y/o complementaria que el ofertante entienda conveniente aportar para una mejor evaluación o análisis de las propuestas. Además podrán ser presentadas alternativas similares a los ítems solicitados. Por consultas dirigirse a compras@cup.edu.uy o al teléfono 4722-2291- Interno 2124 con copia a m Varela@cup.edu.uy

8.- PROPUESTA

Las ofertas deberán presentarse por escrito en papel membretado de la empresa, redactadas en idioma español de forma clara y precisa (original + 1 copia + 1 copia en soporte magnético CD) y firmada por el oferente o sus representantes con aclaración de firmas. La propuesta deberá tener un encabezado según se detalla a continuación:

(Nombre y Apellido)..... en calidad de(propietario o representante) de la empresa....., constituyendo domicilio a todos sus efectos en.....Teléfono.....Correo electrónico....., se comprometo a cumplir con el objeto descrito en esta oferta, correspondiente a la Licitación Abreviada N°..... Asimismo manifiesta conocer y aceptar todas las cláusulas del presente Pliego y se comprometo a someterse a las leyes y tribunales de la República Oriental del Uruguay, con exclusión de todo otro recurso, para el caso de litigio o cualquier otra cuestión a que pudiera dar lugar este llamado y que no fuera posible dilucidarla por las disposiciones que lo rigen.

Firma:.....

Aclaración de firma:.....

*Abajo se detallarán cada uno de los ítems ofertados en forma unitaria y se deberá completar y adjuntar obligatoriamente una planilla con el siguiente modelo:

N ° Í T E M	CANTIDAD OFERTADA	PRECIO UNITARIO S/IMPUESTOS	PRECIO UNITARIO C/IMPUESTOS	PRECIO TOTAL C/IMPUESTOS	Aclaraciones (si corresponde)

8.1) Se podrán presentar ofertas tanto alternativas como opciones complementarias siempre y cuando se presente también una oferta básica. Éstas deberán establecerse en forma separada para una mejor consideración.

8.2) Los oferentes presentarán con sus propuestas:

a) Antecedentes relativos a actuación anterior o actual en la Administración, dirección o realización de actividades similares o afines a las que son objeto en la presente licitación con justificación documentada de su idoneidad en la materia.

Deberán incluirse teléfonos, direcciones y nombres de personas encargadas a quienes consultar.

b) Referencias bancarias, comerciales y/o personales que acrediten la solvencia moral y material del proponente o de la empresa. Se deberá presentar documentación fehaciente.

c) Detalle del equipamiento que se utilizará por el concesionario.

Todos los costos de cualquier especie, ocasionados o derivados de la preparación, formulación y presentación de la oferta, serán de cargo del oferente aún cuando el procedimiento quedare sin efecto, no generando derecho a reclamo alguno.

9.- ACLARACIONES SOBRE EL PLIEGO Se podrá solicitar aclaraciones de pliegos por parte de todos aquellos que han accedido a él, y las mismas serán atendidas hasta 48 horas hábiles antes del día y hora fijado para la apertura, por correo electrónico o en forma personal, antes las Secciones Compras de ambas Sedes con copia a la Dirección del Departamento - mvarela@cup.edu.uy

10.- SOLICITUDES DE PRÓRROGAS Se podrá solicitar prórroga de fecha de apertura, con nota membretada y firmada por representante de la empresa, hasta 48 horas hábiles antes del día y hora fijados, antes las Secciones Compras de ambas Sedes justificando los motivos de la solicitud, con copia a la Dirección de Departamento – mvarela@cup.edu.uy

11.- PRESENTACIÓN OBLIGATORIA PARA EL ADJUDICATARIO:

La empresa deberá presentar junto con la propuesta, en Sección Compras la siguiente información ;

Teniendo en cuenta el Decreto 155/013 en el que se establece que ...”no se requerirá al interesado aquella documentación que obre en poder de un organismo público y sea aportada al RUPE mediante mecanismos de interoperabilidad”.

Se requerirán para participar de esta licitación, los siguientes documentos :

a.- Constancia de Inscripción al RUPE y figurar como ACTIVO al momento de la adjudicación.

b.- Certificado vigente del BSE, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley 16.074 (Seguro por Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales).

La Universidad de la República podrá ejercer las facultades otorgadas por el Art. 66 del TOCAF, en cuanto al llamado a mejora de ofertas, así como entablar negociaciones con aquellos oferentes que califiquen a tal efecto.

12.- RECEPCIÓN DE LAS OFERTAS.-

La recepción de las ofertas se realizará en el horario de 9 a las 16 horas en los días previos al acto de apertura y en éste, hasta la hora indicada, en la Sección Compras de la Sede Paysandú, sita en la calle Florida 1065 y en la Sede Salto sita en la calle Rivera 1350.

Esta Sección no se responsabiliza por ofertas presentadas fuera del lugar y horario indicados. Los oferentes sólo podrán ver las restantes ofertas, en el acto de apertura.

13.- COTIZACIÓN DE LA PROPUESTA.-

La propuesta deberá cotizarse en moneda nacional, de forma unitaria, debiéndose incluir en el precio los impuestos que correspondan, y desglosarlos unitariamente y en general. En caso de que esta información no surja de la propuesta, se considerará que el precio cotizado comprende todos los impuestos.

Forma de pago:

Crédito SIIF a 30 días, especificando claramente en la propuesta la aceptación de esta modalidad de pago. De no especificarse, el organismo entenderá que la empresa acepta esta modalidad.

14.- REQUISITOS DE GESTIÓN

1.1 – Consideraciones Generales – los oferentes se comprometen a contar con la cantidad de menús reservados semanalmente que surja de la planilla y con un número considerable para el público concurrente.

1.2 – Los items licitados deberán estar disponibles para que el Servicio los utilice según sus necesidades de demanda.

1.3 – La o las empresas adjudicatarias deberán ceñirse al procedimiento administrativo de la Sección Compras, quien será la que realice las solicitudes de reserva. A esos efectos se remitirá el instructivo correspondiente en el momento de notificarse al respecto de la adjudicación que corresponda.

1.4.– De considerar conveniente una reunión para acordar un procedimiento que sirva a ambas partes, el Departamento de Recursos Materiales a través de la persona del Director, coordinará la misma.

1.5 – Se solicita que las facturas se emitan semanalmente, También en la factura semanal un listado con aquellos usuarios que han reservado y no han concurrido para su consumición.

15.- CRITERIO DE EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS.-

El criterio de evaluación que se adoptará para la evaluación de las ofertas será el siguiente:

Calidad: hasta 30 puntos.

Descripción de los insumos en los menues (plato principal, postre y bebidas)

Descripción de los insumos en los menues para Celíacos y para Diabéticos.

Comidas sin sal.

Todo esto estará evaluado y posteriormente ponderado por una Especialista Nutricionista.

Precio: hasta 30 puntos.

Aportes innovadores para el servicio: hasta 15 puntos.

Microondas, heladeras, sillas, mesas, manteles, sombrilla en el caso de ubicar mesas exteriores, televisión, cortinas, etc. -

Se valorará presentación de un plano, donde figure la ubicación de los distintos artefactos y distribución de sillas y mesas.

Antecedentes con el Servicio: hasta 10 puntos.

Antecedentes fuera del servicio: hasta 5 puntos

Se valorará presentación de cartas con evaluación positiva de servicios prestados para otras empresas.

Contraprestación por explotación de Cantina: Hasta 10 puntos.

Se tomará en cuenta aquellas empresas que oferten contraprestaciones superiores a la establecida en el punto 15 de 4 B.P.C.

16.- VALOR DE LA INFORMACION TÉCNICA PRESENTADA.-

Los datos indicados por el proponente referidos a los elementos contenidos en la oferta, tendrán carácter de compromiso. Si se verifica que no responden estrictamente a lo establecido en la propuesta, la Universidad de la República podrá rechazarlos de plano, rescindiendo el contrato respectivo sin que ello dé lugar a reclamo de clase alguna.

17.- REAJUSTE DE PRECIOS

El precio ofertado que regirá al Objeto de la presente licitación se reajustará cada seis meses de acuerdo a la variación del Índice de Precios al Consumidor (IPC) elaborado por el Instituto Nacional de Estadística, tomando como base el mes de la adjudicación.

18- CONTRAPRESTACIÓN POR EXPLOTACIÓN DE CANTINA -

a) El adjudicatario deberá pagar el equivalente a 2 B.P.C. (cuatro Bases de Prestaciones y Contribuciones) mensuales por adelantado , dentro de los primeros diez días de cada mes en el Departamento de Contaduría de CENUR Litoral Norte – Sede Paysandú como contraprestación a CENUR Litoral Norte – Sede Paysandú por el uso del local, mobiliario existente, suministro de electricidad y agua. Será valorada cualquier oferta por un monto superior. El adjudicatario quedará exonerado del pago

de esta contraprestación durante el mes de enero.

b) En el caso de prórroga del plazo para la prestación de los servicios de cantina, el cánón por el segundo año será de 3 BPC (Bases de Contribuciones y Prestaciones) pagaderos en las mismas condiciones que el literal "a" de este apartado.

19.- ADJUDICACIÓN.-

La Universidad de la República se reserva el derecho de adjudicar la licitación total o parcialmente a uno o más proveedores de acuerdo a lo que considere más conveniente para sus intereses y las necesidades del Servicio, declarar desierta o rechazar todas las ofertas, así como solicitar ampliación de información.

Podrá aumentar o reducir la cantidad a adjudicar en los mismos términos previstos por el art. 74 del TOCAF 2012.-

20.- CLÁUSULAS ESPECIALES.-

Las firmas adjudicatarias deberán estar al día con las obligaciones fiscales y leyes sociales.

21.- DEL INCUMPLIMIENTO

ANOTACIONES NEGATIVAS:

a.- Por entrega de productos que no cumplan los estándares de calidad.

** Se generará un registro que será considerado en próximos llamados como un antecedente negativo que restará puntos en siguientes ofertas.*

b.- Por no cumplir con el número de reservas semanales que emergen de la planilla de reserva de la sección compras, remitida según instructivo y procedimiento.

22.- EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD.-

La Universidad de la República podrá desistir del llamado en cualquier etapa de su realización o podrá 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.

23.- NORMATIVA APLICABLE.-

Esta Licitación se enmarca, en lo aplicable, en lo dispuesto en el TOCAF aprobado por el decreto 150/2012 y las leyes, decretos y resoluciones vigentes a la fecha de apertura de la licitación. Leyes 18.098, 18.099 Y 18.251.
