



Universidad de la República
Oficinas Centrales
Inciso 026 - Unidad Ejecutora 01

División Suministros

Avda. 18 de Julio 1968 – Planta baja - Fax 2409.18.61

Teléfonos: 2400.90.16 - 2408.49.04. E-mail: compras@udelar.edu.uy

LICITACIÓN ABREVIADA N° 15-23
APERTURA ELECTRÓNICA: 21 de Julio de 2023. Hora: 11:00.-

EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA, de la Sede Rivera del CENUR Noreste.

1.- OBJETO DEL LLAMADO

La Universidad de la República llama a Licitación Abreviada para la Explotación del Servicio de Comedor y Cafetería de la Sede Rivera del CenuR Noreste ubicado en el Campus (sito Guido Machado Brum 2450, Ruta 5 km 495.5) en los siguientes términos:

Art. 1 OBJETO: Los oferentes deberán proponer la prestación de los servicios de comedor y cafetería, bebidas sin alcohol, sandwichería, repostería y comidas al plato con un menú fijo que responda a una dieta balanceada y a un costo económico. Estos servicios se prestarán a funcionarios (docentes y no docentes), estudiantes y todas aquellas personas vinculadas permanente o puntualmente a la sede, quienes podrán consumir los alimentos en el salón dispuesto en la zona de intervalos del edificio, o en los lugares dispuestos para ello en la sede. El concesionario queda obligado a aceptar el funcionamiento de las máquinas expendedoras de bebidas frías o calientes ya existentes y las que la sede crea conveniente instalar en el futuro. Dentro de la última semana de cada mes deberá remitirse a Secretaría de la sede el menú correspondiente al mes siguiente.

Para el servicio de Comedor los servicios mínimos a prestar consistirán en el suministro de:

- a) Un menú diario, completo y balanceado, compuesto por un plato principal (en vajilla de no menos de 23 cm de diámetro), pan, vaso de leche o agua mineral, postre o fruta.
- b) Obligatoriamente un menú alternativo, para la opción 2a, el que deberá reunir características similares y por el mismo precio.
- c) El menú no podrá repetirse durante el transcurso de una semana y su costo será fijo y a propuesta del oferente.
- d) Asimismo deberán considerarse otras opciones alternativas al menú para quienes no gusten de éste (tartas, ensaladas, etc) cuyos precios serán establecidos por el oferente.

El oferente deberá indicar en una lista todos los productos ofrecidos y su precio, la que deberá estar ubicada en un lugar visible y su contenido actualizado en forma permanente. Una vez adjudicada la concesión cualquier inclusión de venta de productos no cotizados, deberá ser autorizada por la Comisión Directiva de la sede. Los precios podrán ser reajustados en virtud del incremento del Índice de Precios al Consumo (IPC), hasta dos veces al año (por un monto total no superior al 15% del precio inicial), lo que deberá ser acordado y aceptado en el marco de la Comisión Directiva de la sede con el consentimiento de la Dirección.

Art. 2 PLAZO: La concesión tendrá una duración de un año, prorrogable automáticamente año a año, por un período máximo de 5 años, cumplidos los cuales deberá volver a licitarse el servicio. Las partes contratantes pueden rescindir el contrato en cualquier momento, dando aviso

de su decisión a la otra por telegrama colacionado o vía mail, con 60 días de anticipación. La falta de comunicación en tiempo y forma por parte del concesionario le hará perder el depósito de garantía a que se refiere el Art. 24, sin perjuicio de la multa que establece el Art. 4 en su caso.

Art. 3 PRECIO: La firma adjudicataria deberá depositar, en el plazo de 10 días a contar de aquel en que sea notificada, el equivalente a la suma de 30 UR como garantía del cumplimiento del contenido del presente pliego o manifestar su deseo de integrar dicha suma en 5 cuotas mensuales iguales.

1º El adjudicatario deberá abonar mensualmente a la sede en los primeros 10 días de cada mes, el monto de 2 UR durante todo el año, menos en el mes de enero en el que no se cobrará la cifra mensual global por concepto de concesión. En esta cifra mensual global por concepto de concesión, queda incluido el costo que se genere por consumo de energía eléctrica y agua corriente.

El atraso en el pago de las mensualidades originará un primer aviso a los 5 días hábiles del primer vencimiento; un nuevo aviso a los 5 días hábiles del segundo vencimiento y ante el incumplimiento en el plazo de 10 días de la fecha establecida para el segundo vencimiento se ejecutará la garantía. En dicho caso, la misma deberá reponerse junto con el pago del siguiente mes. La reiteración de esta situación sin mediar una argumentación de recibo, habilitará a la sede a la rescisión unilateral del presente contrato.

2º La instalación del equipamiento y materiales necesarios para el adecuado funcionamiento de la cantina, comprendiendo maquinaria de cafetería, refrigerador, microondas, vitrinas, vajilla, etc.,—se deberá incorporar en el momento de comenzar sus actividades. El tiempo de su instalación no podrá superar los quince días calendario.

3º El precio del menú económico no podrá ser superior al monto equivalente a un 1/8 de UR, tomando como valor de referencia el de la UR correspondiente al sexto mes de vigencia del presente contrato, y el de la UR correspondiente al décimo segundo mes de vigencia del presente contrato, con las características de calidad, variedad, valor nutricional y condiciones higiénico sanitarias adecuadas. Una vez aceptada la mejor oferta, sólo podrán modificarse los precios con autorización de la Comisión Directiva de la sede o del o los funcionarios que éste designe en su representación, quienes podrán asesorarse en la forma que estimen necesario. En el caso de los menús, puede presentar la opción de que los mismos sean preparados en el propio recinto de la Cantina, dentro de las posibilidades que la misma presenta, o traerlos preparados desde otra planta de elaboración externa, pero en este último caso, de tratarse de planta de elaboración propia, deberá acreditarse que la misma cuenta con la correspondiente habilitación de la Sección Regulación Alimentaria de la IDR, contando con vehículo de transporte que permita las temperaturas de conservación adecuadas.

4º El concesionario podrá celebrar convenios con ADUR AEUR, AFFUR y Servicio Central de Inclusión y Bienestar Universitario a efectos de otorgar descuentos especiales a los estudiantes, funcionarios y docentes de esta institución.

CONDICIONES GENERALES

Art. 4 Supervisión: La **COMISIÓN DIRECTIVA DE SEDE RIVERA – CENUR NORESTE** realizará el control permanente de la calidad del servicio, fiscalizando en la forma que considere más conveniente, la prestación de los mismos, quedando obligado el concesionario a proporcionar las informaciones que se estimen necesarias, así como a atender y cumplir las recomendaciones que se le efectúen, para lo cual los temas tratados en cada reunión, se registrarán en actas. Los acuerdos, obligaciones y/o sugerencias que se establezcan en las

mismas deberán cumplirse por ambas partes. El incumplimiento por parte del concesionario/a lo hará pasible de multas y en caso de omisiones graves u omisiones repetidas ocasionará la rescisión de la concesión.

Art. 5 HORARIOS: Los servicios de comedor y cafetería deberán estar abiertos y en condiciones de atención dentro de los siguientes horarios: de lunes a viernes de 8:00 a 18:00 hs de febrero a diciembre. Durante el mes de enero permanecerá cerrado. En todos los casos el servicio no podrá sufrir interrupciones de especie alguna, salvo los casos en que disposiciones reglamentarias o legales así lo dispongan, en caso contrario se considerará rescindido de pleno derecho el respectivo contrato. En caso de que la sede o las actividades del concesionario así lo requieran, se podrá trabajar los días sábados, domingos o feriados en forma excepcional, y deberá contarse con un mínimo de servicios de comedor y cafetería. El aviso, en cualquiera de los dos casos, deberá cursarse con una antelación mínima de 48 horas.

La sede se reserva el derecho de la contratación de servicios gastronómicos externos para eventos puntuales, al cual podrá postularse el concesionario.

Art. 6 ACCESO A LAS INSTALACIONES: El concesionario y el personal de que disponga deberán tener acceso a la cantina desde la hora 7:00 hasta la hora 22:00 para poder cumplir adecuadamente sus tareas, horario que se formalizará al igual que el Art. 5.

Art. 7 PROHIBICIÓN DE VENTA: Queda terminantemente prohibida la expedición de bebidas alcohólicas, tabacos en cualquier forma de presentación (cigarros, cigarrillos o similares) así como intervenir directa o indirectamente en juegos de cualquier tipo, sean o no por dinero, venta de lotería, quinielas, otros juegos de azar, rifas o similares. Tampoco podrán fijarse avisos comerciales ni propaganda de ningún tipo, sin la previa autorización escrita de la Dirección. El incumplimiento podrá determinar la inmediata rescisión del contrato y la aplicación de una multa equivalente al depósito de garantía, así como la indemnización de los daños y perjuicios a que hubiere lugar.

Art. 8 PROHIBICIONES ESPECIALES: Queda prohibido al concesionario contraer deudas a nombre de la sede, de la Universidad de la República o invocarlos en sus negocios con terceros, bajo pena de proceder de conformidad con el artículo anterior. De igual manera queda expresamente prohibido que en los locales cuyos servicios se licitan en el presente pliego, se realicen, dentro o fuera de las horas de funcionamiento, cualquier actividad que no responda a las específicas que se licitan; así como la elaboración de productos alimenticios que no sean para el consumo en el salón comedor, en otras áreas de la Institución o unidades asociadas a ella, así como tampoco la propaganda de determinados artículos que no integren el rubro alimentación. En caso de comprobarse que las actividades no se ajustan a lo establecido en el párrafo precedente, se producirá la caducidad de pleno derecho del contrato, sin que el adjudicatario pueda efectuar reclamación de especie alguna.

Art. 9 PERSONAL DE CONCESIONARIO: El concesionario contratará a su exclusivo costo todo el personal necesario para la prestación de los servicios, incluyendo atención al mostrador, a las mesas y despacho de pedidos dentro del edificio, debiendo indicar en su propuesta el personal mínimo que se desempeñará en el local. La identidad del personal será comunicada a la Dirección de la sede y deberán tener el Carné de Salud vigente y Carné de Manipulador de Alimentos. Se valora la presentación en el Llamado, de un Programa de Pasantías de trabajo para estudiantes o egresados de la sede con un máximo de un año de egreso.

Art. 10 COMPROMISO LABORAL: El concesionario será el único responsable del pago de las remuneraciones al personal contratado y del cumplimiento de las leyes laborales, seguros, las normas y reglamentaciones vigentes.

Se valorará que propongan una gestión de los residuos compatible con la política de sustentabilidad de la sede realizando la separación de los mismos, como otras propuestas que en el mismo sentido.

Art. 11 CONDUCTA DEL PERSONAL: El concesionario responderá plenamente de la conducta del personal afectado al servicio y todos los actos y omisiones de los mismos en la prestación del servicio. El concesionario y todo el personal deberán usar uniforme que deberá estar pulcro y en buen estado, acorde con la función que desempeña. Tanto el personal mencionado como los proveedores no podrán utilizar el equipamiento de la sede, en ningún momento, para el traslado de los productos o mercaderías de cualquier tipo. El cumplimiento de lo establecido por la legislación vigente respecto al consumo de tabaco en espacios cerrados, en el espacio asignado al concesionario tanto en relación a su personal como a los usuarios, será responsabilidad del concesionario. Se podrán realizar inspecciones sin previo aviso a las instalaciones y productos que el adjudicatario expendan en el comedor/cafetería, a fin de constatar el cumplimiento de las condiciones establecidas en el presente pliego particular.

Art. 12 ENTREGA DEL LOCAL: El espacio destinado al Comedor y Cafetería, así como las instalaciones existentes y los muebles que puedan encontrarse en el mismo se entregarán bajo inventario, documentándose su estado de conservación el cual será firmado por las partes, siendo considerado parte integrante de este contrato, obligándose el concesionario a conservar todos los elementos con la máxima diligencia y responsabilizándose por cualquier perjuicio relativo a los mismos.

Art. 13 DOCUMENTACIÓN DE RECEPCIÓN: Las actuaciones de entrega del local al concesionario por la Dirección de la sede, así como la devolución del mismo una vez terminada la Concesión se documentará mediante Acta, en la que se dejará expresa constancia de las resultancias del cotejo con el inventario a que se refiere el artículo anterior.

Art. 14 REPOSICIÓN DE DETERIOROS: El concesionario 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 concesionario.

Art. 15 CONTRALOR DE REPARACIONES: El concesionario deberá efectuar todas las reparaciones o sustituciones de los bienes objeto de la concesión, lo cual será debidamente controlado por la Dirección de la sede.

Art. 16. INSPECCIÓN DEL LOCAL: El concesionario recibirá las instalaciones en su actual estado a cuyos efectos los proponentes podrán visitar el mismo hasta el día anterior a la apertura de la Concesión de lunes a viernes en el horario de 11 a 15 horas, previa coordinación con el Sr. Encargado de Vigilancia de la sede, al teléfono: 46226313 interno 200.

Art. 17 INSTALACIONES: Las instalaciones fijas que sean necesarias serán de cargo del concesionario; finalizada la concesión quedarán a beneficio de la sede. La maquinaria, equipamiento, vajilla y los demás enseres utilizados para la explotación del servicio que hubieren sido proporcionados por el concesionario podrán ser retiradas por el mismo al finalizar la vigencia del contrato, documentándose mediante inventario. El concesionario deberá asimismo asegurar contra incendios a favor de la Universidad de la República, todos los bienes que se le entreguen para la explotación que se le concede, por un monto acorde con los valores que dichos bienes poseen. (Se adjunta plano en **ANEXO 1** correspondiente a cocina y área de servicio que tendrá a su cargo la empresa concesionaria, como en la zona donde se ubica la misma en los edificios del campus).

Art. 18 ASEO DEL LOCAL: Será de cargo del concesionario 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 concesionario la desinfección de 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 funcionen el comedor/cafetería, sus instalaciones y todo espacio que le sea asignado para el cumplimiento del objeto de la concesión, lo que será controlado por la Comisión Directiva de la sede.

Art. 19 OBLIGACIONES DE LA SEDE: Serán de cargo de la sede los insumos de agua y energía eléctrica necesarios para el funcionamiento de la cantina.

Art. 20 CALIDAD DE LOS PRODUCTOS: El concesionario será responsable directo del buen estado de los productos que se expendan, que serán en todos los casos de primera calidad y serán entregados a los consumidores bajo estrictas normas de higiene de acuerdo a las ordenanzas bromatológicas municipales y del Ministerio de Salud Pública. En caso de infracción se le aplicará una multa de hasta treinta Unidades Reajustables, sin perjuicio de las sanciones legales y reglamentarias que pudieren corresponderle, de la rescisión del contrato respectivo y el resarcimiento de daños y perjuicios emergentes. Quedará obligado asimismo a facilitar en cualquier oportunidad las inspecciones que la Dirección del servicio disponga a estos efectos, así como permitir la práctica de todas las medidas de control por parte de los Organismos competentes; asumiendo la total responsabilidad civil y penal que pueda existir frente a terceros por cualquier causa referente a la explotación que realiza.

Art. 21 ACREDITACIÓN DE APORTES Y TRIBUTOS: La presente concesión no excluye ni afecta los derechos de la Administración y por consiguiente el concesionario deberá presentar cada tres meses los comprobantes de haber hecho efectivo el pago de todos los aportes y tributos correspondientes, especialmente al Banco de Previsión Social, Dirección General Impositiva y Banco de Seguros del Estado.

De igual manera, en caso de suministrar pedidos especiales a solicitud de funcionarios, estudiantes o personas para eventos vinculados a actividades académicas en la sede, deberán registrarse los mismos con boletas autorizadas.

Art. 22 PROPUESTA DE MEJORAS: El concesionario 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 la sede. De efectuarse tales modificaciones, las mismas serán de cargo del concesionario y pasarán de pleno derecho al patrimonio de la sede.

Art. 23 PROHIBICIÓN DE CESIÓN: El concesionario no podrá ceder a terceros a ningún título los servicios que presta.

Art. 24 MULTA: 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 siendo de un mínimo de 10 UR (diez unidades reajustables) o su equivalente en pesos uruguayos, hasta un máximo equivalente al depósito en garantía de cumplimiento del Contrato, 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.

Art. 25 CESE DE CONTRATO: La Universidad de la República sede Rivera – CenuR Noreste se reserva el derecho de rescindir el contrato en cualquier momento por incumplimiento

imputable al adjudicatario con una antelación de 3 meses. El adjudicatario caerá en mora de pleno derecho del cumplimiento de sus obligaciones por el solo vencimiento de los plazos acordados o por hacer algo distinto a lo convenido o no hacer lo acordado, sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial alguna.

Art. 26 PROPUESTAS: La Universidad de la República se reserva el derecho de rechazar todas y cada una de las propuestas que se presenten, si por razones de oportunidad y/o conveniencia así lo aconsejaren.

2.- RETIRO DE PLIEGOS. -

Los interesados en participar en este llamado podrán retirar los pliegos de condiciones y plano adjunto con el detalle de espacio dispuesto para la Cantina en Sección Compras de esta División de lunes a viernes de 9 a 12 hs y en el sitio Web de Compras Estatales.

Los pliegos de esta licitación **no tienen costo.**

3.- PROPUESTA. -

Las ofertas deberán presentar la oferta en papel membretado de la empresa, redactadas en idioma español de forma clara y precisa y firmadas por el oferente o sus representantes con aclaración de firmas. Especificar razón social, RUT, dirección, tele y e-mail.

Toda cláusula imprecisa, ambigua, contradictoria u oscura a criterio del organismo, se interpretará en el sentido más favorable a este.

4.- RECEPCIÓN DE LAS OFERTAS.-

Las propuestas deberán ser presentadas exclusivamente en formato electrónico, mediante el ingreso de las mismas en el sitio web de Compras Estatales. Por consultas al respecto deberán comunicarse al 26045360 Atención a Proveedores o descargar el instructivo de Cómo Ofertar en Línea.

La oferta deberá ingresarse en el sitio web mencionado, en formatos abiertos, sin contraseñas ni bloqueos para su impresión o copiado. Constituye una carga del oferente constatar que los archivos enviados hayan sido ingresados correctamente en la plataforma electrónica. Toda información y/o documentación deberá estar redactada en idioma español, con excepción de la documentación y folletos de productos, que podrá ser presentada en español o inglés. La oferta debe brindar información clara y fácilmente legible sobre lo ofertado. Los oferentes están obligados a presentar toda la información que sea necesaria para evaluar sus ofertas en cumplimiento de los requisitos exigidos.

La oferta en línea garantiza que la misma no será vista hasta el momento de apertura del llamado. La plataforma electrónica recibirá ofertas únicamente hasta el momento fijado para su apertura en la convocatoria respectiva.

No podrán conocerse las ofertas ingresadas a la plataforma electrónica, ni siquiera por la Administración contratante, hasta tanto se cumpla la fecha y hora establecida para la apertura de las mismas. Así mismo las ofertas serán rechazadas cuando contengan cláusulas consideradas abusivas, atendiendo, aunque no únicamente, a lo dispuesto por la Ley N° 17.250 de 13 de agosto de 2000 y su Decreto reglamentario 244/2000 de 23 de agosto de 2000.

Cuando el oferente deba agregar en su oferta un documento o certificado cuyo original solo exista en soporte papel, deberá digitalizar el mismo y presentarlo con el resto de su oferta.

Esta División 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.

A efectos de la presentación de las ofertas, el oferente deberá estar registrado en el **RUPE.**

5.- APERTURA DE LAS OFERTAS.-

La apertura de las ofertas se efectuará en forma automática en la fecha y hora indicada. El acta será remitida por el SICE a la o las direcciones electrónicas previamente registradas por cada oferente en la sección de “Comunicación” incluida en “Datos Generales” prevista en la aplicación Registro Único de Proveedores del Estado. Será de responsabilidad de cada oferente asegurarse de que la dirección electrónica constituida sea correcta, válida y apta para la recepción de este tipo de mensajes.

En caso de discrepancias entre la cotización ingresada manualmente por el oferente en la Tabla de Cotizaciones del sitio Web de Compras y Contrataciones Estatales, y la documentación ingresada como archivo adjunto se da valor al primero.

Asimismo el acta de apertura será publicada automáticamente en la Web de Compras Estatales. En consecuencia dicha acta permanecerá visible para todos los oferentes en la plataforma electrónica, por la cual la no recepción del mensaje no será obstáculo para el acceso por parte del proveedor a la información de la apertura en el sitio web. A partir de ese momento, las ofertas quedarán accesibles para la Administración contratante y para el Tribunal de Cuentas, no pudiendo introducirse modificación alguna en las mismas. Así mismo las ofertas quedarán visibles para todos los oferentes, con excepción de aquella información que sea entregada en carácter confidencial, según lo dispuesto en el numeral 13 “Información Confidencial y Datos Personales” del presente Pliego. Solo cuando la administración contratante solicite salvar defectos o carencias a lo establecido en el Artículo 65 del TOCAF, el oferente deberá agregar en línea la documentación solicitada.

La Universidad de la República se reserva el derecho de solicitar a los oferentes, en cualquier momento antes de la adjudicación, las aclaraciones que considere necesarias respecto de cualquier información contenida en sus ofertas

6.- VALOR DE LA INFORMACIÓN 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 reclamación de clase alguna.

7.- PLAZO DE MANTENIMIENTO DE LAS PROPUESTAS. -

Las ofertas serán válidas y obligarán al oferente por el término de 45 días, a contar desde el día siguiente al de la apertura de las mismas.

El vencimiento del plazo establecido precedentemente no liberará al oferente, a no ser que medie notificación escrita a esta División manifestando su decisión de retirar la oferta.

8.- MEJORA DE OFERTA O NEGOCIACIÓN. -

Cuando sea pertinente, la Universidad de la República podrá utilizar los mecanismos de mejora de oferta o negociación, de acuerdo a lo previsto por el artículo 66 del TOCAF 2020.

9.- CRITERIO DE EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS. -

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

- a. Precio de los servicios ofertados: máximo 25%
- b. Propuesta con pasantías y convenios: máximo 15%
- c. Antecedentes: máximo 15% . Serán evaluadas en un 15 por antecedentes en el RUPE de los últimos 5 años. Otorgando el siguiente puntaje: aquella empresa que no posea antecedentes negativos en el RUPE se le puntuará con 15. Aquella empresa que posea sanciones relevantes en el RUPE se lo puntuará con 0. Los

antecedentes negativos resultarán de los incumplimientos y/u observaciones en las contrataciones con el Estado en el mencionado Registro.

Dichos antecedentes se verificarán solamente en el RUPE.

d. Aportes innovadores para el servicio: máximo 5 %

En este sentido, se prestará atención a las alternativas que se planteen en cuanto al marketing y la comercialización de bienes y servicios, esto es, las propuestas de provisión de los mismos y los mecanismos de promoción y disposición de sus productos y servicios. A modo de ejemplo: tener disponible con antelación el menú y todas las opciones a ofrecer. Asimismo se valorará la propuesta de gestión de residuos en línea con la política institucional en el tema.

e. Calidad global de la propuesta (arts. 3 y 20): máximo 40%

Este punto tiene que ver con las dimensiones de precio y calidad de los bienes y servicios a proveer, considerando aquella que plantee una mejor relación precio-calidad. Con esto se considera que, los productos ofrecidos deberán contar con las máximas garantías de inocuidad y calidad (nutricional, sensorial y microbiológica), a través del empleo de buenas prácticas en los procesos de recepción, almacenamiento, producción, distribución y servicio del alimento por parte del personal implicado. Desde lo nutricional se valorará la disposición de productos para dietas especiales: s/sal (para hipertensos), sin azúcar (para diabéticos), libres de gluten elaborados en condiciones adecuadas para celíacos, menú vegetariano.

10.- ADJUDICACIÓN. -

La Universidad de la República se reserva el derecho de adjudicar la Concesión a la/s oferta/s 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 o seguir otros cursos de acción por razones de buena administración, de acuerdo al artículo 98 del T.O.C.A.F. 2020 y lo dispuesto en el art 66.

Podrá aumentar o reducir la cantidad a adjudicar en los mismos términos previstos por el art 74 del TOCAF 2020.-

11.- CLAUSULAS ESPECIALES. -

Las firmas adjudicatarias deberán estar al día con las obligaciones fiscales y leyes sociales en el momento del cobro.

12.- 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.

13.- NORMATIVA APLICABLE. -

Esta Concesión se enmarca, en lo aplicable, en lo dispuesto en el T.O.C.A.F. aprobado por el TOCAF 2020 a las leyes, decretos y resoluciones vigentes a la fecha de la apertura.
