



**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](mailto:compras@udelar.edu.uy)**

**LLAMADO A CONCESIÓN DE SERVICIO N° 02-23  
APERTURA ELECTRÓNICA: 29 de setiembre de 2023. Hora: 11:00.-**

**Concesión del servicio de salón comedor – cafetería para las instalaciones del  
Campus Luisi Janicki: pioneras universitarias**

**1.- OBJETO DEL LLAMADO**

La Universidad de la República llama a la concesión del servicio de salón comedor – cafetería para las instalaciones ubicadas en el Campus Luisi Janicki (CLJ) : pioneras universitarias, situado en Alberto Lasplaces 1620, 11600 Montevideo, Uruguay. En el Campus se radicaron distintos ámbitos de la Universidad de la República (UdelaR), a la fecha se encuentran los cuatro Prorektorados (Enseñanza; Investigación; Extensión y Actividades en el Medio; Gestión), la Comisión Coordinadora del Interior (CCI), Servicio de Relaciones Internacionales (SRI) y la Comisión de Evaluación Interna y Acreditación (CeyA). En total 280 funcionarios docentes y no docentes .

La Dirección General de Arquitectura de la Universidad y el Plan de Obras de Mediano y Largo Plazo proyectaron un espacio destinado para salón comedor ubicado en el edificio Clotilde (ex Quinta de Taranco) nivel 0 que dispone de 114 metros cuadrados.

El local destinado al salón cumple con todos los reglamentos y ordenanzas vigentes departamentales y nacionales. El CLJ previó toda la infraestructura edilicia necesaria para el establecimiento de un emprendimiento gastronómico que permita brindar servicio para muchas personas simultáneamente. El espacio destinado a público permite ubicar aproximadamente entre 80 y 100 comensales.

El servicio del salón estará abierto al público en general.

**Art. 1 CONTENIDO DE LA PROPUESTA.**

**Los oferentes deberán contemplar en la propuesta los siguientes aspectos:**

- a) un menú diario (“Menú básico”), completo y balanceado; con un valor energético aproximado de 4,2 MJ (1000 kcal), compuesto de entrada, plato principal, pan, vaso de leche o agua mineral (con o sin gas), postre o fruta.
- b) un plato alternativo para el menú diario básico, el que deberá reunir características similares incluido el mismo precio.
- c) deberá ofrecer otras opciones de menú para casos especiales: vegetarianos; veganos, opción baja en calorías; personas con problemas de salud (hipertensos, diabéticos, celíacos, etc.). Di-

chas opciones serán a demanda y por encargo previo, pudiendo demorar su preparación más de lo habitual.

d) el menú no podrá repetirse durante el transcurso de una semana; será a propuesta del oferente y su costo será fijo.

e) además se deberá otorgar servicio de cafetería, bebidas sin alcohol, sandwichería y repostería, a un costo económico.

f) deberá ofrecer un desayuno y una merienda tarifados de costo fijo, a propuesta del oferente.

g) dentro de las ofertas tendrá un menú a menor precio del establecido para el básico (“Menú económico”), pero que cumpla con los tiempos estipulados para brindar el servicio .

h) deberán considerarse otras opciones alternativas al menú para quienes no gusten de estas ofertas (tartas, ensaladas, etc).

i) tendrá la opción de “menú para llevar”.

j) se valorará la posibilidad de servir un menú “ejecutivo”, con platos de elaboración más refinada. Los precios de dichos productos serán establecidos por el oferente con las consideraciones dadas.

k) 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 menú.

l) una vez adjudicada la concesión cualquier inclusión de venta de productos no cotizados, deberá ser autorizada por el Campus Luisi Janicki.

El plazo para la entrega del menú deberá cumplirse en un tiempo reducido, acorde a las necesidades de un campus universitario. Se establece un tiempo medio de 7 minutos, valorándose aquellas propuestas que consideren un tiempo de espera menor. Se valorarán los factores de calidad del servicio y de higiene. Se busca que todos los usuarios elijan “almorzar en el Campus”.

Estos servicios se prestarán a todo público: docentes, funcionarios, estudiantes y todas aquellas personas vinculadas permanente o puntualmente al Campus, público en general, quienes podrán consumir los alimentos en el local destinado a salón comedor.

El oferente deberá indicar en una lista todos los productos ofrecidos y su precio, que deberán estar ubicados en un lugar visible y su contenido actualizado en forma permanente.

## **Art. 2 PRECIOS.**

Específicamente, el precio del menú “básico” deberá ser menor o igual a \$230 al momento del llamado. El precio del menú, cualquiera sea su variante (1a al 1l), se ajustará al inicio de cada año. El primer ajuste se aplicará a partir del 01/01/2024.

Los precios podrán ser reajustados en virtud del incremento del Índice de Precios al Consumo (IPC), (por un monto total no superior al 15% del precio inicial), y deberá ser acordado y aceptado por la Gobernanza del Campus Luisi Janicki. 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.

El precio de cafetería (té, café, leche y sus mezclas) no podrá superar en ninguna de sus variantes \$ 40 al momento del llamado. El ajuste del precio se hará con el mismo criterio especificado para el menú “básico”.

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 I.M, contando con vehículo de transporte que permita las temperaturas de conservación adecuadas.

El concesionario podrá celebrar convenios con ADUR y AFFUR a efectos de otorgar descuentos especiales a los funcionarios y docentes de esta institución.

### **Art. 3 PLAZO.**

La concesión tendrá una duración de dos años, prorrogable automáticamente año a año, por un período máximo de 5 años, cumplidos los cuales se realizará un nuevo llamado.

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.

El incumplimiento del contrato le hará perder el depósito en garantía sin perjuicio de las multas que se establezcan, las cuales podrán ir de un mínimo de 2 UR hasta un máximo de 40 UR.

### **Art. 4 DEPÓSITO Y PAGO.**

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 40 UR como garantía del cumplimiento del contenido del presente pliego o manifestar su deseo de integrar dicha suma en 5 cuotas mensuales iguales.

El adjudicatario deberá abonar al Campus un monto de 8 UR en forma mensual en los primeros 10 días de cada mes, durante todo el año, menos en el mes de enero en el que no se cobrará la cifra mensual global por concepto de concesión.

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 al CLJ a la rescisión unilateral del presente contrato.

### **Art.5 FIDELIZACIÓN.**

Para fomentar la continuidad de la elección de uso del salón entre los usuarios del CLJ el concesionario podrá implementar cualquier sistema que considere (que no contradiga lo establecido por los otros artículos de este pliego) como descuentos sobre los precios en algunos o todos los productos, reducción en los tiempos de espera, etc. El sistema a implementar deberá tener la aprobación del CLJ.

### **Art.6 SUPERVISIÓN. CONTROLES.**

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 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.

El concesionario será responsable directo de la legitimidad y buen estado de todos los productos que expenda 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.

El CLJ (o quien este designe) realizará inspecciones sin previo aviso a las instalaciones y productos que el adjudicatario expenda, a fin de constatar el cumplimiento de las condiciones establecidas en el presente pliego.

En caso de que la elaboración no sea en el local del Salón Comedor, el concesionario deberá permitir inspecciones en los locales de elaboración cuando el CLJ lo considere , a través de las personas designadas para este fin.

En forma aleatoria, el CLJ (o quien este 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 a quien estuviera a cargo del salón comedor, un recibo de muestra de comida comprada.

Ante posibles reclamos de los usuarios, el CLJ se reserva el derecho de proceder para resolver en consecuencia. Podrá sugerir la aplicación de medidas que el concesionario deberá cumplir una vez notificado. Asimismo podrá sugerir la aplicación de sanciones en caso de que se constaten irregularidades en la prestación del servicio.

Se realizará una encuesta anual a una muestra representativa de usuarios del salón Comedor, sobre la calidad del servicio.

#### **Art.7 HIGIENE DE LAS INSTALACIONES.**

Estarán a cargo del concesionario el aseo de los locales, desinfección y/o fumigación de los mismos (instalaciones, útiles, servicio cocina , salones, pasillos, espacios exteriores, servicios higiénicos cercanos, etc.). La presente concesión no excluye, ni afecta los derechos del CLJ 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 aplicar las autoridades nacionales o municipales.

Deberá haber jabón para uso del público en general, de libre acceso, así como papel higiénico en los sanitarios, por cuenta del concesionario, que deberá asegurar su reposición periódica.

#### **Art. 8 FUNCIONAMIENTO.**

El Salón Comedor deberá permanecer abierto prestando servicio todos los días hábiles de lunes a viernes, todo el año lectivo, según calendario del CLJ (contempla los períodos de clase, parciales y exámenes). Contemplará el horario mínimo de 8:00 a 18:00 hs. Deberá brindar las ofertas de menús ya descritos en el horario de 11:00 a 14:00 de lunes a viernes. La oferta de cafetería estará disponible en todo el horario.

El concesionario podrá determinar que en los horarios de mayor uso, por ejemplo en el horario de al Los usuarios que traen su comida podrán hacer uso de las instalaciones sin costo y acceder al uso de hornos de microondas.

Fuera de los horarios de mayor carga de atención, se permitirá realizar actividades de estudio o de encuentros en el local. Pero los usuarios tendrán prioridad en su uso, siendo el concesionario responsable de velar por esta norma.

El concesionario podrá mantener abierto el servicio, más allá de los días señalados, en fines de semana y períodos de licencia (turismo, enero, etc.) previa comunicación a la Gobernanza del Campus. El horario será el que establezca el concesionario para maximizar su negocio y afianzar la imagen que quiera dar en el barrio, siempre que no se afecte el servicio que debe brindar a los usuarios del CLJ.

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

El funcionamiento del servicio no podrá sufrir interrupciones de especie alguna, salvo las situaciones en que disposiciones reglamentarias o legales así lo determinen; caso contrario se considerará rescindido de pleno derecho el respectivo contrato.

No se permitirá ambientación sonora en el horario de funcionamiento. Los usuarios no podrán hacer ruido al punto que sea molesto para el resto de los asistentes.

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

#### **Art. 9 SERVICIO DELIVERY.**

Se valorará que la propuesta del concesionario incluya el servicio de despacho de comidas y bebidas a todos los locales del CLJ al mismo precio que se ofrezca en el local del salón comedor. El concesionario podrá vender sus productos en el barrio a precio libre, en la modalidad de Delivery, siempre y cuando el servicio para los usuarios del CLJ no se resienta.

#### **Art. 10 SEGURIDAD.**

La seguridad y vigilancia estará a cargo del concesionario, debiendo coordinar con CLJ las medidas a tomar.

#### **Art. 11 MANTENIMIENTO.**

El concesionario deberá asegurar el buen funcionamiento de los servicios cuya explotación se le concede y sus accesorios a cuyos efectos quedará obligado a realizar todas las obras de mantenimiento, reparación o mejoras de cualquier naturaleza, como también efectuar las adquisiciones para equipamiento o las reposiciones que demande su funcionamiento previa autorización -en todos los casos- del CLJ.

#### **Art. 12 MODIFICACIÓN DE INSTALACIONES.**

El concesionario no podrá realizar obras que modifiquen el local/es o sus instalaciones, sin autorización previa del CLJ que deberá ser expresa y constar por escrito. El oferente podrá proponer una ampliación, modificaciones estructurales o reforma para adecuar el espacio edilicio a su

propuesta. En este caso la propuesta solo será admitida si cuenta con la aprobación de la CLJ y de la Dirección General de Arquitectura de la UdelaR. Todos los costos relacionados a estas modificaciones edilicias serán de cuenta del concesionario. Una vez extinguida la relación contractual del concesionario con la UdelaR el concesionario deberá restituir las instalaciones en las mismas condiciones, sin tener derecho a solicitar la restitución o resarcimiento por los costos relacionados con las mejoras o ampliaciones edilicias efectuadas.

### **Art. 13 EQUIPAMIENTO.**

El oferente deberá incluir en su propuesta un listado con la descripción del equipamiento necesario (mesas, sillas, maquinaria, cámaras de frío, etc.), útiles (vajilla, bandejas, cubiertos, servilletas, accesorios, etc.), equipamiento de cocina (hornos, freidoras, cocinas, microondas etc.) que funcionen a supergás o con instalación eléctrica existente en el lugar, estructuras (armarios, estanterías, etc.), y demás elementos que le permitan desarrollar su propuesta, y estarán a su cargo.

La instalación del equipamiento y materiales necesarios para el adecuado funcionamiento de la cantina no podrá superar los quince días calendario, una vez notificado el concesionario. El concesionario deberá presentar además en su propuesta la modalidad de funcionamiento para cumplir con los requisitos de este llamado.

### **Art. 14 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. El concesionario debe conservar con el mayor cuidado los bienes recibidos responsabilizándose por cualquier deterioro.

### **Art. 15 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 las autoridades del Campus Luisi Janicki.

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. 16 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 de este llamado; 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. 17 RESPONSABILIDAD.**

Es de interés del CLJ no interrumpir los servicios de comedor a sus usuarios. De considerarse necesario, los oferentes indicarán el plazo en días calendarios en que realizarán los trabajos de instalación de su empresa para comenzar a brindar los servicios objeto del presente llamado. Para la instalación se podrá trabajar todos los días en horario a coordinar con CLJ.

En caso de eventos de fuerza mayor durante la instalación debidamente demostrados los plazos de los trabajos directamente afectados se prorrogarán por un lapso igual a los días completos en que dichos eventos hubieran mediado siempre y cuando hayan sido notificados por escrito al CLJ en cada caso dentro de los dos días hábiles de su producción (se admite a estos efectos los aviso vía correo electrónico a las direcciones mencionadas en este pliego). No se deducirán del plazo establecido los días feriados y festivos.

Sólo provocarán suspensión del cómputo de los plazos contractuales y se considerarán como de fuerza mayor las huelgas, paros generales que directa o indirectamente afecten el normal desarrollo de los trabajos.

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 concurren al salón o transiten en los alrededores o estén desarrollando actividades en locales contiguos, sin perjuicio de otra responsabilidad civil o penal que le correspondiera.

## **Art. 18 INVENTARIO.**

La entrega de los bienes muebles e inmuebles a la firma concesionaria por parte del CLJ, así como su devolución una vez terminada la concesión, será documentada mediante acta en la que se dejará expresa constancia del estado y número de los objetos que deberán ser cotejados con los datos del inventario.

## **Art. 19 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 División Administrativa e Intendencia y deberán tener el Carné de Salud vigente y Carné de Manipulador de Alimentos.

## **Art. 20 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.

## **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 PROHIBICIÓN DE CESIÓN.**

El concesionario no podrá ceder a terceros a ningún título los servicios que presta.

### **2.- RETIRO DE PLIEGOS. -**

Los interesados en participar en este llamado podrán acceder a los pliegos de condiciones en el sitio Web de Compras Estatales. Los pliegos de esta licitación **no tienen costo**.

### **3.- VISITA DE OFERENTES.-**

Se fija el **día 25 de setiembre de 2023 a la hora 10:00** para la realización de visita de carácter obligatorio por parte de los oferentes interesados.

### **4.- ACLARACIONES Y CONSULTAS AL PLIEGO.-**

Los oferentes podrán solicitar aclaraciones o consultas específicas a través del correo electrónico: [compras@udelar.edu.uy](mailto:compras@udelar.edu.uy) **hasta cinco (5) días hábiles** antes de la fecha establecida para el acto de apertura de las ofertas. Vencido dicho plazo no se estará obligado a proporcionar datos aclaratorios. Las consultas serán contestadas en un plazo máximo de dos días hábiles antes de la fecha de apertura del llamado.

### **5.- 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.

### **6.- 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**.

## **7.- 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.**

#### **8.- 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.

#### **9.- 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.

#### **10.- 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.

#### **11.- 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% tomando en cuenta el precio del menú básico (igual o menor a \$230).

**b.** Propuesta de convenios con AFFUR y ADUR: máximo 15%

**c.** Antecedentes: máximo 15% . Serán evaluadas por los antecedentes en el RUPE de los últimos 3 años. Se otorgará 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. Se le asignarán 15 puntos a aquellas ofertas que no presenten antecedentes negativos en el RUPE en los últimos tres años (contados desde la fecha de apertura del llamado). En el caso de presentar antecedentes negativos se restarán de acuerdo al siguiente detalle: 2 puntos por cada advertencia, 5 puntos por cada multa y 10 puntos por suspensión o eliminación del proveedor del registro de algún organismo. En caso de que se registren sanciones que superen los 15 puntos asignados a los antecedentes, se descontará el saldo del puntaje negativo por antecedentes, del puntaje general de la oferta. 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. (Ver Anexo N° 1 – Protocolo Gestión Residuos).

e. Calidad global de la propuesta: máximo 40%.

Se valorará la calidad de los bienes y servicios a proveer de acuerdo a : los mecanismos de control dispuestos por los oferentes para garantizar la inocuidad de los productos, el empleo de buenas prácticas en los procesos de recepción, almacenamiento, producción, distribución y servicio del alimento por parte del personal implicado. Se evaluará la calidad de los productos ofertados en atención al aspecto nutricional, sensorial y microbiológico de los mismos. Desde lo nutricional se tomará en cuenta la disposición de productos para dietas especiales: sin sal (para hipertensos), sin azúcar (para diabéticos), libres de gluten elaborados en condiciones adecuadas para celíacos, menú vegetariano.

## **12.- 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 a lo establecido en el T.O.C.A.F. 2020.

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

## **13.- CLAUSULAS ESPECIALES. -**

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

## **14.- 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.

## **15.- NORMATIVA APLICABLE. -**

Este llamado se enmarca, en lo aplicable, en lo dispuesto en el T.O.C.A.F aprobado en el año 2020, Ley 18.098 (Obligaciones laborales), Leyes 18.099 y 18.251 (Ley de protección a los trabajadores por descentralización empresarial), así como otras leyes, decretos y resoluciones vigentes a la fecha de la apertura del llamado.

\*\*\*\*\*