UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA
FACULTAD DE INGENIERÍA
DPTO. COMPRAS-SUMINISTROS

LICITACIÓN ABREVIADA
Nº 13/2023

SE LLAMA A LICITACIÓN:

"EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA-COMEDOR DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA"

PLIEGO DE CONDICIONES:

El **pliego** y las posteriores **aclaraciones** que surjan antes del vencimiento del plazo de recepción de las ofertas, pueden ser consultados en https://www.comprasestatales.gub.uy/

RECEPCIÓN DE OFERTAS UNICAMENTE EN LÍNEA A TRAVÉS DE LA PÁGINA DE COMPRAS ESTATALES.

Se realizará hasta el día **27 de diciembre del 2023**, **a la hora 10:00, ingresando al siguiente link:** https://www.comprasestatales.gub.uy/

VALIDEZ DE LA OFERTA:
Los oferentes deberán garantizar el mantenimiento de oferta por un plazo de **90 días** a partir de la fecha de apertura.

VISITA ÚNICA Y OBLIGATORIA
La visita obligatoria, se realizará el día **13 de diciembre de 2023, a las 09:30 horas**, partiendo desde el hall de entrada de la Facultad de Ingeniería.

8 de diciembre de 2023

Departamento de Compras-Suministros
Julio Herrera y Reissig 565, 11300 Montevideo
Tel: 2714 2714 int.10115

LICITACIÓN ABREVIADA Nº 13/23
"EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA-COMEDOR DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA"

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES
8 de diciembre de 2023

OBJETO DEL LLAMADO: Servicio de Cantina-Comedor

Art. 1.- Objetivo general
Se llama a Licitación Abreviada para la Explotación del Servicio de Cantina – Comedor (en adelante Cantina) para el local ubicado en la Facultad de Ingeniería (en adelante FI) situado en Julio Herrera y Reissig 565, 11300 Montevideo URUGUAY.

Por la FI transitan por día 4000 estudiantes, funcionarios y docentes de la FI (en adelante usuarios de la FI).

Art. 2.- Consultas
Podrán solicitarse aclaraciones o consultas específicas mediante comunicación escrita dirigida a Marel Núñez, Depto. de Compras-Suministros, **teléfono 2714 2714 int.10115** ó por correo electrónico a **licitaciones@fing.edu.uy**, hasta tres (3) días hábiles antes de la fecha establecida para el acto de apertura de las ofertas. Vencido dicho término la Administración no estará obligada a proporcionar datos aclaratorios.

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

La Administración comunicará la aclaración solicitada, así como cualquier información ampliatoria que ella estime necesario realizar, a través de la página web de Compras Estatales.

La Administración podrá, antes de los dos días del vencimiento del plazo para la presentación de ofertas, modificar el pliego, ya sea por iniciativa propia o en atención a una consulta u observación formulada por un eventual participante en el llamado.

Cuando la modificación sea de carácter sustancial y pueda ampliar el número de interesados, deberá ser difundida a través de los mismos medios utilizados en el llamado original.

La Administración podrá prorrogar la fecha de apertura de la licitación, a fin de dar a los posibles oferentes tiempo adicional para la preparación de sus ofertas.

La FI designará a la Comisión Cantina (en adelante CC) que la representará en relación con el funcionamiento de la cantina. Las designaciones serán comunicadas debidamente al concesionario. La CC de la FI será responsable de controlar el estricto cumplimiento de los términos de este pliego y la calidad del servicio, fiscalizando en la forma que considere más conveniente.

El concesionario quedará obligado a proporcionar las informaciones que la FI estime necesarias, así como a atender y cumplir las recomendaciones que se le efectúen en un plazo máximo que se acordará por ambas partes. Los acuerdos, obligaciones o sugerencias que se establezcan 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 (Arts. 19, 20 y 21 de las Condiciones Generales).

Art. 3.- Objetivos específicos

3.1 Los objetivos de la FI en este llamado son los siguientes:

a) Dar en concesión el espacio de Cantina a una empresa particular a cambio de tener un servicio de cantina de calidad.
b) Que la cantina sea una opción preferencial para almuerzos y refrigerios para los usuarios de la FI que eligen almorzar en la zona de la FI.
c) Crear un clima de distensión en la Cantina donde los usuarios, compren o no en Cantina, puedan disfrutar de las instalaciones y se genere un sentido de pertenencia sobre ella.
d) Contar en el almuerzo con un menú completo y balanceado, de calidad en valores nutricionales y precio accesible.
e) La calidad del servicio debe contemplar la celeridad en la atención.
f) La calidad del servicio debe incluir una profunda, permanente y sistemática, limpieza e higiene de locales, vajilla y mobiliario, ajustada a la reglamentación bromatológica vigente.
g) Permitir que fuera de los horarios de mayor carga de atención, se puedan realizar actividades de estudio.
h) Acordar con el concesionario mecanismos para la realización de otras actividades de interés de la FI.
i) Firma de un convenio con Bienestar Universitario para la atención de las becas, con las características definidas por el SCIBU que se encuentran en el ANEXO.
j) Que la cantina adhiera a las medidas medioambientales implementadas en facultad (ecopunto, fing circular).

3.2 Forma de verificación de dichos objetivos:

a) Se realizará una encuesta anual a una muestra representativa de la población de FI, usuarios y no usuarios de la cantina.
b) El concesionario entregará la primera semana de cada mes los indicadores de producción del mes anterior que requiera la CC de la FI. Indicador básico: número de menús diarios (total, suma de todos los tipos de menú)
c) La FI podrá implementar evaluaciones para conocer el valor nutricional de los menús, mediante el análisis cualitativo de la propuesta mensual y/o recetas. (ver Art. 19).
d) La FI realizará periódicamente control de los tiempos de espera e inspecciones visuales de la higiene de las instalaciones.
e) La FI se reserva el derecho de recibir las denuncias o reclamos de los usuarios sobre el funcionamiento habitual, procediendo a confirmar la denuncia para resolver en consecuencia.

Art. 4.- Plazo Contractual
El plazo de la concesión será de 2 años a partir de la fecha en que se hace entrega de los bienes muebles e inmuebles objeto de la concesión.
La concesión podrá ser renovada por períodos de un año, hasta un plazo máximo de 5 años en total (máximo 3 renovaciones), cumplidos los cuales se llamará nuevamente a licitación.

En el caso de que alguna de las partes decidiera rescindir el contrato al vencimiento del plazo de sus prórrogas, deberá comunicarlo a la otra parte en forma fehaciente ya sea por nota por escrito con acuse de recibo o por telegrama colacionado con aviso de retorno (TCCPC), con una anticipación de por lo menos dos meses a su vencimiento.

Si el concesionario dejare de prestar el servicio y no hubiere comunicado a la FI en su debido tiempo la voluntad de rescindir el contrato, éste deberá abonar a la FI los daños y perjuicios

emergentes de su incumplimiento sin perjuicio de la pérdida del depósito de garantía.

Ante la circunstancia de que cualquiera de las partes comunicare a la otra su voluntad de no renovar el plazo contractual o que esté vencido o estén vencidas sus prórrogas, la FI podrá exigir al adjudicatario que mantenga el servicio después del vencimiento de dicho plazo o de cualquiera de sus prórrogas hasta que se realice una nueva contratación con un plazo máximo de 180 días.

Art.5.- Local y Equipamiento
La Dirección General de Arquitectura de la Universidad y la FI proyectaron, construyeron y habilitaron en 2011 un local de aproximadamente 500 metros cuadrados en planta baja y subsuelo de su sede en el Parque Rodó sobre la Playa Ramírez. El local destinado a cantina cumple con todos los reglamentos y ordenanzas vigentes departamentales y nacionales.

La FI previó toda la infraestructura edilicia necesaria para el establecimiento de un emprendimiento gastronómico que permite brindar el servicio. El espacio destinado a público permite ubicar aproximadamente a 184 comensales; el local cuenta con mobiliario (mesas y sillas).

Deberá haber dos lugares para depositar las bandejas con la vajilla usada, uno en planta baja y uno en planta alta.

Se incluye en el Anexo, las Plantas, imágenes, el inventario del mobiliario y del equipamiento existente.

5.1 Inversión
Se espera que el adjudicatario invierta en completar las instalaciones con el equipamiento que estime necesario (maquinaria, cámaras de frío, etc.), útiles (vajilla de losa, bandejas, contenedores isotérmicos con divisiones para alimentos frío y caliente, cubiertos de acero inoxidable, servilleteros en las mesas, vasos de vidrio, accesorios, etc.), estructuras (armarios, estanterías, etc.), y demás elementos que le permitan desarrollar su propuesta, los cuales deberá listar detalladamente al momento de la presentación.

El concesionario deberá presentar su propuesta de modalidad de funcionamiento acorde a las especificaciones de esta licitación.

Además podrá proponer las modificaciones estructurales que considere pertinentes que deberán contar con la aprobación de la FI para su ejecución.

5.2 Seguridad
La seguridad y vigilancia estará a cargo del concesionario, que deberá coordinar con la FI las medidas a tomar, incluyendo el uso de instalaciones y servicios existentes.

Art. 6.- Cantina y Restaurante
La oferta gastronómica deberá ser variada de forma que un elevado número de usuarios de la FI la elijan para su alimentación diaria.

Ésta deberá incluir una opción de menú nutricionalmente balanceada con un precio acorde a un centro educativo. También se podrá ofrecer un servicio de restaurante con otra oferta de platos, tal que sea una opción en franca competencia con los locales de la zona de Punta Carretas.

Se busca que estudiantes, funcionarios y docentes, además de público en general, la elijan para “Almorzar en Facultad” o “Cenar en Facultad”. No se permitirá, en el horario de funcionamiento solicitado por la FI, el servicio de mozo a las mesas, ni áreas de mesas diferenciadas.

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

Art. 7.- Calidad del servicio

7.1 Competitividad - La cantina deberá constituir una oferta competitiva con los comercios formalmente establecidos en un radio de 500 m de la entrada a la FI.

7.2 Capacidad - Asimismo debe tener la capacidad de ofrecer al menos 350 almuerzos diarios sin que esto perjudique la calidad del servicio. De tener mayor consumo el concesionario deberá proponer a la FI las formas de gestión para satisfacer la demanda.
Para satisfacer la demanda que excede la capacidad del salón comedor asignado, se dispone del salón comedor anexo (primer subsuelo frente a los ascensores).

7.3 Higiene - La limpieza sistemática y permanente de las mesas durante el almuerzo estará a cargo del concesionario, incluyéndose el salón comedor anexo.

Art. 8.- Oferta gastronómica
El llamado incluye los servicios de Comedor y Cafetería, según detalles que se indican:

8.1 Comedor
Los servicios mínimos a prestar consistirán en el suministro de:

8.1.1 Menú almuerzo
El Menú comprende variantes de acuerdo a las necesidades de los usuarios:

- Menú tradicional
- Menú vegetariano
- Menú vegano
- Menú especial adaptado a patologías (celíacos, diabéticos, hipertensos)

A su vez, todos los menús deberán tener su variante “reforzada”, que consistirá en incrementar la porción en una tercera parte, manteniendo las proporciones del plato. El precio adicional no deberá superar el 25% del precio del menú.

El adjudicatario deberá proporcionar ofertas de menús vegano y especial de acuerdo a las solicitudes, que deberán ser realizadas por los usuarios con una anticipación mínima de hasta las 10:00 am del mismo día para su disponibilidad. Para este fin, deberán contar con una vía de comunicación remota (por ejemplo, WhatsApp).

El menú tradicional deberá ser saludable, completo, balanceado y adecuado a la estación del año. Compuesto de: plato principal, acompañamiento, postre, pan, agua potable filtrada con y sin gas o leche.

El plato principal deberá incluir a diario carnes, las cuales deberán ser balanceadas en la semana entre pollo, pescado, cerdo y carne roja; así como también farináceos (arroz, pasta fresca y seca).

El acompañamiento deberá estar constituido por vegetales de estación o farináceos. Independientemente del acompañamiento del día, se debe permitir optar por ensalada. La oferta de ensalada como acompañamiento debe ser variada en la semana y contener al menos tres tipos de vegetales frescos.

Para el postre se deberá poder optar siempre por fruta de estación fresca o una elaboración. Respecto a la fruta, deberá ser de calibre mediano (entre 150 - 180 g por porción) y deberá ofrecer al menos cinco variedades por estación. Respecto a la elaboración, la oferta deberá ser variada en la semana. Las opciones pueden incluir, por ejemplo, preparados a base de leche (flan, crema, arroz con leche, etc.), tartas de fruta, budines, entre otros, todos de elaboración casera.

El aporte calórico del menú tradicional deberá ser promedialmente entre 800 y 1000 kcal.

El menú vegetariano ofrece una alternativa que excluya carne y derivados, manteniendo el valor calórico y el equilibrio entre proteínas y carbohidratos.

El menú vegano ofrece una alternativa que excluya todo producto animal (carne y derivados, huevos, lácteos, miel) manteniendo el valor calórico y el equilibrio entre proteínas y carbohidratos.

Menú especial adaptado a patologías:

El menú para celíacos será elaborado con productos aprobados por las asociaciones uruguayas de celíacos activas en el país y siguiendo de forma estricta los requisitos para su elaboración.
Si no fuera posible asegurar la inocuidad de los alimentos elaborados en las instalaciones propias, se podrá tercerizar la elaboración para tenerlos disponibles en la cantina.

El menú para diabéticos será elaborado de acuerdo a las directivas de las asociaciones uruguayas de personas con diabetes.

El menú para hipertensos será elaborado de acuerdo a las directivas de las asociaciones uruguayas de personas con hipertensión arterial.

CONDICIONES COMUNES A TODOS LOS MENÚS

Todos los menús deberán excluir alimentos ultraprocesados como ingredientes, preparaciones o alimentos de consumo final, debido a su incidencia negativa sobre el estado de salud de la población.

Con el fin de evitar el consumo excesivo de sal, se exhorta que el agregado de sal esté en función de las recomendaciones vigentes de la Sociedad Uruguaya de Cardiología. Se recomienda el uso alternativo de otros condimentos de bajo contenido en sodio.

Saleros y condimentos adicionales como mayonesa, ketchup, etc., no podrán estar sobre la mesa ni podrán ser ofrecidos al consumidor salvo que éste expresamente lo solicite (Decreto Departamental N° 34.952).

TIEMPO DE ESPERA

El plazo para la entrega del menú deberá cumplirse en un tiempo reducido, acorde a las necesidades de un centro educativo universitario. Se establece un objetivo de tiempo de atención por persona de 1 minuto desde que realiza el pedido hasta el pago del menú tradicional, y un tiempo medio de espera de 5 minutos cada 10 personas.

Las empresas que se presenten a la licitación deberán:

- Presentar la planificación mensual del menú tradicional y su variantes (vegano, vegetariano, celíaco, diabético e hipertenso) considerando la estación del año.
- Describir el servicio que brindará desde el punto de vista de elaboración (elaboración dentro de las instalaciones, elaboración semi-industrializada, entre otros aspectos relevantes)
- Describir la dinámica de servicio de venta y atención al cliente (autoservicio, sistema de bandejas, solicitudes previas, filas diferenciadas, entre otros aspectos relevantes)

Si la elaboración no es dentro de las instalaciones de la cantina, entonces se debe presentar la habilitación del local tercerizado y transporte habilitado por la Intendencia de Montevideo.

8.1.2 Otras opciones para el almuerzo
Se valorará que el concesionario ofrezca otras opciones balanceadas para el almuerzo además de los menús, conteniendo por ejemplo tartas, empanadas y sopa de elaboración propia.

También podrá ofrecer minutas, pastas, pizzas, otros platos elaborados y postres. Además, tendrá la posibilidad de servir un "menú ejecutivo”. Los precios de estas alternativas serán establecidos por

el oferente, así como los plazos para brindar el servicio.

8.2 Cafetería

8.2.1 Servicio a prestar
Los servicios a prestar consistirán en: suministro de té, café, lácteos (leche, leches vegetales o deslactosadas, yogur, licuados, flan, bebidas lácteas, cremas), preparaciones caseras (tortas, alfajores, sándwiches y otras). La propuesta deberá contemplar las restricciones alimenticias consideradas en los menú veganos y especiales, ofreciendo al menos dos alternativas aptas para cada variante alimenticia.

8.2.2 Bebidas de cafetería tarifadas
En todo momento se deberá ofrecer las siguientes bebidas de cafetería a precio tarifado: café expreso, café americano, té, leche, café con leche, té con leche. El volumen ofrecido de estas bebidas será de 200 ml, con excepción del café expreso.

8.2.3 Menú de desayuno y merienda
Se deberá ofrecer un menú de desayuno y merienda de precio fijo. El menú deberá consistir en cualquiera de las bebidas de cafetería tarifadas y un producto de panadería a elección. El usuario podrá optar por la bebida y siempre podrá cambiar el producto de panadería por una fruta.

8.3 Comunicación de la oferta gastronómica
El concesionario deberá enviar la planificación de menús mensual a la comisión de cantina con al menos una semana de anticipación. Luego del aval por parte de la comisión de cantina, se enviará al área de comunicación para su difusión.

La oferta gastronómica exigida en este pliego deberá estar claramente anunciada de forma visible para los usuarios.

Art. 9.- Precios y ajustes de precios

9.1 Precios
El oferente deberá presentar en la oferta de servicio una lista con los precios de los productos más representativos incluyendo el menú de almuerzo y el resto de los productos.

El precio del menú de almuerzo deberá ser menor o igual a $ 240 al momento de la licitación.

El precio de las bebidas tarifadas no podrá superar un tercio del precio del menú de almuerzo.

El precio del menú de desayuno y merienda no podrá superar la mitad del precio del menú de almuerzo.

El precio del resto de los productos podrá ser fijado y ajustado por el oferente en forma libre. Sin embargo, los precios no deberán superar al promedio de precios de los productos similares ofrecidos en panaderías, supermercados y restaurantes en un radio de 500 m de la entrada de la FI, o cantinas similares que funcionen en otros servicios universitarios.

9.2 Ajustes de precios
El precio del menú, cualquiera sea su variante, se ajustará semestralmente. El primer ajuste se aplicará a partir del 01/07/2024.Los ajustes serán calculados 50% por el IPC y 50% por el IMS.

La FI velará por el cumplimiento de estas normas, solicitando al concesionario cambios en los precios cuando considere que no se están cumpliendo. De no lograrse un acuerdo, la FI se reserva la posibilidad de aplicar las sanciones correspondientes (Art. 21 de las Condiciones Generales) por no respetarse los términos de este pliego.

9.3 Comunicación de los precios

Los precios de la oferta gastronómica deberán estar claramente anunciados y a la vista de los usuarios de forma simple y rápida.

Art. 10.- Convenio con Bienestar Universitario
El concesionario deberá estar dispuesto a firmar un convenio con el Servicio Central de Bienestar Universitario de la Universidad de la República y la Facultad de Ingeniería para que a los estudiantes con becas de alimentación reciban la prestación alimentaria en la cantina de FI.

Eso implicará la obligación de prestar el servicio a un público adicional de becarios tanto de la FI como de otras Facultades cuyo número se determinará en el convenio y que no superará los 90.

Los estudiantes **becarios** deberán consumir los alimentos proporcionados en las instalaciones de la cantina de FI, no podrán retirar el menú para su consumo fuera del comedor.

El acuerdo mínimo que deberá ofrecer el Concesionario es el de proveer "almuerzos y cenas" de lunes a viernes. El Concesionario tendrá la libertad de ofrecer comidas los sábados. El concesionario deberá aceptar los controles y la supervisión técnica periódica de un Licenciado en Nutrición designado por Bienestar Universitario.

Art. 11.- Horarios y Períodos para ofrecer el servicio
La Cantina deberá permanecer abierta prestando servicio todos los días hábiles de lunes a viernes, del **20 de enero al 31 de diciembre**. El horario mínimo es **de 7:45 a 20:00 horas.**

Deberá ofrecer la oferta de menú de almuerzo (Art. 8.1.1, en todas sus variantes) de 11:30 a 15:30 hs de lunes a viernes.

El menú de desayuno y merienda deberá ofrecerse al menos en el horario de 7:45 a 11:00 hs y de 16:30 a 19:30 hs.

El resto de la oferta de cafetería deberá estar disponible en todo el horario.

Si por parte de la FI surgiera la necesidad de modificar estos horarios, el concesionario deberá estar dispuesto a acordar un nuevo horario.

El Concesionario podrá abrir más allá de ese horario, en fines de semana y períodos de licencia (turismo, enero, etc.), según su conveniencia, pero siempre que no se afecte el servicio que debe brindar a los usuarios de la FI. En dichas instancias no tendrá obligación de servir menú, exceptuando el servicio convenido con Bienestar Universitario.

Fuera de los días hábiles (de lunes a viernes), podrá tener precios diferentes si así lo considera conveniente, salvo lo acordado con Bienestar Universitario.

Art. 12.- Venta de comidas por envío ("Delivery")
La Cantina podrá ofrecer el servicio de "delivery" de comidas y bebidas a todos los locales de la FI y al complejo Polifuncional José Luís Massera ("Delivery interno") al mismo precio que se ofrece en el local de la Cantina.

El Concesionario podrá vender a precio libre sus productos en la modalidad de "Delivery al barrio", siempre y cuando el servicio para los usuarios naturales (FI y Polifuncional) y la dinámica de la FI no se vean afectados.

Art. 13.- Usuarios que traen su comida
Los usuarios que traen su propia comida podrán hacer uso de las instalaciones, vasos y cubiertos de la cantina sin costo. El Concesionario deberá instalar y mantener surtidores de agua filtrada (agua fría y caliente) de uso común.

Art. 14.- Uso de las instalaciones por los usuarios
En el horario de 12:00 a 14:30 las instalaciones de la cantina son de uso exclusivo como comedor. Fuera de este horario, los estudiantes podrán estudiar en las mesas de la Cantina siempre y cuando no afecten su normal funcionamiento. Siempre se considerará que los usuarios que deseen comer tendrán prioridad en su uso, siendo el Concesionario responsable de velar por esta norma.

Art. 15.- Ambientación del Local
No se permitirá ambientación sonora en ningún momento y en particular en el horario de funcionamiento de la cantina (Art. 12). Los usuarios no podrán hacer ruido al punto que sea molesto para el resto de los asistentes.

Art. 16.- Agilidad de cobro y facilidad de pago
Con el fin de facilitar las operaciones de cobro, el Concesionario deberá ofrecer distintas modalidades de pago a los usuarios de la FI (efectivo, débito, etc.).

El Concesionario podrá ofrecer sistemas de pre pago (cuponeras) que permitan agilizar el cobro y fidelizar a los usuarios.

Art. 17.- Canon
El concesionario deberá aportar por concepto de **canon 11.000 UI** (once mil unidades indexadas) mensuales. El Concesionario abonará el Canon en Tesorería entre el 1 y el 10 de cada mes o mediante depósito en cuenta bancaria de la FI, previo acuerdo.

Art. 18.- Controles
La FI (o quien ésta 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.

La FI velará por el estricto cumplimiento de los términos de este pliego y tendrá a su cargo el control permanente de la calidad del servicio (higiene, atención, tiempos de espera, etc.) y de los menús (balance nutricional, valor energético, calidad micro biológica, etc.), fiscalizando en la forma que considere más conveniente la prestación de los servicios que se brindan, quedando obligado el concesionario a proporcionar la información que se estime necesaria, atender y cumplir las recomendaciones que se le efectúen.

En caso de ausencia de irregularidades y denuncias confirmadas a lo largo de un año calendario completo, la FI exonerará al concesionario del pago del canon correspondiente al mes de enero siguiente.

Art. 19.- Seguimiento de los requisitos del pliego
El concesionario entregará con al menos una semana de anticipación al comienzo del mes, la planificación mensual de menús (tradicional y vegetariano) a la Comisión de Cantina para su valoración nutricional. Esta podrá realizar indicaciones y sugerencias para ser incluidas en la implementación de los menús a lo largo del mes por parte del Concesionario.

Se realizarán auditorías periódicas donde se controlarán los procedimientos de elaboración, calidad del los productos, limpieza, condiciones de almacenamiento de alimentos según las normativas bromatológicas y demás requisitos del pliego .

La comisión de cantina recibirá a través de correo electrónico hoycomi@fing.edu.uy sugerencias y/o reclamos de los usuarios.

Todos los incumplimientos observados o reclamos recibidos serán notificados fehacientemente por la comisión de cantina al concesionario, el cual deberá hacer acuso de recibo.

Art. 20.- Publicidad
La colocación de cualquier anuncio publicitario deberá contar con el aval previo de la FI, más allá de la que exista en los productos que se estén exhibiendo para ser vendidos y el de las máquinas que los contengan.

Art. 21.- Priorización de productos de elaboración propia
Se deberá priorizar la exhibición y oferta de productos de elaboración propia con respecto a los industriales.

Art. 22.- Consumo de alcohol
Queda prohíba la venta de alcohol.

Art. 23.- Tabaco
En concordancia a la normativa nacional vigente, queda prohibido el expendio de tabacos y el fumar en el área cerrada del local de la cantina incluyendo las zonas aledañas al aire libre.

El Concesionario será considerado responsable de toda transgresión al respecto.

Art. 24.- Juegos de azar
Queda prohibida la existencia de máquinas traga monedas. Tampoco se permitirán juegos donde esté involucrado el intercambio de dinero.

Art. 25.- Salubridad
El servicio será prestado en óptimas condiciones de calidad e higiene, cumpliendo con la normativa bromatológica nacional vigente, en todos sus aspectos. Estarán a cargo del concesionario el aseo de salones, corredores, local de elaboración, instalaciones, útiles puestos a disposición del servicio concesionado. Además, el concesionario será responsable de la desinfección y fumigación de todas las áreas relacionadas con el almacenamiento, la elaboración y expedición de los servicios, incluidos desagües, ductos de evacuación de humos y vapores (extractores y campanas) y graseras. Se solicitarán aleatoriamente los comprobantes de los servicios de mantenimiento (fumigaciones, limpieza de ductos y extractores de vapores, etc.).

También se deberá hacer cargo de las tareas necesarias para el acondicionamiento del local donde funciona el comedor, sus instalaciones y todo el espacio que sea asignado para el cumplimiento del objeto de la presente licitación.

Se establece que el concesionario también se hace cargo de la limpieza del salón comedor anexo, pero se exime del mantenimiento y limpieza de los electrodomésticos disponibles en el salón anexo.

Se exime al concesionario de la limpieza de los baños dentro del área de cantina, que estará a cargo FI, pero deberá abastecer de jabón y papel higiénico en los sanitarios, asegurando su reposición periódica y en tiempo útil. Los baños son para uso del público en general, independientemente de si se consume productos de la cantina.

Los operarios responsables, tanto de la elaboración como de la distribución y servicio de los menús, deben contar con carné de salud y carné de manipuladores de alimentos vigentes. Los operarios deben adecuarse a la normativa bromatológica en cuanto al uso del uniforme completo, que debe ser de color claro y estar en perfectas condiciones de higiene, así como también el uso de cofia (gorro). Quien manipula dinero no podrá manipular alimentos.

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

Art. 26- Accidentes
El concesionario será el único responsable por los accidentes que ocurran durante la ejecución de su instalación y durante el desarrollo de las actividades para las que resultara contratado, así como sus consecuencias sobre terceros.

Durante el período de instalación y de funcionamiento será igualmente responsable de los accidentes, que por falta de medidas de precaución o no uso de elementos de protección necesarios para el desarrollo de su labor, fuesen víctimas los operarios o las personas que por cualquier motivo concurrieran a la Cantina o transiten en los alrededores o estén desarrollando actividades en locales contiguos, sin perjuicio de otra responsabilidad civil o penal que le correspondiera.

Art. 27.- Instalaciones y Consumos
El local de Cantina cuenta con la infraestructura y los servicios básicos necesarios (agua, electricidad y gas) para un emprendimiento de estas características.

La FI brindará una línea interna de teléfono desde su Central (con el cero bloqueado, a los efectos de llamadas internas a FI). El concesionario podrá solicitar línea de teléfono propia (a través de la FI), a su entero cargo.

Los consumos de gas natural y energía eléctrica serán de cargo del concesionario; los mismos se pagan a mes vencido. Las entradas de gas natural y de energía eléctrica al local tienen medidores propios que serán controlados por la FI. El costo del gas surge directamente de la factura correspondiente, mientras el costo de la energía eléctrica surge del cálculo del consumo con la tarifa vigente para la FI.

Art. 28.- Modificación de locales
El concesionario, usufructuará el local destinado a la Cantina, así como lo inventariado en el anexo adjunto. Los bienes recibidos no podrán ser retirados del establecimiento por el concesionario, quien se obliga a conservarlos con la máxima diligencia al igual que los locales, responsabilizándose por cualquier pérdida, deterioro, o disminución.

El concesionario no podrá realizar obras que modifiquen el local o sus instalaciones sin comunicación previa a la FI y contar con su aprobación.

Art. 29.- Inventario
La entrega de los bienes muebles e inmuebles a la firma concesionaria por parte de la FI, 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 elementos que deberán ser cotejados con los datos del inventario.

Art. 30.- 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 de la FI. Las instalaciones, maquinarias, motores y demás bienes que la explotación de la concesión requiera que sean sustituidos o repuestos, pasarán de pleno derecho a ser propiedad de la FI, así como aquellos bienes que se transformen en inmuebles por accesión.

Art. 31.- Responsabilidad por buen estado de los productos
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, la FI cobrará una multa equivalente a un canon mensual, 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.

Art. 32.- Responsabilidad para la instalación de la "Cantina"
Es de interés de la FI no interrumpir los servicios de comedor y cantina 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 la FI.

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 fehacientemente por escrito a la FI en cada caso dentro de los dos días hábiles de su producción

No se deducirán del plazo establecido los días feriados y festivos. Sólo provocarán suspensión del cómputo de los plazos contractuales y se considerarán como CASOS de fuerza mayor, ENTRE OTROS, las huelgas, paros generales que directa o indirectamente afecten el normal desarrollo de los trabajos.

Art. 33.- Adhesión a políticas de sustentabilidad
El concesionario deberá declarar (Formulario E) en su oferta que adhiere a las políticas de sustentabilidad vigentes llevadas a cabo por FI y además estará dispuesto a adherirse a eventuales actualizaciones de las mismas.

En general, la Facultad promueve la no generación y minimización de residuos. Se espera que el concesionario evite la generación de plásticos de un solo uso, por ejemplo eligiendo envases compostables y promoviendo por ejemplo que los usuarios lleven sus recipientes (tupper, taza) al momento de comprar para llevar.

En particular, y en virtud de la aprobación por parte del Consejo Delegado de Gestión Administrativa y Presupuestal (CDGAP) de la Udelar de los "Protocolos de gestión de residuos para la Udelar" (resolución no 1 del 16/12/2019 - Exp.001010-000706-18), se establece:

> *En el caso de residuos de papel o cartón LIMPIOS deben ser depositados en los contenedores que se les indicará para tales efectos. Cuando el volumen de papel o cartón limpio estén por superar la capacidad de los contenedores, deben ser llevados por el concesionario al Ecopunto de Facultad de Ingeniería, ubicado en el 3er Subsuelo del Cuerpo Norte y depositado, en bolsas, en los contenedores establecidos e identificados a estos efectos. Bajo ningún concepto se puede disponer en el contenedor materiales como espuma plast, flejes u otro material plástico, metálicos o que no sea papel y cartón limpio. Tampoco pueden ser depositados junto a los residuos asimilados a domiciliarios (mezclados).*
>
> *En el caso de los envases de PET (botellas de agua o refrescos) deben ser depositados en los contenedores que se les indicará para tales efectos. Cuando el volumen de PET estén por superar la capacidad de los contenedores, deben ser llevados por el concesionario al Ecopunto de Facultad de Ingeniería, ubicado en el 3er Subsuelo del Cuerpo Norte. Los envases deben estar sin líquido y con tapa. No pueden ser depositados junto a los residuos asimilados a domiciliarios (mezclados).*
> *En el caso de los residuos orgánicos (vegetales crudos, cáscara de huevo y restos de café generados en la cocina) deben ser depositados en los contenedores que se les indicará para tales efectos, los cuales serán posteriormente trasladados a la planta de compostaje*

en el marco del proyecto Fing Circular.

En tanto el concesionario se debe hacer cargo del mantenimiento de las instalaciones, se dispone que todos los residuos asimilables a electrónicos y eléctricos, así como las lámparas o tubo luz deben ser dispuestos en el Ecopunto de Facultad de Ingeniería. Bajo ningún concepto pueden ser depositados junto a los residuos asimilados a domiciliarios. En todos los casos la Facultad de Ingeniería gestionará la disposición final de estos residuos.

En cuanto al uso de recursos: agua, gas y energía eléctrica, el concesionario deberá hacer un uso responsable de los mismos.

Art. 34.- Difusión de la comisión de cantina
El concesionario deberá permitir que la Comisión de Cantina difunda información propia en las instalaciones de la cantina.

CONDICIONES GENERALES

1.- DISPOSICIONES QUE RIGEN ESTA LICITACIÓN

Por los siguientes documentos:

1.1 El pliego de Condiciones Particulares.
1.2 El pliego de Condiciones Generales en todo lo que no sea modificado por el Pliego de Condiciones Particulares.
1.3 Las respuestas a las eventuales aclaraciones que soliciten los proponentes.
1.4 En lo dispuesto en el T.O.C.A.F. aprobado por el decreto 150/012.
1.5 En lo dispuesto en el R.U.P.E. aprobado por el decreto 155/013.
1.6 Las leyes, decretos y resoluciones del Poder Ejecutivo vigentes a la apertura de la Licitación.

2.- REQUISITOS PARA LA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Serán los siguientes:

2.1. Nota de presentación **(Formulario A)**
2.2. Propuesta económica.
2.3. Nómina de contratos cumplidos **(Formulario B)**
2.4. Constancia de **visita única y obligatoria (Formulario C)**
2.5. Formulario de referencias **(Formulario D)**
2.6. Formulario de adhesión a políticas de sustentabilidad **(Formulario E)**
2.7. Acreditar un mínimo de **4 años** desempeñando tareas similares en el rubro gastronómico (cantinas, restaurantes, bares, etc.) según lo establecido en el **Punto 3** de las Condiciones Generales.
2.8. Informe con antecedentes, de acuerdo a lo establecido en el **Punto 4** de la Condiciones Generales.

Durante el Acto de Apertura se controlará en la página web del R.U.P.E. la siguiente documentación:

2.9. Acreditación del firmante de la oferta.

2.10. Certificado que acredite cumplimiento de la Ley 16.074 vigente- **[plazo 48 hs.]** (BSE)

Una vez analizadas las ofertas en el Acto de Apertura, en lo que respecta a los documentos de los ítems marcados con **[plazo 48 hs.]**, se podrá otorgar a los proponentes este plazo, que regirá **a partir de la hora de apertura** para salvar los defectos, carencias formales o errores evidentes o de escasa importancia.

DESDE EL 01/04/14 NO PODRÁ SER ADJUDICATARIA NINGUNA EMPRESA QUE NO ESTÉ EN ESTADO ACTIVO EN EL RUPE.

3.- CONDICIONES QUE DEBEN REUNIR LOS PROPONENTES

Deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Estar instalados en el país.
- Las Empresas que se presenten a la licitación **deberán acreditar un mínimo de 4 años de antecedentes en tareas similares** desempeñadas en organismos públicos o en empresas particulares.

4.- ANTECEDENTES DE LA EMPRESA

El Proponente deberá presentar con su propuesta un informe que contenga:

a) Nombre, Domicilio y nacionalidad de la empresa, claramente expresados.

b) Nómina de Contratos cumplidos. Las empresas proponentes, que tengan antecedentes en tareas similares desempeñadas en organismos públicos o en empresas particulares, deberán adjuntar constancia de ello a sus ofertas, dejando claramente establecido los lugares e instituciones en los cuales prestó el servicio.

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

d) Informes bancarios, comerciales y personales que acrediten la solvencia moral y material del proponente o de la empresa, junto con los últimos Estados Contables presentados ante la DGI en su última declaración. Los informes deberán ser por lo menos uno de cada clase.

e) En caso de comparecer una persona jurídica como oferente, deberá indicarse el o los nombres de quien o quienes tendrán a su cargo la dirección o gerencia inmediata de la explotación del servicio que se licita.

f) Monto del capital que se afectará inicialmente al giro comercial.

5.- PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS

Las propuestas serán recibidas únicamente en línea.

Los oferentes deberán ingresar sus ofertas (económica y técnica completas) en el sitio web www.comprasestatales.gub.uy.

No se recibirán ofertas por otra vía.

Todas las propuestas se formularán en idioma español, incluirán el rubrado completo y tendrán el formato del Formulario A.

Se deberá presentar nómina de renglones ofertados, con los precios en forma unitaria y total con I.V.A. (Al final mencionar el total del importe).

Se aceptarán cotizaciones de ofertas básicas, pudiendo incluirse alternativas y variantes.

Si la oferta fuera acompañada de folletos, catálogos, etc. en idioma extranjero, la Administración se reserva el derecho de exigir en cualquier momento su traducción al español.

Los oferentes deberán presentar sus propuestas de acuerdo con lo establecido y en las condiciones y forma que se establezcan en este Pliego Particular, pudiendo agregar cualquier otra información complementaria, pero sin omitir ninguna de las exigencias esenciales requeridas.

Por cualquier duda o consulta, comunicarse con Atención a Usuarios de ARCE al teléfono 26045360, o mediante formulario a través del siguiente link: https://formularioarce.com/proveedores.php.

6.- REQUISITOS A CUMPLIR POR EL ADJUDICATARIO

El adjudicatario deberá tener vigentes:

6.1 Certificado Común del Banco de Previsión Social (BPS).
6.2 Certificado Único expedido por la Dirección General Impositiva (DGI).
6.3 Certificado que acredite cumplimiento de la Ley 16.074 (BSE).

El Dpto. de Compras-Suministros realizará el control a través de la página web del R.U.P.E.

El adjudicatario cuenta con un plazo de 48 hs. hábiles a partir de su notificación para dar cumplimiento con esta disposición.

Si el adjudicatario no ha dado cumplimiento a lo dispuesto precedentemente, podrá dejarse sin efecto la adjudicación.

7.- CERTIFICADO EMITIDO POR LA DIRECCIÓN NACIONAL DE APOYO AL LIBERADO - DI.N.A.L.I. (ex Patronato Nacional de Encarcelados y Liberados)

La o las empresas contratantes deberán cumplir con el **Art. 14 de la Ley 17.897** [Libertad Provisional y Anticipada D.O.19.9.05], en forma obligatoria, incluyendo en sus planillas de trabajo un mínimo equivalente al 5% del personal afectado a tareas de peón o similares a personas liberadas y registradas en la Bolsa de Trabajo de la Dirección Nacional de Apoyo al Liberado (DI.N.A.L.I.).
El adjudicatario deberá presentar ante el Depto. de Compras-Suministros, dentro de los 5 días hábiles siguientes a la notificación de adjudicación de contratación o su ampliación, el Certificado emitido por la DI.N.A.L.I., de acuerdo a lo estipulado en la mencionada Ley.
Si el adjudicatario no ha dado cumplimiento a lo dispuesto precedentemente, podrá dejarse sin efecto la adjudicación.

8.- VALIDEZ DE LA OFERTA

Las ofertas y los precios serán válidas y obligarán al oferente por el termino de **90 días** a contar desde la fecha de apertura de las mismas.
El vencimiento del plazo establecido precedentemente no liberará al oferente, salvo que medie notificación escrita a la FI manifestando su decisión de retirar la oferta y la falta de pronunciamiento de ésta última en el término de diez días hábiles perentorios.
No se podrán establecer cláusulas que condicionen el mantenimiento de la oferta en forma alguna o que indiquen otros plazos; caso contrario la FI podrá desestimar la oferta presentada.

9.- CRITERIO DE EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

Las ofertas serán evaluadas con el siguiente criterio:

FACTOR	PUNTAJE MÁXIMO	PONDERACIÓN
Costo del menú almuerzo	30	Puntaje de Evaluación Económica = 30 x (PME/Pev) *PME = precio de la propuesta más económica.* *PEv = precio de la propuesta evaluada*
Cantidad de personal	10	Puntaje Cantidad Personal = 10 x (Pi/Pmáx) Pi = número de personal presentado por el oferente Pmáx = mayor número de personal presentado entre los oferentes
Experiencia con referencias positivas en cantinas similares(*)	15	- 2 a 3 años : 5 puntos - 3 a 4 años : 10 puntos - Más de 4 años : 15 puntos
Oferta gastronómica	20	Se evaluará la variedad diaria y estacional y calidad (alimentos saludables, balance nutricional, elaboración propia, etc.) de la oferta gastronómica. Este ítem se verá favorecido por una descripción detallada de la propuesta gastronómica, planificación de menús en cada estación del año, presentación de recetas estandarizadas (con proporción de ingredientes), entre otros.
Servicio	20	Se evaluarán aspectos que mejoran la percepción de la cantina por parte de los usuarios. Por ejemplo: modalidades de pago, rutinas de limpieza, vías de comunicación, horario extendido, exhibición de productos de elaboración propia, delivery dentro de Facultad, manejo sustentable de envases. Este ítem se verá favorecido por una descripción detallada de los servicios que se ofrecerán.
Otros factores	5	Se valorarán propuestas originales alineadas con los objetivos de este pliego.
Total	**100**	**Puntaje total = Puntaje Menú Almuerzo + Puntaje Personal + Puntaje Antecedentes + Puntaje Oferta Gastronómica + Puntaje Servicio + Puntaje Otros Factores**

(*) FORMULARIO D

10.- CONDICIONES DE LA ADJUDICACIÓN

La FI adjudicará de acuerdo al Art. 9 de las condiciones generales

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

La FI se reserva el derecho de adjudicar al oferente ubicado en siguiente término, si por causa de fuerza mayor no pudiera firmar contrato con el ubicado en primer término, y así sucesivamente hasta lograr su objetivo.

El contrato se perfecciona con la adjudicación efectuada por la autoridad competente dentro del plazo de mantenimiento de la propuesta.

11.- CONSTITUCIÓN DE GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

Dentro de los 10 (diez) días calendario siguientes a la notificación de la adjudicación de la contratación o su ampliación, el/los adjudicatario/s, constituirá/n garantía por el cumplimiento del contrato.

El monto de la garantía se fijará en 35.000 UI (treinta y cinco mil unidades indexadas), tomando en consideración el valor de la UI del día.

La constitución de dicha garantía se realizará en la Sección Tesorería, de lunes a viernes, de 9:00 a 12:00 horas, previo a la firma del Contrato.

Si transcurridos 10 días calendario desde el último otorgado para constituirse la garantía, el adjudicatario no ha dado cumplimiento a lo dispuesto precedentemente, se podrá dejar sin efecto la adjudicación efectuada y retener el depósito correspondiente.

A efectos de preservar el monto de la garantía, la Sección Tesorería convertirá a dólares americanos el depósito realizado, tomando como tipo de cambio el interbancario del día anterior a la fecha de constitución de la garantía.

La garantía de fiel cumplimiento de contrato se devolverá dentro de los 30 (treinta) días hábiles siguientes a la recepción definitiva de la concesión en dicha moneda.

12.- DEL ADJUDICATARIO

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

Deberá darse cumplimiento a la normativa municipal vigente referente a que todas las personas con responsabilidad de decisión y operarios involucrados en las actividades de manipulación, fraccionamiento, industrialización, almacenamiento, transporte y comercialización de alimentos deberán recibir la capacitación correspondiente y certificarla mediante el Carné de Manipulador de Alimentos. La FI podrá exigir, en cualquier momento, la presentación de los citados carnés.

El pago de sueldos, jornales, seguros, aportes o cualquier otro gravamen y obligación derivada de la aplicación de las leyes laborales y de seguridad social, así como el cumplimiento de obligaciones o cualquier clase de compromisos que contrajera el concesionario para la explotación de los distintos servicios, será de su cargo exclusivo.

Para la fijación de retribuciones regirán los preceptos fijados por disposiciones vigentes. El concesionario deberá explicitar en su propuesta la cantidad de personal que piensa contratar para poder hacer viable el servicio tal como es solicitado en este pliego.

Para la contratación de nuevo personal no especializado, se dará prioridad a estudiantes de la FI que no deberán trabajar más de 6 horas diarias. Ellos podrán ser seleccionados en base a los estudiantes presentados por el Centro de Estudiantes de Ingeniería (C.E.I.) en la lista del llamado a becas de trabajo.

El concesionario mantendrá un estricto y regular cumplimiento de todas sus obligaciones comerciales, acreedores comerciales y civiles, obligaciones laborales de seguridad y previsión social, fiscales, etc. En cualquier momento la FI podrá exigir la exhibición de los comprobantes que acrediten el regular cumplimiento de sus obligaciones; pago de las adquisiciones, aportes al BPS, DGI, sueldos, etc.

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

13.- OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

El adjudicatario cumplirá las prestaciones a que se hubiere obligado, ajustándose a la forma, plazo, lugar y demás especificaciones establecidas en el contrato, salvo causa fortuita o fuerza mayor que deberá demostrar el adjudicatario so pena rescisión en los términos establecidos en este pliego.

El plazo para realizar las prestaciones a que se refiere el párrafo anterior se computará a partir de la fecha de recepción de la comunicación prevista en el presente pliego.

La empresa adjudicataria, estará obligada a garantizar a sus trabajadores los salarios, horas de trabajo y demás condiciones de empleo, de las leyes, laudos y/o convenios colectivos vigentes para dicha rama de actividad; cumplir con las normas de seguridad e higiene correspondientes, así como realizar los aportes y contribuciones de seguridad social al BPS.

Asimismo la Administración se reserva el derecho a exigir a la empresa la presentación de la documentación que acredite el cumplimiento de lo expuesto anteriormente así como los recaudos que prueben que está al día en el pago de la póliza contra accidentes de trabajo y contribuciones de seguridad social.

La o las empresas deberán comunicar a la Administración los datos personales de los trabajadores afectados a la prestación del servicio (Decreto 475/05).

La o las empresas deberán cumplir con el Decreto 406/88. En particular se observa los artículos referidos a los equipos de protección personal.

La empresa adjudicataria queda obligada a reparar todos los daños que cause en los bienes de propiedad de la FI o de terceros, con motivo de la prestación de los servicios.

Los contratistas quedan obligados a dar cumplimiento a todas las disposiciones legales y reglamentarias vigentes en materia laboral, siendo de su cargo los aportes a los organismos de Seguridad Social de así corresponder.

La Administración podrá exigir al contratista los comprobantes necesarios para verificar las fechas en que hayan sido pagados los salarios de los obreros ocupados en el servicio a su cargo, y para verificar el planillado de trabajadores.

El incumplimiento, por parte de una empresa adjudicataria en el pago de las retribuciones a los trabajadores asignados al cumplimiento de las tareas contratadas será causal de rescisión del contrato por responsabilidad imputable al adjudicatario.

14. CESIÓN DE CONTRATO

La o las empresas contratadas no podrán sub-arrendar ni ceder el contrato sin el previo consentimiento escrito de la Administración.

15.- INDEPENDENCIA COMERCIAL DE LA UDELAR

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

a) No podrá en ningún caso contraer deudas a nombre de la FI, ni de la Universidad de la República, ni invocar a éstas en negocios con terceros;

b) Pagará puntualmente a terceros las obligaciones personales que contraiga como consecuencia de la concesión.

16.- INCUMPLIMIENTO

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

17.- PAGO DE ROTURAS Y FALTANTES

El concesionario estará obligado a abonar el valor de los objetos que se deterioren, destrocen o hayan desaparecido. Los daños que se produzcan en el edificio, maquinarías, útiles y en general, en todos los bienes muebles o inmuebles entregados, por causas fortuitas o culpa del concesionario o sus dependientes, será de exclusivo cargo del concesionario.

La tasación correspondiente de los daños será realizada por un tasador designado por la FI quien deberá justificarla teniendo en cuenta los precios de plaza. Dicha tasación será inapelable. Los gastos de tasación los pagará el concesionario. Las reparaciones de los bienes objeto de la concesión que se deban realizar serán bajo el contralor de la FI.

18.- MORAS

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

Éste queda establecido en un 10% del canon mensual.

19.- CAUSALES DE RESCISIÓN

a) El incumplimiento total o parcial del contrato.

b) La no integración de la garantía correspondiente luego de la adjudicación.

c) Cualquier otra causal que a juicio de la FI sea lo suficientemente grave como para invalidar el contrato.

20.- MULTAS

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

21.- PLAZO DE INICIACIÓN DEL SERVICIO

La fecha de iniciación del Servicio se establecerá en el contrato, no pudiendo ser posterior al 13.02.2024.

22.- VISITA

La VISITA GUIADA a las instalaciones de la Cantina de la Facultad de Ingeniería será DE CARÁCTER ÚNICA Y OBLIGATORIA.

Se realizará el **día 13 de diciembre a la hora 9:30**, **partiendo del Hall de entrada del Edificio Central de Facultad de Ingeniería.**

El concesionario recibirá las instalaciones en su estado actual.

23.- ENTREGA DE LAS OFERTAS

Las propuestas serán recibidas únicamente en línea. Los oferentes deberán ingresar sus ofertas (económica y técnica completas) en el sitio web www.comprasestatales.gub.uy.

24.- APERTURA DE LAS OFERTAS

El plazo para ingresar las ofertas en línea será hasta el **día 27 de diciembre de 2023 a la hora 10:00,** en el sitio web www.comprasestatales.gub.uy.

En la fecha y hora indicada se efectuará la apertura de ofertas en forma automática y el acta de apertura será publicada automáticamente en el sitio web www.comprasestatales.gub.uy. Simultáneamente se remitirá a la dirección electrónica previamente registrada por cada oferente en el Registro Único de Proveedores del Estado (RUPE), la comunicación de publicación del acta. 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. 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 **www.comprasestatales.gub.uy.**

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 propuestas. Asimismo, las ofertas quedarán disponibles para todos los oferentes, con excepción de aquella información ingresada con carácter confidencial.
Solo cuando la administración contratante solicite salvar defectos, carencias formales o errores evidentes o de escasa importancia de acuerdo a lo establecido en el artículo 65 del TOCAF, el oferente deberá agregar en línea la documentación solicitada.

Los oferentes podrán hacer observaciones respecto de las ofertas dentro de un plazo de 48 horas a contar del día siguiente a la fecha de apertura. Las observaciones deberán ser cursadas a través de la dirección de correo detallar y remitidos por la Administración contratante a todos los proveedores para su conocimiento.

FORMULARIO A

NOTA DE PRESENTACIÓN

LICITACIÓN ABREVIADA Nº 13/23

Nombre del Proponente .....*[Razón Social y Nombre Comercial]*
R.U.T. Nº .....

Número de la oferta (en caso de presentar más de una) .....

Sr. Decano de la Facultad de Ingeniería,
Prof. Ing. Pablo Ezzatti,

....., quien firma al pie, domiciliado a los efectos legales en la calle ..... Nº ..... de la ciudad de ....., se compromete a proveer de acuerdo a los pliegos que rigen esta licitación, que declara conocer y aceptar en todas sus cláusulas, el suministro de ..... (un resumen de lo ofertado), con destino a la Facultad de Ingeniería.
Esta oferta y precios se mantendrán por un plazo de ..... días calendario a partir del siguiente día hábil a la fecha de la apertura de esta Licitación.
Asimismo la Empresa ..... se compromete en caso de litigio a someterse a las leyes y tribunales de la República Oriental del Uruguay con exclusión de todo otro recurso.

Montevideo, ... de ..... 2023.

Firma y aclaración.....…

FORMULARIO B

NÓMINA DE CONTRATOS CUMPLIDOS

TRABAJOS DE SIMILAR NATURALEZA O VOLUMEN EJECUTADOS EN LOS ÚLTIMOS 5 AÑOS:

AÑO	Cliente	Denominación / Ubicación	Referencia

Fecha: ..... Firmas: .....

NOTA: De ser necesario, se podrá utilizar un formato distinto a éste, respetando la información requerida en el presente formulario.

FORMULARIO C

CONSTANCIA DE VISITA ÚNICA Y OBLIGATORIA

Montevideo, …..de …..... de 2023.

Ref.: LICITACIÓN ABREVIADA N° 13/23

"Explotación del Servicio de Cantina-Comedor de la FI"

Por la presente se deja constancia que la empresa ….....… realizó la visita obligatoria a las instalaciones de la Facultad de Ingeniería, exigida en el Pliego de Condiciones Particulares.

……
Por Facultad de Ingeniería

FORMULARIO D

Formulario de referencias - Licitación Cantina 2023 de Facultad de Ingeniería (Udelar).

A continuación encontrará un breve cuestionario, el cual será de utilidad para la evaluación de las empresas postuladas para la licitación. Agradecemos que sea completado con la mayor exactitud posible.

Nombre de su institución: _____

Parte 1 - Sobre la cantina de su institución:

- Capacidad de comensales (asientos):
- Área de elaboración (m^2):
- Cantidad de menús de almuerzo servidos por día:
- Flujo de comensales en **hora pico** (para comer en el local + para llevar) (comensales/hora):

Parte 2 - Sobre el servicio brindado:
Califique los siguientes ítems de 1 a 5, donde 1 es malo, 3 es indiferente y 5 es excelente.

Descripción	**Puntaje**				
	1	**2**	**3**	**4**	**5**
Variedad de la oferta gastronómica para el **menú de almuerzo**					
Variedad de la oferta gastronómica en **cafetería**					
Calidad de la oferta gastronómica					
Servicio y atención al cliente					
Limpieza					
Relación calidad precio					

Parte 3 - Juicio Global

¿Recomendaría este servicio? Explique brevemente.

¿Desea agregar algún comentario?

FIRMA:_____

ACLARACIÓN:_____

FORMULARIO E

Formulario de adhesión a políticas de sustentabilidad

Montevideo, ... de ..... 2023.

Sr. Decano de la Facultad de Ingeniería,
Prof. Ing. Pablo Ezzatti,

Por la presente, declaro que la empresa a la que represento ….. …….....*[Razón Social y Nombre Comercial* Nombre del Proponente*],* R.U.T. Nº ..... se compromete, en caso de obtener la concesión de la Cantina de Facultad de Ingeniería a adherir a las políticas de sustentabilidad llevadas a cabo por Facultad de Ingeniería durante el periodo de la concesión.

Firma y aclaración.....…

MODELO DE CONTRATO

CONTRATO DE EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA COMEDOR DE LA FI

En la ciudad de Montevideo, a los …….. días del mes de …… de 2023,

POR UNA PARTE *la Prof. Ing. Pablo Ezzatti* en su carácter de *Decano de la Facultad de Ingeniería de la Universidad de la República* y en representación de la Facultad de Ingeniería - Universidad de la República, con sede en esta ciudad y domicilio en Julio Herrera y Reissig 565, y

POR OTRA PARTE …… en representación de …….....… quien constituye domicilio legal en …… conviene celebrar el presente CONTRATO, de acuerdo a las siguientes estipulaciones:

OBJETO – mediante el presente contrato la firma ……. se obliga a cumplir con el servicio de referencia …..... ……..., según pliegos de condiciones, especificaciones y demás recaudos en base a los cuales se llamó a **LICITACIÓN ABREVIADA 13/23 "EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA-COMEDOR DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA**", así como la propuesta del adjudicatario en cuanto se ajuste a los mismos. A tales efectos se firma conjuntamente por las partes dos juegos de dicha documentación, la que forma parte integrante de este contrato.

PLAZOS – se establece como fecha de inicio del servicio, el …….....…… y como fecha de finalización el ……..

DOMICILIOS ESPECIALES - para todos los efectos judiciales y extrajudiciales a que pueda dar lugar este Contrato, las partes fijan como domicilios especiales los siguientes:

FACULTAD DE INGENIERÍA - UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA: Julio Herrera y Reissig 565, Montevideo.-

LA EMPRESA CONTRATISTA: ……..

Departamento de Compras-Suministros

Julio Herrera y Reissig 565, 11300
Montevideo Tel. 2714-2714 Int. 10115
e-mail: licitaciones@fing.edu.uy

PLIEGO GENERAL DE CONDICIONES PARA SUMINISTROS Y SERVICIOS NO PERSONALES.

Enlace: Agencia Reguladora de Compras Estatales (ARCE)