PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

INCISO : UNIVERSIDAD DE LA REPUBLICA

UNIDAD EJECUTORA : FACULTAD DE AGRONOMIA

Concesión : Nº 1/2023

OBJETO: "Explotación del servicio de comedor y cantina de la Facultad de Agronomía"

Apertura Electrónica: **22/12/2023 Hora:10:00**

1.- OBJETO:

Se llama a expresiones de interés para la explotación del "Servicio de comedor y cantina de la Facultad de Agronomía" situada en Avenida Eugenio Garzón 780 y dependencia anexa en Avenida Eugenio Garzón 809.

Los objetivos de la Facultad de Agronomía son los siguientes:

-Concesionar el espacio de la Cantina-Comedor a una empresa particular a cambio de tener un servicio de Cantina-Comedor de calidad y precios accesibles, acorde al detalle de las bases.

El edificio destinado a la Cantina-Comedor es un local con 10 años de uso, equipado con una isla de cocción de última generación, tres mesadas de buffet (alimentos calientes, neutros y fríos) y aires acondicionados ubicado en Garzón 780.

En el anexo Garzón 809 se dispone de un contenedor que funciona como parte de la cantina equipado con aire acondicionado.

Se entregará al adjudicatario inventario con los bienes pertenecientes a la Facultad que estarán a disposición del concesionario.

2- PROPUESTA

Las ofertas deberán cargarse únicamente a través del sitio web (http://www.comprasestatales.gub.uy).

La Administración no se hace responsable si estas no son recibidas hasta la hora y fecha indicadas en el numeral anterior, las ofertas tardías se tendrán por no presentadas. La información para el procedimiento de subir la oferta en línea y la realización de la apertura electrónica se encuentra disponible en el portal de Compras Estatales (Capacitación-Manuales y Materiales- Manuales Proveedores- Como ofertar en línea).

Conjuntamente con la propuesta económica deberán cargar archivos con las distintas opciones, planes propuestos de menú y minutas en forma semanal o mensual , fotos y todo lo que a juicio del oferente considere que aporta material a los efectos de su evaluación.

Además deberán cargar

1- Formulario: Carta de presentación e identificación de oferente

2-Declaración Jurada (Art. 46 Tocaf)

Antecedentes de la empresa en el rubro y/o actividades de similares características

2.1 Contenido de la propuesta:

El oferente deberá establecer de forma clara cuál sería su programa de explotación del servicio de cantina-comedor de la Facultad de Agronomía que garantice la prestación de un servicio ágil y de buena calidad. El adjudicatario de la presente licitación, deberá prestar dentro de las instalaciones un servicio de comedor y cafetería. El concesionario podrá elaborar productos para venta fuera de Facultad de Agronomía siempre y cuando esta opción no afecte el adecuado funcionamiento del servicio en las instalaciones de Facultad de Agronomía.

El servicio debe incluir:

Servicio de almuerzo deberá estar compuesto por al menos tres tipos de menú diario: 1) un menú económico; 2) un menú ejecutivo; 3) un menú vegetariano.

A los efectos de este llamado, se entiende por menú, la comida servida en platos o bandeja consistente en un plato principal y ensalada, agua, sopa, pan y postre consistente en fruta de estación y al menos dos veces por semana postre de leche, acorde a los valores nutricionales sugeridos por el Servicio Central de Inclusión y Bienestar Universitario. Cada menú diario puede tener más de una variante.

Asimismo, deberán existir otras opciones para el almuerzo consistentes en minutas varias, frías o calientes, pastas, pizzas, tartas, platos elaborados, postres, o lo que el concesionario considere apropiado ofrecer y deberá considerarse la condición especial de algunos usuarios (veganos, celíacos, hipertensión, etc). A efectos de la presentación, el oferente describirá como ejemplo un menú completo de 10 días, que contenga las variaciones diarias propuestas de los 3 básicos (1, 2 y 3), más un listado diario, semanal o mensual de las opciones de minutas y comidas rápidas para aquellos que opten por este tipo de comidas y no por el menú del día. En la propuesta deberá indicar el tamaño y/o peso aproximado de las porciones a los efectos de evaluar las ofertas.

Las propuestas deberán incluir opciones de menú nutricionalmente balanceadas con un precio acorde a un centro de estudios, también podrá ofrecer un servicio de restaurante con platos elaborados de calidad. Para esto, el oferente deberá presentar una propuesta de precios competitivos con los comercios de la zona. Dichos precios lucirán en forma visible en el local de la Cantina. El reajuste de precios se hará semestralmente (julio y febrero) en base a los cambios de IPC en común acuerdo con la Facultad (contando ésta con el asesoramiento de la Comisión Cantina), debiendo el concesionario dar aviso del hecho 15 días previos a la fecha prevista para el reajuste. Durante ese plazo la Facultad (con el asesoramiento de la Comisión Cantina) y/o Sección Compras evaluará la propuesta, en caso de que el concesionario no reciba respuesta por parte de la institución se realizará el reajuste planteado por el concesionario.

Se deberá prever un área acondicionada para que los funcionarios y estudiantes de Fagro puedan llevar su alimento, sin consumir los productos del concesionario. Deberán existir hornos microondas para que puedan calentar su comida, así como acceso a agua potable sin costo.

Dentro de los servicios descriptos por el oferente se valorará como adicional la inclusión de algún tipo de beneficio como pueden ser “cuponeras” con descuentos para consumidores frecuentes u otras opciones que a juicio del oferente sean de conveniencia para los usuarios, lo cual deberá detallar en su propuesta

Otras áreas para expedición de productos: La Facultad de Agronomía solicita que los adjudicatarios, durante la ejecución del contrato, presenten servicios de atención en el espacio ubicado en el anexo de Av. Eugenio Garzón 809 con la venta de bebidas y minutas saladas y dulces. En este local no se elaboran alimentos (menus), la venta de menús se puede realizar mediante servicio de “***delivery***”.

En lo relativo al personal deberá especificar claramente los funcionarios con los cuales trabajará indicando los rubros en los cuales desempeñarán sus funciones.

El concesionario será responsable de la conducta de todo su personal dentro de las horas de servicio. Deberá contar con personal exclusivo para el manejo del dinero, no pudiendo el mismo expender alimentos.

Deberá presentar inventario de todo el equipamiento que aportará el adjudicatario, así como vajilla y otros elementos de cocina. En caso de incluir más mobiliario, el mismo deberá mantener el estilo del actual aportado por Facultad.

-Todo documento que el oferente considere útil para completar su propuesta.

-La Facultad de Agronomía se reserva el derecho de desestimar las ofertas, si no las considera convenientes.

3.- RECEPCIÓN DE LAS OFERTAS

Las ofertas serán recibidas hasta el día y hora de apertura a través del sitio web www.comprasestatales.gub.uy . No se aceptan ofertas vía e-mail.

Los pliegos se podrán descargar del sitio web www.comprasestatales.gub.uy o solicitarlos vía mail a compras@fagro.edu.uy . Los mismos no tienen costo

4.- APERTURA DE OFERTAS Y VISITA AL LOCAL

La apertura se efectuará el día **22/10/2023** hora **10:00** en el sitio web anteriormente mencionado

Los interesados deberán visitar el local previamente a la apertura del llamado a los efectos de recorrer y conocer el lugar. La visita se realizará los días 18 y 19 de diciembre hora 10:00 en coordinación el Sr. Pablo López pablopez@fagro.eu.uy o la Directora de División Isabel Torrado (itorrado@fagro.edu.uy).

5- CONDICIONES GENERALES Y OBLIGACIONES:

-La concesión es intransferible y al concesionario le está prohibido explotar el negocio por terceros, subarrendar, subcontratar o ceder la concesión.

- Seguimiento del funcionamiento del servicio: La Facultad designará a quien lo represente como interlocutor en relación con el funcionamiento del Comedor/Cantina. Los nombres de las personas designadas serán debidamente comunicados al concesionario. Dicho/s representante/s de la Facultad será/n 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 Facultad 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.

Asimismo, la Facultad: a) realizará periódicamente controles oculares de las instalaciones; b) podrá realizar una encuesta anual a una muestra representativa de su población, usuarios y no usuarios de la cantina; c) podrá solicitar los servicios de un nutricionista para estudiar muestras aleatorias del menú para constatar su calidad; d) ante quejas de los usuarios, podrá realizar inspecciones oculares registrando condiciones de higiene, tiempos de espera, atención a los usuarios; e) ante reclamos, 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.

-Toda comunicación que se quiera realizar en el local deberá exhibirse en la zona de cartelera provista a tales efectos por Facultad de Agronomía.

6- PRESTACIÓN DEL SERVICIO

-El servicio deberá funcionar de la siguiente manera:

a) durante el año lectivo, el servicio deberá funcionar con la venta de minutas y menús en régimen de lunes a viernes de 7:30 a 19:00. Se prevé que la disponibilidad de los tres menús básicos deberá hacerse durante la franja horaria para almuerzos de 11:30 a 14:30. En caso que el concesionario agote la disponibilidad de menús económicos en el horario previo a las 14:30 horas el mismo deberá elaborar una alternativa por el mismo precio. En este sentido el servicio en el anexo de La Granja deberá funcionar en el horario de 10:00 a 15:30, como mínimo con la posibilidad de ampliarse este horario. Los días sábados el servicio podrá abrir o no dependiendo de previo acuerdo

con la Comisión Cantina. En caso de abrir los sábados, será en el horario de 8:00 a 13:00 con venta de minutas y alimentos envasados exclusivamente en el local principal.

b) entre el 16 de enero al 1 de marzo, el servicio de cantina funcionará de forma especial sin la elaboración de los tres menús mencionados en literales anteriores y en el horario de 8:00 a 15:00 en el local principal y de 11:00 a 13:00 en el anexo del predio Granja.

c) Se prevé el cierre del servicio desde el 1 al 15 de enero, en semana de turismo y días feriados para la enseñanza.

d) El servicio de cantina durante el periodo de exámenes ubicado en los meses de julio y agosto funcionará en el horario estipulado en literal b) pero en esta oportunidad se ofrecerán los tres menús previstos diariamente.

-Se deberá publicar en forma visible en el local, el menú ofrecido para todos los días de la semana. Esta información se deberá enviar al correo de todos@fagro.edu.uy al inicio de cada semana. Los precios deberán estar de forma visible y clara en los dos lugares de atención al público.

-Durante el período de la concesión no se permitirá el ingreso al edificio de vendedores del rubro gastronómico.

-El personal asignado deberá presentarse correctamente identificado y uniformado durante su labor, siendo de cargo del adjudicatario la provisión de uniformes. Los uniformes deberán ser preferentemente de colores claros.

-En caso de eventos organizados por Facultad de Agronomía el concesionario podrá brindar servicio de catering. En tal caso, desde la Institución se solicitará presupuesto según las características del evento.

Dicho servicio no será exclusividad del concesionario, la Facultad podrá optar por otros servicios según su interés y/o conveniencia.

7- OBLIGACIONES A CARGO DEL CONCESIONARIO

-Quedará a cargo del concesionario el equipamiento e insumos necesarios que actualmente no posee la cantina para su funcionamiento como equipos de frío, mobiliario, electrodomésticos, vajilla, etc. (el detalle del equipamiento aportado por el oferente será entregado en forma de inventario).

-El concesionario está obligado a la contratación de un seguro contra incendios que cubra, los daños que en un eventual siniestro se pudieran ocasionar a las instalaciones de Facultad de Agronomía (debiendo mantener vigente dicha póliza durante el curso de la Licitación).

La contratación de alarmas y cámaras estarán a cargo del concesionario

-El concesionario deberá garantizar el mantenimiento de un espacio adecuado en términos de ambientación acústica y visual. No se permitirá ambientación sonora en ningún momento y en particular en el horario de funcionamiento de la cantina.

-Queda prohibida la existencia de máquinas tragamonedas. Tampoco se permitirán juegos donde esté involucrado el intercambio de dinero.

- El concesionario deberá prestar servicios asociados a la ley de inclusión financiera vigente a la fecha por lo que se exigirá débitos automáticos y se valorará positivamente el pago con tarjetas de crédito.

- El concesionario no podrá contraer deudas u obligaciones a nombre de la Administración (Facultad de Agronomía o Universidad de la República).

8-OBLIGACIONES RELATIVAS AL MANTENIMIENTO E HIGIENE DE LAS INSTALACIONES:

-Todos los bienes tanto muebles como inmuebles se entregarán bajo inventario, documentándose su estado de conservación y formado por las partes considerándose el mismo parte del contrato.

-Los bienes recibidos no podrán ser retirados del establecimiento por parte del concesionario, quien se obliga a conservarlo con la máxima diligencia, al igual que el local, responsabilizándose por cualquier perjuicio relativo al mismo.

-El concesionario estará obligado a abonar el valor de los objetos que se deterioren, se destruyan o desaparezcan. Los daños que se produzcan por el uso debido al funcionamiento normal del local, maquinaria y útiles en general, o sea todos los bienes entregados, serán de exclusivo cargo del concesionario, salvo en los casos en que no sea responsabilidad directa del mismo y/o sus empleados, tema que será evaluado por la Facultad con el asesoramiento de la Comisión de Cantina.

-Los daños que se produzcan en el edificio con motivos de la prestación de los servicios deberán ser comunicados de inmediato al interlocutor por parte de la Facultad, quien determinará si son imputables al concesionario o a su personal. En caso de que el concesionario no comunique los daños en la forma antes dispuesta, será responsable de los daños y perjuicios que ello ocasione.

-El concesionario usufructuará el local y no podrá realizar obras que lo modifiquen sin comunicación previa a la Facultad de Agronomía y contar con su aprobación. No podrá además bajo ningún concepto subarrendar el local.

-Será su responsabilidad mantener la higiene del local en óptimas condiciones, la cual será fiscalizada por la Facultad con el asesoramiento de la Comisión de Cantina: el aseo, desinfección de todas las áreas relacionadas con la elaboración y/o expedición de los servicios, incluidos, desagües, ductos de evacuación de humo y graseras. Asimismo deberá mantener la limpieza y las condiciones generales del comedor que se encuentra en el local cantina (pintura del inmueble, control de plagas en forma periódica, limpieza del local, luminaria , etc.)

-El concesionario deberá regirse según las obligaciones generales sobre higiene, salubridad, etc., y será pasible de sanciones y/o multas, según las ordenanzas en vigencia que pudieren aplicar autoridades nacionales o municipales, cuya certificación de vigencia podrá serle exigida por la Institución en cualquier momento y sin previo aviso.

-En caso de infracción a las normas del presente Pliego se le aplicará al concesionario una multa que se graduará según la gravedad del incumplimiento siendo de un mínimo de 2500 UI (Dos mil quinientas unidades indexadas, 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)

9- OBLIGACIONES RELATIVAS AL PERSONAL

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

-Deberá pagar puntualmente a terceros las obligaciones personales que contraiga como consecuencia de la concesión

-Deberá presentar en forma mensual ante Sección Compras, la documentación referente al pago de sus obligaciones y leyes sociales correspondientes, quien será responsable de realizar los controles pertinentes.

-Deberá contar con personal exclusivo para el manejo de dinero, no pudiendo el mismo expender alimentos, además todo el personal deberá contar con carné de salud laboral vigente, este aspecto también será fiscalizado por la comisión de cantina, el concesionario está obligado a facilitar las inspecciones.

El pago de sueldos, jornales, seguros, aportes o cualquier otro gravamen y obligación derivada de la aplicación de las leyes laborales y de seguridad social, así como el cumplimiento de obligaciones o cualquier clase de compromiso que contrajera el adjudicatario para la explotación del servicio, será de su cargo exclusivo. El cumplimiento regular de estas obligaciones será considerado esencial y su incumplimiento ameritará la rescisión del contrato con las sanciones correspondientes.

La Facultad de Agronomía podrá exigir al concesionario toda la documentación, recaudos e información laboral, de seguridad social, seguridad e higiene y la referida a la póliza de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales (vigencia, pago de primas, recuperos y sanciones), respecto del

personal que ocasional o permanentemente sea asignado al cumplimiento del contrato, así como un listado de dicho personal, que demuestren el fiel cumplimiento de las obligaciones a su cargo. Esta documentación podrá ser solicitada en forma mensual o con la periodicidad que Facultad de Agronomía determine.

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

En caso de terminación de la relación laboral con cualquier empleado que haya sido afectado al cumplimiento del contrato, el concesionario deberá presentar a Facultad de Agronomía el acta de acuerdo voluntario del Ministerio de Trabajo en la que claramente se consigne que el empleado no tiene nada más que reclamarle por ningún concepto relacionado directa o indirectamente con el presente Contrato.

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

Reclamos judiciales o extrajudiciales de créditos laborales. En caso que cualquiera de los empleados del concesionario inicie un reclamo judicial o extrajudicial contra Facultad de Agronomía, el concesionario deberá mantener indemne a Facultad por la totalidad de las sumas reclamadas, incluyendo, a modo de ejemplo y sin que implique limitación, el pago de los rubros laborales salariales, indemnizatorios, compensatorios o diferenciales, así como los gastos y honorarios que pudieran generarse.

Reclamos de organismos de seguridad social o Ministerio de Trabajo. El concesionario deberá mantener indemne a Facultad de Agronomía con el alcance establecido en el numeral anterior en caso de que el Banco de Previsión Social determine deudas por aportes patronales y personales, multas y recargos y multas de otro tipo correspondientes al personal afectado a cumplir con el servicio o el trabajo contratado. Esta obligación de indemnización también alcanza al caso en que el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social aplique a Facultad de Agronomía sanciones por incumplimiento de las obligaciones laborales del concesionario.

Reclamos por accidentes de trabajo o deudas con el BSE. También regirá la referida obligación de indemnidad en caso que: (i) el Banco de Seguros del Estado determine a Facultad de Agronomía deudas por primas, sanciones o recuperos; (ii) el empleado del concesionario o sus causahabientes o cualquier tercero reclame contra Facultad de Agronomía por responsabilidad en caso de accidente de trabajo o enfermedad profesional.

En cualquier proceso judicial, extrajudicial o administrativo en el que el empleado del concesionario reclame exclusivamente contra Facultad de Agronomía, ésta podrá citar al concesionario en garantía a efectos de que ésta comparezca y se haga cargo de abonar las sumas reclamadas en caso de corresponder o en su defecto asuma la responsabilidad y defensa del caso, liberando en definitiva a Facultad de Agronomía.

Cualquier pago que realice Facultad de Agronomía como consecuencia de reclamaciones, condenas, sanciones o multas por responsabilidad laboral, previsional o de cualquier otra índole, deberá ser reintegrado por el concesionario a Facultad de Agronomía en el plazo de 5 días hábiles.

Será a cargo del concesionario el pago de todas las obligaciones que impongan las normas dictadas o a dictarse en el transcurso de la concesión, para la totalidad del personal contratado. Por otra parte, los salarios de los trabajadores deberán respetar los laudos establecidos por los Consejos de Salarios según el grupo y subgrupo establecido por el MTSS, en función de las tareas a desempeñar. La identidad del personal a contratar será comunicada, en su momento, a las autoridades de la Institución. Todo el personal deberá tener el Carné de Salud vigente así como el carné de manipulador de alimentos.

Toda la documentación deberá presentarse en compras, a los efectos de verificar el cumplimiento de los requisitos mensualmente (copia de recibos de sueldos, planilla de trabajo de tener modificaciones, constancias de estar al día con DGI, BS, BSE, y otros).

10- RELATIVOS A LAS BECAS DE ALIMENTACION A ESTUDIANTES POR PARTE DEL SERVICIO CENTRAL DE INCLUSION Y BIENESTAR UNIVERSITARIO

Convenio con Bienestar Universitario El concesionario deberá firmar un convenio con el Servicio Central de Inclusión y Bienestar Universitario de la Universidad de la República para que a los estudiantes con becas de alimentación se les permita comer en el comedor de la Administración. El concesionario deberá aceptar los controles y la supervisión técnica periódica de un Licenciado en Nutrición designado por el Servicio Central de Inclusión y Bienestar Universitario.

11-CONTRAPRESTACIÓN

-El adjudicatario deberá ofrecer por concepto de canon un mínimo de 6000 (seis mil) Unidades indexadas mensuales, las cuales serán abonadas a mes adelantado hasta el tercer día hábil de cada mes en Sección Tesorería de Facultad.

La Facultad de Agronomía exonerará el pago de dicho canon los dos primero s meses inmediatos a la adjudicación atendiendo a la actualización de mobiliario y equipamiento que el oferente deberá realizar.

-El adjudicatario queda exonerado del pago de suministro de electricidad, agua y gas. Como contraprestación deberá otorgar como mínimo 6 vales diarios , cada uno de ellos equivalente a un menú económico, que serán distribuidos por la Facultad con el asesoramiento de la Comisión Cantina. Durante los meses de enero – febrero, cuando no se elaboren menús, el concesionario deberá brindar su equivalente.

-Se valorará el uso de bandejas amigables, compostables.

-Se valorarán las ofertas que superen lo antes mencionado.

12- PLAZO DE CONCESIÓN

La apertura al público del servicio a cargo del nuevo concesionario se realizará el día 01 de febrero de 2024.

El plazo de concesión será de 2 años a partir de la adjudicación, renovable anualmente hasta un plazo máximo de 5 años. Dicha renovación será en forma automática salvo comunicación en contrario por cualquiera de las partes, en forma escrita, dentro del undécimo mes de ejecución contractual.

13- RESCISIÓN DEL CONTRATO POR INCLUMPLIMIENTO

La Facultad de Agronomía queda facultada a rescindir el contrato de concesión, en caso de constatar cualquier incumplimiento de las prohibiciones y/o obligaciones previstas en este pliego, notificando al concesionario con 30 días de anticipación.

14- PLAZO DE MANTENIMIENTO DE LAS PROPUESTAS

-Las ofertas serán válidas y obligarán al oferente por el término de sesenta (60) días hábiles, a contar desde el día siguiente a la fecha del acto de apertura al menos que antes de expirar dicho plazo la Facultad ya se hubiese expedido respecto a ello.

-El vencimiento del plazo establecido precedentemente no libera al oferente a no ser que medie notificación escrita a la Administración manifestando su decisión de retirar la oferta.

15-GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

El adjudicatario deberá garantizar el fiel cumplimiento del contrato mediante depósito en efectivo o en valores públicos, fianza o aval bancario, o póliza de seguro de fianza por un valor equivalente a $u 100.000 (cien mil pesos uruguayos), dentro de los 5 días siguientes a la notificación de la adjudicación de acuerdo a lo previsto en el art. 64 del TOCAF

La falta de constitución de ésta garantía en tiempo y forma, hará caducar los derechos del adjudicatario, pudiendo la Facultad reconsiderar el estudio de la licitación con exclusión del oferente adjudicado en primera instancia.

Esta garantía podrá ser ejecutada en caso de que el adjudicatario no dé cumplimiento a las obligaciones contractuales.

16- COMPARACIÓN DE LAS OFERTAS

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

CALIDAD (40%) (menus, variedad de alimentos, valor nutricional, presentación)

PRECIO (40%)

ANTECEDENTES DE LA EMPRESA EN EL ORGANISMO CON LA ADMINISTRACIÓN Y EN PLAZA (20%)

17- ADJUDICACIÓN

La Administración se reserva el derecho de:

- Adjudicar el llamado a la propuesta que considere más conveniente para sus intereses, aunque no sea la de menor precio.

- Rechazar a su exclusivo juicio, la totalidad de las ofertas,

18.- NORMATIVA APLICABLE

Esta contratación se enmarca en lo pertinente, en lo dispuesto por las siguientes normas:

A) El T.O.C.A.F.

B) El art .8º de la Ley 16134 del 24/9/990

C) El Pliego Único de Bases y Condiciones Generales para los contratos de suministros y servicios no personales en lo Organismos Públicos (Decretos 53/993 del 28/01/993), este Pliegos y las modificaciones al mismo que en tiempo y forma notifique la Administración.

D)El decreto 342/999 del 26/10/999

E) El Decreto 475/05, dispónese cláusulas especiales referente a normas de condiciones de trabajo, seguridad, higiene y seguridad social a incluir en el pliego.

19.- EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD

La Administración podrá :

A) desistir del llamado en cualquier etapa del procedimiento,

B) desestimar todas las ofertas, declarando desierto el llamado.

Ninguna de estas decisiones generará derecho alguno de los participantes a reclamar por gastos , honorarios o indemnización por daños y perjuicios.

20-INCUMPLIMIENTOS

Tomando en cuenta la gravedad de cada caso, la falta de cumplimiento de cualquiera de las obligaciones asumidas por los oferentes, adjudicatarios o contratistas, derivadas de su oferta, adjudicación o contrato, podrá dar mérito a que la Facultad disponga, según el caso de la aplicación las siguientes sanciones, no siendo las mismas excluyentes y pudiendo darse en forma conjunta a dos o más de ellas:

- apercibimiento
- publicaciones en RUPE
- multas según lo indicado en el literal siguiente

En caso que se constate un incumplimiento grave de las obligaciones o prohibiciones que se establecen en este pliego por parte del adjudicatario, la Facultad de Agronomía podrá rescindir unilateralmente el contrato debiendo notificarlo de ello.

Las sanciones antes mencionadas serán comunicadas al Ministerio de Economía y Finanzas de acuerdo con lo establecido en el Art. 6º del Decreto 342/99. (Comunicado de Sanciones del S.I.I.F).-

En caso de infracción a las normas, laudos o convenios, se aplicará el art. 4 d del Decreto 475/05 así como el Decreto 342/99.

Todo sin perjuicio de la potestad de la Facultad de declarar rescindido el contrato con el cobro de daños y perjuicios.

La Administración se reserva el derecho de desestimar las ofertas si no las considera convenientes.

INVENTARIO CANTINA

- Edificio destinado a Cantina-Comedor con aire acondicionado
- Una mesa buffet fría
- Una mesa buffet caliente
- Una mesa buffet neutro
- Cocina 6 hornallas con horno
- Plancha Lisa
- Fritador
- Mesa de ajuste
- Heladera con vitrina
- 23 mesas (usadas en buen estado)
- 35 sillas (usadas en buen estado)
- 65 bandejas de acero inoxidable
- 1 heladera de 4 puertas
- 30 mesas de madera y 56 sillas (a estrenar)
- Una TV
- Mesa ratona