CONSEJO DE FORMACIÓN EN EDUCACIÓN
DPTO. DE ADQUISICIONES

Administración Nacional de Educación Pública

Consejo de Formación en Educación

Departamento de Adquisiciones

Pliego Particular de Condiciones.

"Contratación de empresa para la explotación de servicio de cantina en el Instituto de Formación Docente de la ciudad de Trinidad".

"LICITACIÓN ABREVIADA N° 16/2017"

PARTE I

Art.1 OBJETO DEL LLAMADO
Art.2 CARACTERISTICAS DEL SERVICIO
Art.3 DEL PERSONAL
Art.4 PLAZO DE CONTRATACIÓN
Art.5 EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD
Art.6 PLAZOS, COMUNICACIONES, CONSULTAS, ACLARACIONES Y PRÓRROGAS
Art.7 PRECIO Y OFERTAS
Art.8 AJUSTE DE PRECIOS

PARTE II

Art.9 CONDICIONES DE LOS OFERENTES
Art.10 DE LA REPRESENTACIÓN DE LA EMPRESA
Art.11 VISTA Y RETIRO DE LOS RECAUDOS
Art. 12 REQUISITOS PARA LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA
Art. 13 DE LA PROPUESTA
Art. 14 PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA
Art. 15 INFORMACIÓN CONFIDENCIAL Y DATOS PERSONALES
Art. 16 RECHAZO DE LAS PROPUESTAS
Art. 17 GARANTÍAS
Art. 18 PLAZO DE MANTENIMIENTO DE OFERTA
Art. 19 APERTURA DE LAS OFERTAS
Art. 20 CRITERIOS PARA EL ANÁLISIS DE LAS PROPUESTAS
Art. 21 MEJORA DE LAS OFERTAS O NEGOCIACIÓN CON LOS OFERENTES

PARTE III

Art. 22 ADJUDICACIÓN
Art. 23 NOTIFICACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN
Art. 24 OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO
Art. 25 DEL INCUMPLIMIENTO
Art. 26 CAUSALES DE RESCISIÓN
Art. 27 INTERVENCIÓN DEL TRIBUNAL DE CUENTAS DE LA REPÚBLICA
Art. 28 NORMAS QUE REGULAN EL PRESENTE LLAMADO
Art. 29 DÍAS Y HORARIOS DE ATENCIÓN

ANEXO I - REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO DE CANTINA DEL CONSEJO DE FORMACIÓN EN EDUCACIÓN.
ANEXO II – FORMULARIO DE ACREDITACIÓN DE ANTECEDENTES.

ANEXO III - FORMULARIO DE IDENTIFICACIÓN DEL OFERENTE.
ANEXO IV – ESQUEMA PARA PRESENTAR EL MENÚ PARA MERIENDA CORRESPONDIENTE A UN MES.
ANEXO V – ESQUEMA PARA PRESENTAR LISTA DE PRECIOS DE PRODUCTOS A EVALUAR.
ANEXO VI – ESQUEMA PARA PRESENTAR LISTA DE PRECIOS DE OTROS PRODUCTOS.
ANEXO VII – ESQUEMA PARA PRESENTAR EL RECETARIO DE PREPARACIONES DE OFERTA OPCIONAL.

Administración Nacional de Educación Pública

Consejo de Formación en Educación

Departamento de Adquisiciones

Pliego Particular de Condiciones.

""Contratación de empresa para la explotación de servicio de cantina en el Instituto de Formación Docente de la ciudad de Trinidad".

"LICITACIÓN ABREVIADA N° 16/2017"

PARTE I

Art. 1 OBJETO DEL LLAMADO.

1.1 La presente licitación corresponde a la contratación de una empresa especializada para la explotación de cantina en el local del Instituto de Formación Docente de Trinidad, sito en la calle Alfredo J. Puig N° 520.

1.2 El servicio de cantina en referencia a su funcionamiento, gestión y contralor, se realizará de acuerdo a las disposiciones establecidas en el Reglamento de funcionamiento de cantinas en el Consejo de Formación en Educación **Anexo I**, que forma parte integrante del presente Pliego Particular de Condiciones. Todo lo que no se encuentre regulado específicamente por el presente pliego se regulará de acuerdo a lo establecido por el reglamento de cantinas referido.

1.3Los oferentes deberán realizar una visita previa obligatoria al local donde se instalará el servicio de cantina, la misma se coordinará con la Dirección del Instituto en una fecha que se comunicará a través del llamado publicado.

1.4Previo al ingreso del adjudicatario se instalará el servicio de cantina, se confeccionará por parte del Consejo de Formación en Educación inventario del local y sus existencias, como constancia de las condiciones de entrega.

Art 2. CARACTERISTICAS DEL SERVICIO.

2.1 La prestación del servicio se deberá cumplir en las instalaciones del Instituto de Formación Docente de Trinidad. Los alimentos, preparaciones y bebidas darán respuesta a un **servicio de cafetería de calidad**. La elaboración de los productos podrá realizarse bajo tres modalidades:

a) Elaboración en sector producción del local de la cantina, en el I.F.D. de Trinidad. A tales efectos, la empresa proveedora deberá adquirir el equipo mayor y menor necesario y suficiente a los efectos de poder desarrollar el servicio acorde a los

requisitos presentes en este pliego y así brindar un servicio de calidad (artículo 2.11 a 2.14.4).

b) Elaboración en sector producción ajeno al Instituto. El mismo deberá contar con las habilitaciones correspondientes y responder a los requisitos establecidos en el presente pliego (artículos 2.11 a 2.14.4).

c) Elaboración mixta. El proveedor podrá optar por la opción **b)** para la elaboración, no obstante podrá realizar de forma diaria, en las instalaciones de la cocina de la cafetería del Instituto, preparaciones sencillas del orden de sandwichería, ensaladas crudas, ensalada de frutas, licuados de frutas y bebidas calientes.

En cualquiera de las modalidades mencionadas, el local de cantina del I.F.D. de Trinidad deberá seguir los requisitos establecidos en el presente pliego, en particular los referidos a: orden, higiene en todas sus dimensiones y buenas prácticas de manipulación en general.

2.2. La propuesta deberá estructurarse, según los detalles establecidos en el Reglamento de funcionamiento de cantinas en el Consejo de Formación en Educación, que forma parte del presente pliego como **Anexo I.**

2.3 El servicio de cafetería se prestará a funcionarios (docentes y no docentes), estudiantes y todas aquellas personas vinculadas permanente o puntualmente al Instituto de Formación Docente.

2.4 El oferente deberá indicar en una lista de todos los productos ofrecidos y su precio (en pesos uruguayos y con I.V.A. incluido) la que deberá estar ubicada en un lugar visible y su contenido actualizado en forma permanente.

Los gastos por consumo de agua y electricidad correrán por cuenta del Consejo de Formación en Educación-I.F.D. Trinidad. Se espera que dicha facilidad se refleje en un precio de los productos accesible a los usuarios, quienes podrán hacer uso de la cantina aún cuando no hayan comprado allí los alimentos. Se espera que el proveedor brinde según solicitud y necesidad: cubiertos, platos, servilletas e higiene, en caso de viandas personales. En este sentido, dentro del servicio brindado se deberá contar en todo momento con jarras térmicas a disposición de los estudiantes y funcionarios, de forma de proveerlos con agua caliente para uso personal y sin costo.

2.5 Los precios podrán ser reajustados en virtud del incremento del I.P.C. referido a alimentos y bebidas no alcohólicas, hasta dos veces al año (por un monto total no

superior al 15% del precio inicial), lo que deberá ser analizado y aprobado por la Comisión Administradora y Fiscal correspondiente.

2.6 El precio de los artículos objeto de la concesión, deberá ser sensiblemente inferior al promedio de precios de los productos similares, de calidad, fijado por los bares, supermercados, restaurantes y similares de la zona.

2.7 En todos los casos el servicio no podrá sufrir interrupciones de especie alguna, salvo los casos en que por disposiciones reglamentarias o legales así lo dispongan, en caso contrario se considerará rescindido de pleno derecho el respectivo contrato.

2.8 Queda expresamente prohibido que en el local donde se licita el presente pliego se realice dentro o fuera de las horas de funcionamiento, cualquier actividad que no responda a las especificaciones que se licitan. Asimismo queda prohibida la elaboración de productos alimenticios que no sean para el consumo en el salón comedor, en otras áreas del Instituto, o en el marco de actividades académicas, así como la propaganda de determinados artículos que no integran el rubro alimentación.

2.9 El horario de funcionamiento será de lunes a viernes de 12:30 a 20 hs. En caso de que el Instituto de Formación Docente de Trinidad así lo requiera, y en caso de actividades extraordinarias (seminarios, talleres, etc.) se podrá solicitar al proveedor la apertura del local de cantina y el pedido de preparaciones especiales, los días sábados, domingos o feriados. El aviso en cualquiera de los casos deberá realizarse con una antelación mínima de 72 horas.

Los horarios podrán ajustarse a las necesidades del centro educativo, previa autorización de la Dirección del centro.

Durante los períodos de receso o baja de las actividades del Instituto, el horario de cafetería será coordinado con la Dirección del instituto.

2.10 Además del expendio de productos de cafetería, el concesionario podrá ofrecer según la demanda de los usuarios otras preparaciones siempre que se ajusten al Reglamento de Funcionamiento de Cantinas. A modo de ejemplo: tartas, ensaladas, etc. Estas preparaciones serán de oferta opcional.

Asimismo deberá ofrecerse un plan de meriendas, de acuerdo al reglamento de cantina de C.F.E., cuyo precio deberá ser menor al precio de lista de sus componentes por separado.

2.11 El concesionario será responsable por el cumplimiento de todas las etapas del servicio:

- Abastecimiento
- Elaboración
- Servicio al usuario
- Higiene de vajilla, comedor y sector producción
- Mantenimiento de equipo e instalaciones
- Manejo adecuado de residuos y sobrantes
- Trámites y habilitaciones

2.12 Elaboración:

- No se permitirá el uso de productos industrializados (masas, hamburguesas, tartas, etc).
- En caso de elaboración fuera de la cantina del I.F.D. de Trinidad, la misma deberá proceder de un proveedor que cuente con las habilitaciones y autorizaciones correspondientes.

2.13 Conservación:

Se deberá asegurar la conservación manteniendo la cadena de frío. Los alimentos refrigerados deberán conservarse en recipientes limpios, con tapa o film de pvc, destinándose recipientes distintos a alimentos crudos y alimentos cocidos. Estos recipientes deberán estar diferenciados por tipo, color o rotulación, y adiestrarse al personal en su uso.

Además deberán separarse adecuadamente dentro del equipo de refrigeración.

Los mismos deben contar sin excepciones con fecha de elaboración y/o envasado, realizando una correcta rotación de los alimentos.

2.14 Local y equipamiento de elaboración de las preparaciones:

Todas las aberturas exteriores deberán contar con tejido mosquitero.

Las piletas y mesadas deberán ser en cantidad suficiente, tamaño adecuado y de materiales lavables permitidos en el Reglamento Bromatológico Nacional (RBN).

Se debe contar como mínimo con dos piletas. Al menos una de ellas debe contar con dispensador de jabón para manos y toallas de papel.

Ambas deberán contar con agua fría y caliente.

En todos los casos, las piletas deben contar con cartelería indicativa del correcto y oportuno lavado de manos.

De ser necesario realizar cambios o reparaciones en instalaciones o equipo, las mismas serán por cuenta del concesionario.

Todo equipamiento que no sea proporcionado por el Consejo de Formación en Educación, deberá ser proporcionado por el concesionario.

2.14.1 Equipamiento de sector de elaboración de las preparaciones.

2.14.1.1 Equipos de frío.

Para cumplir con una adecuada conservación de los alimentos, el oferente deberá proporcionar heladeras y/o freezers, en cantidad suficiente para uso exclusivo de este servicio, así como mantenerlos en adecuadas condiciones de higiene y funcionamiento.

La temperatura de los freezers deberá ser de -18º C y de las heladeras de 7º C o inferior.

Los mismos deberán contar con termómetro para control de la temperatura.

2.14.1.2 Cocción.

En caso de elaborarse en el local, se deberá contar con fuegos y hornos en cantidad suficiente para dar respuesta a las preparaciones elaboradas para la cantina.

2.14.1.3 Microondas.

Se deberá contar como mínimo con un microondas en el comedor para eventual calentamiento de platos.

2.14.1.5 Mesas y sillas.

Se deberá contar con mesas y sillas en cantidad suficiente y acorde a las características del servicio de cafetería. Las mismas deben mantenerse en adecuadas condiciones o reponerse en caso de ser necesario.

Las mesas deberán ser de materiales lavables, o en su defecto contar con mantelería higienizable y en adecuadas condiciones. Se podrá coordinar con la Dirección del Centro la habilitación de mesas y sillas para uso de la cantina en el patio contiguo al local.

2.14.1.6 Armarios.

Se deberá contar con armarios cerrados en cantidad suficiente para el almacenamiento de víveres secos. Los mismos deberán tener superficies no porosas en su interior a fin de garantizar una adecuada higiene.

Los artículos y productos de higiene deberán rotularse, y a su vez almacenarse en un espacio físico exclusivo y apartado de los productos comestibles, y/o materiales utilizados en elaboración o servicio de los mismos.

2.14.1.7 Extractores.

En caso de elaborarse preparaciones cocidas en el local, se deberá contar con extractor de humos y olores de capacidad suficiente, de modo de garantizar que no existan olores en el sector comedor.

2.14.1.8 Equipo menor.

Se deberá contar con todo el equipo menor necesario para responder al servicio de cafetería, de manera integral. En caso de elaboración de tartas y/o similares, deberá contar con los utensilios necesarios y suficientes.

2.14.1.9 Recipientes.

Para la conservación se deberá contar con recipientes adecuados a cada tipo de alimento, que sean exclusivos del servicio, con tapa cuando sea necesario, y de fácil higiene, diferenciando los que son para alimentos crudos y cocidos.

2.14.1.10 Tablas.

Se deberá contar con tablas de plástico en cantidad suficiente, tamaño adecuado y de colores distintos para alimentos crudos y cocidos. Se contará con tres colores de tablas según el tipo de alimento a manejar: uno para carnes crudas, otro para verduras crudas, y otro para alimentos cocidos. Se colocarán carteles recordando su correcto uso y el color por tipo de alimento.

2.13.1.11 Vajilla.

La vajilla para el servicio será provista y repuesta por el concesionario, y será acorde a la cantidad de usuarios. Los alimentos y preparaciones que se retiren del salón comedor deberán acondicionarse en vajilla descartable o convencional, con los implementos necesarios según corresponda (vajilla y cubiertos, servilleta, etc). En caso de ser convencional, la recogida y lavado de los mismos será por cuenta del concesionario.

2.14.1.12 Utensilios de cocina.

Deberá contarse con utensilios en cantidad suficiente y de calidad adecuada para dar respuesta a las tareas. En caso de constatarse faltas, deberán proveerse inmediatamente.

2.14.1.13 Termómetros.

En el local donde se elabore, se deberá contar con al menos un termómetro para uso alimentario, en adecuadas condiciones de funcionamiento e higiene, y se deberá adiestrar al personal en su uso y registro sistemático, así como en la higiene del mismo.

2.14.1.14 Servilletas.

Se deberá proveer al servicio de servilletas, ya sea por dispensadores en el salón comedor o dispensadores individuales en las mesas.

2.14.1.15 Aderezos.

En caso de utilizarse aderezos, éstos se dispondrán en la barra o mesas, en recipientes cerrados, o en envases individuales. No podrán servirse aderezos en bowls u otros envases abiertos.

2.15 Higiene.

2.15.1 La higiene de comedor, sector de producción, vajilla, y todo lo referente al servicio son responsabilidad del concesionario, en todas sus etapas.

El servicio deberá contar con un manual de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (P.O.E.S.), el cual deberá ser específico del servicio de alimentación. El mismo deberá actualizarse cuando sea necesario, reflejándose su desarrollo a través del registro sistemático en planillas específicas, las cuales serán solicitadas por los referentes técnicos. En caso de elaborarse las preparaciones en un local distinto al de la cantina, se deberá contar con un manual para cada local. Los técnicos nutricionistas del C.F.E. podrán orientar en el diseño del mismo en caso de necesitarse.

2.15.2 Materiales de limpieza.

La empresa deberá proveer de todos los materiales e insumos de limpieza necesarios en cantidad y calidad en buen estado a fin de garantizar la higiene en todas sus etapas y mantenerlos en adecuadas condiciones de almacenamiento (lugar exclusivo y rotulación).

Asimismo deberá adiestrarse al personal en el uso de los productos de limpieza, mezcla y dilución.

2.15.3 Recipientes de basura.

Deben existir en forma suficiente, tanto en el sector producción como en el comedor. Los mismos deben ser de tamaño acorde al servicio, con tapa y accionados a pedal. Deben estar provistos de bolsas plásticas de tamaño acorde, que deberán ser cambiadas como mínimo en forma diaria y el concesionario será responsable de su eliminación del servicio de manera inmediata.

2.15.4 Manejo integral de plagas.

Se deberá contar con un sistema de control de plagas que garantice la prevención de la presencia de insectos y roedores en el local. Se debe tener el registro en forma escrita de dicho control para ser presentado cuando sea requerido. Se podrán solicitar nuevas fumigaciones en caso de considerarse necesario.

Art. 3 DEL PERSONAL.

3.1En referencia al personal que desarrollará las tareas en la cantina del Instituto, se regula de acuerdo a lo establecido en el presente Pliego y en el Reglamento de funcionamiento de cantinas del C.F.E., que forma parte integrante del mismo.

Todo personal deberá tener carné de salud vigente y de manipulador de alimentos, según la categoría correspondiente. Dicha documentación deberá estar disponible en el servicio, para ser exhibidos cuando sean solicitados.

3.2 Será obligación de la empresa que sus dependientes, tanto el personal efectivo, como el zafral, suplentes, etc., se encuentren habilitados de acuerdo a las disposiciones existentes en materia laboral, y a la reglamentación vigente.

3.3 El personal que desempeña tareas en los locales designados, deberá estar cubierto contra todo riesgo, cumpliendo con todas las normas de seguridad, sanidad y aportaciones a que están obligadas las empresas de este ramo.

3.4 La empresa adjudicataria asumirá la total responsabilidad por los hechos de sus dependientes. Si el C.F.E. comprobara irregularidades o faltas de parte del personal de la empresa, el adjudicatario queda obligado a adoptar la decisión que se determine, sin que el Consejo de Formación en Educación resulte obligado a resarcirle suma alguna.

3.5 El no cumplimiento de las presentes disposiciones por parte de la empresa adjudicataria será pasible de sanciones previstas en el artículo 25 del presente Pliego.

3.6 Queda prohibido el ingreso de personas para realizar tareas de limpieza, que no se encuentran registradas con la debida antelación.

3.7 Del sistema de control.

El Consejo de Formación en Educación controlará la correcta prestación del servicio de acuerdo a lo establecido por el presente Pliego y el Reglamento de funcionamiento de cantinas del C.F.E.

Art. 4 PLAZO DE CONTRATACIÓN.

4.1 El plazo de contratación será desde el inicio efectivo de las actividades y hasta el final del año lectivo con posibilidad de prorrogar por períodos de un año hasta un máximo de dos, salvo comunicación en contrario por parte del Consejo, con un preaviso de 30 días mediante notificación escrita y 60 días por parte de la empresa mediante el/los procedimiento/s de notificación establecido/s en el Art. 23 del presente Pliego.

4.2 Para la prórroga del servicio se tomará en cuenta el informe emitido, en forma anual, por la Comisión Administradora y Fiscal.

4.3 Vencido el plazo de contratación o en los casos de rescisión unilateral, el concesionario deberá entregar los bienes y espacios concedidos, debiendo hacerlo en el mismo estado que los recibió conforme al inventario que oportunamente se labrará, caso contrario responderá por el estado, daños y deterioros que presenten los bienes objeto de la contratación, todo de acuerdo a lo dispuesto por el Reglamento de funcionamiento de cantinas del C.F.E.

4.4 El Consejo de Formación en Educación durante la vigencia del contrato podrá rescindir unilateralmente el mismo, mediante resolución fundada, con un preaviso de 30 (treinta) días mediante notificación escrita usando el/los procedimiento/s de notificación establecido/s en el presente Pliego Particular de Condiciones.

4.5 Consejo de Formación en Educación podrá en caso de incumplimientos, por razones de servicio debidamente fundadas rescindir el contrato en forma unilateral.

Art. 5 EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD.

El Consejo de Formación en Educación 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.

Art. 6 PLAZOS, COMUNICACIONES, CONSULTAS, ACLARACIONES Y PRÓRROGAS.

6.1 Plazos

6.1.1 Los plazos establecidos en este Pliego se computan en días hábiles administrativos. Se entenderá por días hábiles aquellos en que funcionan las oficinas de la Administración Pública. Son horas hábiles las correspondientes al horario fijado para el funcionamiento de dichas oficinas. (Ordenanza N° 10).

6.1.2 Las fechas señaladas para realizar actos o hechos, y las fechas de vencimiento de los plazos, que resultaren inhábiles, se prorrogarán automáticamente hasta el día hábil inmediato siguiente.

6.1.3 Los plazos se computan a partir del día siguiente al del acto o hecho que determina el decurso del plazo.

6.2 Aclaraciones, Consultas y Prórrogas.

6.2.1 Las mismas deberán presentarse únicamente por escrito ante el Departamento de Adquisiciones del C.F.E., sito en la calle Río Negro 1037 1° piso, e-mail: licitacionescfe@gmail.com, en el horario de 13:00 a 17:00 horas, hasta 2 (dos) días hábiles antes de la Apertura de las ofertas, vencido dicho término el Consejo no estará obligada a proporcionar datos aclaratorios. En el caso de la solicitud de prórrogas deberá presentarse únicamente por escrito ante el Departamento de Adquisiciones del C.F.E., sito en la calle Río Negro 1037 1° piso, e-mail: licitacionescfe@gmail.com, en el horario de 13:00 a 17:00 horas, hasta 4 (cuatro) días hábiles antes de la Apertura de las ofertas.

6.2.2 Las consultas serán contestadas en el plazo máximo de 48 (cuarenta y ocho) horas hábiles a partir de su presentación, y publicadas en la página de web de compras estatales (www.comprasestatales.gub.uy).

6.2.3 El Consejo de Formación en Educación comunicará la prórroga o aclaraciones solicitadas, así como cualquier información ampliatoria que ella estime necesario realizar, a través de la publicación en la página web de Compras Estatales.

6.3 Comunicaciones.

6.3.1 Todas las comunicaciones referidas al presente llamado deberán dirigirse al Departamento de Adquisiciones del C.F.E., sito en la calle Río Negro 1037 1° piso, e-mail: licitacionescfe@gmail.com.

6.3.2 Quienes remitan comunicaciones o documentos, en cualquiera de las etapas deberán conservar el comprobante de acuse de recibo, el que podrá ser requerido siempre que el Consejo lo considere pertinente. De no presentarse el mismo se tendrá

por no presentada.

6.3.3 Las comunicaciones podrán realizarse por los siguientes medios: personalmente, carta certificada con aviso de retorno, telefax, Fax o Correo Electrónico.

Art 7. PRECIO Y OFERTAS.

7.1 El costo de los consumos por los servicios de agua y luz son cubiertos por el instituto, por lo que el concesionario no corre con estos costos.

Todos los demás costos son de cargo del concesionario, a vía de ejemplo: teléfono (debe gestionarse por su cuenta y cargo), limpieza diaria del local, retiro de residuos, etc.

7.2 El C.F.E. se reserva el derecho de no considerar las ofertas que no se presenten en la forma especificada o que contengan cláusulas que difieran de las especificaciones del presente Pliego Particular de Condiciones. Asimismo se establece que no serán válidas las ofertas que presenten otra forma de ajuste de precios que los establecidos en el presente pliego.

7.3 Cláusulas abusivas en las ofertas:

7.3.1 Es abusiva, por su contenido o su forma, toda cláusula contenida en la oferta, que contradiga las exigencias del presente Pliego y determine obligaciones en perjuicio del Consejo, así como toda aquella que viole la obligación de actuar de buena fe.

7.3.2 Son consideradas cláusulas abusivas, sin perjuicio de otras, las siguientes:

7.3.2.1 Las que exoneren o limiten la responsabilidad del proveedor por vicios de cualquier naturaleza de los productos o servicios.

7.3.2.2 Las que impliquen la renuncia de los derechos del Consejo de Formación en Educación.

7.3.2.3 Las que autoricen al proveedor de servicios a modificar los términos de este Pliego.

7.3.2.4 La cláusula resolutoria pactada exclusivamente a favor del proveedor.

7.3.2.5 Las que contengan cualquier precepto que imponga la carga de la prueba en perjuicio del Consejo.

7.3.2.6 Las que establezcan que el silencio del Consejo se tendrá por aceptación de cualquier modificación, restricción o ampliación de lo expresamente pactado en el presente Pliego.

7.4 Vencido el plazo para la presentación de las ofertas, no se tomará en cuenta

ninguna interpretación, aclaración o ampliación de ellas, salvo aquellas que fueran directas y expresamente solicitadas por escrito por los técnicos o funcionarios expresamente autorizados en el expediente licitatorio o por la Comisión Asesora de Adjudicaciones actuante. En tal caso, el oferente dispondrá del plazo que se establezca en la solicitud, para hacer llegar su respuesta.

Art. 8 AJUSTE DE PRECIOS.

Por el sólo hecho de presentarse a la Licitación, acepta como único sistema de ajuste el establecido en este Pliego Particular de Condiciones.

PARTE II

Art. 9 CONDICIONES DE LOS OFERENTES.

En cuanto a la capacidad para contratar con el Estado, se aplicará lo establecido en el Art. 46 del T.O.C.A.F. Asimismo regirá la siguiente norma especial: las personas físicas y los integrantes de personas jurídicas que participen en el presente llamado deberán comprobar su desvinculación con la A.N.E.P.

Podrán cotizar aquellas empresas reconocidas en el ramo correspondiente al objeto del presente Pliego Particular, para lo cual deberán presentar los recaudos solicitados en el Art. 12 del presente Pliego.

Art. 10 DE LA REPRESENTACIÓN DE LA EMPRESA.

Cada firma oferente designará a la/s persona/s que la represente/n ante el Consejo de Formación en Educación, en todas las actuaciones referentes al llamado.

Art. 11 VISTA Y RETIRO DE LOS RECAUDOS.

Los pliegos se podrán consultar en la página web www.comprasestatales.gub.uy, en la web del Consejo de Formación en Educación www.cfe.edu.uy o en el Departamento de Adquisiciones sito en la calle Río Negro 1037 esquina Carlos Gardel, primer piso, hasta el día de la apertura de las ofertas.

Art. 12 REQUISITOS PARA LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA.

12.1 El formulario de identificación del oferente **(ANEXO III)** deberá estar firmado por el titular, o representante con facultades suficientes para ese acto.

12.2 Constancia de visita obligatoria, extendida por la dirección del Instituto de acuerdo a lo establecido en el artículo 1.3 del presente pliego.

Art. 13 DE LA PROPUESTA.

13.1 La presentación de una oferta implica la aceptación de las cláusulas del presente recaudo. Se considera que el oferente dispone de los recursos indispensables para el Fiel Cumplimiento del Servicio.

13.2 Las dificultades posteriores que puedan surgir en este sentido, serán consideradas como resultado de su imprevisión, aplicándose las disposiciones generales con respecto a pérdida de garantía y/o multas por incumplimiento, según corresponda.

Art. 14 PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA.

14.1 Presentación.

Las ofertas serán presentadas exclusivamente por las vías que se detalla:

14.1.1 Personalmente:

Las ofertas del llamado y todos los recaudos exigidos deberán ser presentados personalmente en el edificio del Instituto de Formación Docente de Trinidad, sito en la calle Alfredo J. Puig N° 520 de la ciudad de Trinidad departamento de Flores, hasta las 18 horas del día anterior fijado para la apertura de las ofertas, no siendo de recibo las ofertas que no se presentaran en la hora, fecha, lugar y formas dispuestos precedentemente.

14.1.2. Vía correo electrónico:

Los oferentes podrán optar por enviar las ofertas por correo electrónico a licitacionescfe@gmail.com, siendo de recibo hasta el día anterior a la fecha del acto de apertura. En caso de optar por esta vía será exclusiva responsabilidad del oferente la falta de recepción o recepción tardía de su oferta.

La propuesta deberá contener:

a) Esquema para presentar el menú para merienda correspondiente a un mes y su precio de venta (I.V.A. incluído), **según anexo IV**.

b) Esquema para presentar lista de precios de productos a evaluar, **según anexo V**.

c) Esquema para presentar lista de precios de otros productos, **según anexo VI.**

c) Esquema para presentar el recetario de preparaciones de oferta opcional (tartas, ensaladas, etc), con su precio de venta (I.V.A. incluído), según **anexo VII.**

d) Lista de antecedentes en experiencias de similar naturaleza, según guía de **anexo II.**

Art. 15 INFORMACIÓN CONFIDENCIAL Y DATOS PERSONALES.

15.1 Cuando los oferentes incluyan información considerada confidencial, al amparo de

los dispuesto en el art. 10 literal I) de la Ley N° 18.381 y artículo 12.2 del Decreto N° 131/2014, la misma deberá ser ingresada en el sistema en tal carácter y en forma separada a la parte pública de la oferta.

La clasificación de la documentación en carácter de confidencial es de exclusiva responsabilidad del proveedor.

El Consejo de Formación en Educación podrá descalificar la oferta o tomar las medidas que estime pertinente, si considera que la información ingresada en carácter confidencial, no reúne los requisitos exigidos por la normativa referida.

15.2 Solo se considera información confidencial:

15.2.1 la información relativa a sus clientes.

15.2.2 la que pueda ser objeto de propiedad intelectual.

15.2.3 la que comprenda hecho o actos de carácter económico, contable, jurídico o administrativo, relativos al oferente, que pudiera ser útil para un competidor.

15.2.4 la que esté amparada en una cláusula contractual de confidencialidad.

15.2.5 aquella de naturaleza similar conforme a lo dispuesto en la Ley de Acceso a la Información (Ley 18.381), y demás normas concordantes y complementarias.

15.3 En ningún caso se considera información confidencial:

15.3.1 la relativa a los precios.

15.3.2 la descripción de bienes y servicios ofertados.

15.3.3 las condiciones generales de la oferta.

15.4 Los documentos que entregue un oferente en carácter confidencial, no serán divulgados a los restantes oferentes. El oferente deberá incluir en la parte pública de la oferta un resumen no confidencial de la información confidencial que ingrese, que deberá ser breve y conciso (Art. 30 del Decreto N° 232/2010).

En caso que las ofertas contengan datos personales, el oferente si correspondiere, deberá recabar el consentimiento de los titulares de los mismos, conforme a lo establecido en la Ley N° 18.331, normas concordantes y complementarias. Asimismo se deberá informar a quienes se incluyen en el presente llamado, en los términos establecidos en el Art. 13 de la mencionada ley.

Art. 16 RECHAZO DE LAS PROPUESTAS.

16.1 Basándose en conclusiones técnicas, económicas, temporales o de cualquier otra clase que surjan del estudio particular de cada una de las propuestas, el Consejo de

Formación en Educación se reserva la facultad de rechazar aquellas que no cumplan con las expectativas del presente llamado.

16.2 El Consejo de Formación en Educación se reserva el derecho de seleccionar la oferta que a su juicio considere más conveniente de acuerdo al Art. 20 del P.P.C.

16.3 Asimismo, se rechazarán propuestas que contengan reservas, formulen objeciones al presente Pliego o contengan cláusulas abusivas.

16.4 El Consejo de Formación en Educación rechazará una propuesta:

16.4.1 En las situaciones de concusión, cohecho, soborno, fraude, abuso de funciones, tráfico de influencias, tratar de influir en los funcionarios intervinientes en el proceso de licitación para obtener una decisión favorable, sin perjuicio de las denuncias penales correspondientes.

Art. 17 GARANTÍAS.

17.1 Adjudicada la concesión y dentro de los diez días de notificada la misma, el concesionario deberá depositar por concepto de garantía de fiel cumplimiento de contrato la suma equivalente a 8 unidades reajustables, en la Tesorería de CO.DI.CEN. sito en Soriano 1045, Tel.: 2902 0935 int. 2747, Fax 2901 6474, de Lunes a Viernes de 14 a 16 horas.

17.2 Si el adjudicatario no efectuara el depósito de Garantía de Fiel Cumplimiento de contrato dentro del plazo y condiciones establecidos, el Consejo de Formación en Educación podrá rescindir el contrato por esta sola causal.

17.3 La falta de constitución de esta garantía en tiempo y forma, excepto que se haya autorizado una prórroga, hará caducar los derechos del adjudicatario, pudiendo el Consejo de Formación en Educación iniciar acciones que pudieran corresponder contra el adjudicatario por los daños y perjuicios que cause su incumplimiento, tomar como antecedente negativo en futuras licitaciones este hecho y considerar el estudio de la licitación con exclusión del oferente adjudicado en primera instancia.

17.4 Esta garantía podrá ser ejecutada en caso de que el adjudicatario, no dé cumplimiento a las obligaciones contractuales y se devolverá luego de producida la finalización de los servicios, con la previa conformidad de los mismos por parte del Consejo de Formación en Educación.

17.4.1 Modalidades de presentación de las garantías:

Las mismas pueden constituirse en:

*Efectivo en pesos uruguayos o dólares americanos. Se tomará como tipo de cambio para la conversión en pesos, el tipo de cambio interbancario del día anterior a la apertura de la licitación.
*Fianza o aval bancario.
*Póliza de Seguro de Fianza.
*Valores públicos.

17.5 No se admitirán Garantías personales de especie alguna.

17.6 El documento justificativo de la constitución de garantías deberá contener necesariamente el número de la licitación y organismo que realizó el llamado.

17.7 A fin de asegurar la ejecución de las garantías, el Consejo de Formación en Educación debe comunicar cada incumplimiento del oferente, adjudicatario o contratista al asegurador, a través de comunicaciones y/o resoluciones que aplican sanciones o rescinden el contrato según las condiciones establecidas en las pólizas de seguros y en los Artículos 634 a 692 del Código de Comercio.

17.8 La devolución de las garantías se realizará de oficio o se solicitará mediante nota dirigida al Departamento de Adquisiciones.

17.9 Las resoluciones que dispongan la rescisión de los contratos o el cobro de multas, serán notificadas a la empresa aseguradora o institución que corresponda y dispondrán la intimación de pago y/o cumplimiento del contrato a la empresa contratista.

Art. 18 PLAZO DE MANTENIMIENTO DE OFERTA.

18.1 El proponente deberá mantener la oferta presentada por un plazo no inferior a los 45 (cuarenta y cinco) días hábiles, computables desde el día siguiente al de apertura de ofertas.

18.2 Vencido el plazo establecido en el numeral anterior sin que el Consejo de Formación en Educación se hubiese pronunciado, se entenderá sucesivamente prorrogado el plazo de mantenimiento de oferta, por un término igual al original. Excepto que el oferente ponga en conocimiento de la Administración – por escrito – y con 48 (cuarenta y ocho) horas de anticipación al vencimiento, su decisión de retirar la oferta formulada al expirar el plazo estipulado.

18.3 No se podrán establecer cláusulas que condicionen el mantenimiento de la oferta en forma alguna o que indiquen plazos menores; caso contrario el Consejo, a su exclusivo juicio, podrá desestimar la oferta presentada. De no recibirse aquella en el

lapso señalado, la oferta podrá ser desestimada.

Art. 19 APERTURA DE LAS OFERTAS.

19.1 La Apertura de las Ofertas será presencial y se realizará en el edificio del Instituto de Formación Docente de Trinidad, sito en la calle Alfredo J. Puig N° 520 de la ciudad de Trinidad departamento de Flores, el día 19 de octubre a las 15hs

Art.20 CRITERIOS PARA EL ANÁLISIS DE LAS PROPUESTAS.

20.1 El Consejo de Formación en Educación seleccionará a la empresa adjudicataria con un enfoque multicriterio, considerando los siguientes aspectos que serán ponderados:

FACTORES DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
Antecedentes con calificación de satisfactorio documentada en prestaciones de similar naturaleza: **según guía de anexo II.** Abatimiento de puntaje = 15 x (N° mayor de antecedentes) / N° antecedentes a puntuar	15
Adecuación a lo solicitado al plan de meriendas(variedad) Adecuado + muy variado 25 puntos Adecuado + variado 20puntos Poco adecuado + muy variado 15puntos Adecuado + poco variado 10puntos Poco adecuado + variado 5puntos Poco adecuado + poco variado 0punto	25
Precio de plan de meriendas (I.V.A. incluido) abatimiento de precios.	30
Precio de ensalada de frutas (180g fruta + 80 ml jugo): Se asignará un puntaje de 3 a la oferta más barata y se abatirá el puntaje en el porcentaje de encarecimiento de cada oferta en relación a la oferta más barata Abatimiento de puntaje = 3x (precio oferta más barata) / precio oferta a puntuar	3
Precio de vaso de leche con o sin cocoa (250 ml): Se asignará un puntaje de 3 a la oferta más barata y se abatirá el puntaje en el porcentaje de encarecimiento de cada oferta en relación a la oferta más barata Abatimiento de puntaje = 3x (precio oferta más barata)	3

precio oferta a puntuar	
Precio de café con leche (250 ml): Se asignará un puntaje de 3 a la oferta más barata y se abatirá el puntaje en el porcentaje de encarecimiento de cada oferta en relación a la oferta más barata Abatimiento de puntaje = 3x (precio oferta más barata) / precio oferta a puntuar	3
Precio de té (250 ml): Se asignará un puntaje de 3 a la oferta más barata y se abatirá el puntaje en el porcentaje de encarecimiento de cada oferta en relación a la oferta más barata Abatimiento de puntaje = 3x (precio oferta más barata) / precio oferta a puntuar	3
Precio de pieza de fruta (150-180g): Se asignará un puntaje de 3 a la oferta más barata y se abatirá el puntaje en el porcentaje de encarecimiento de cada oferta en relación a la oferta más barata Abatimiento de puntaje = 3x (precio oferta más barata) / precio oferta a puntuar	3
Precio de yogur bebible (185-200 ml): Se asignará un puntaje de 3 a la oferta más barata y se abatirá el puntaje en el porcentaje de encarecimiento de cada oferta en relación a la oferta más barata Abatimiento de puntaje= 3x (precio oferta más barata) / precio oferta a puntuar	3
Precio de sánwich de jamón y queso (2 triángulos): Se asignará un puntaje de 3 a la oferta más barata y se abatirá el puntaje en el porcentaje de encarecimiento de cada oferta en relación a la oferta más barata Abatimiento de puntaje = 3x (precio oferta más barata) / precio oferta a puntuar	3
Precio de sandwich olímpico (2 triángulos): Se asignará un puntaje de 3 a la oferta más barata y se abatirá el puntaje en el porcentaje de encarecimiento de cada oferta en relación a la oferta más barata Abatimiento de puntaje = 3x (precio oferta más barata) / precio oferta a puntuar	3
Precio de agua mineral 600 ml: Se asignará un puntaje de 3 a la oferta más barata y se abatirá el puntaje en el porcentaje de encarecimiento de cada oferta en relación a la oferta más barata Abatimiento de puntaje = 3x (precio oferta más barata) / precio oferta a puntuar	3
Precio de torta dulce sin relleno (120-150g): Se asignará un puntaje de 3 a la oferta más barata y se	3

abatirá el puntaje en el porcentaje de encarecimiento de cada oferta en relación a la oferta más barata Abatimiento de puntaje = 3x (precio oferta más barata) / precio oferta a puntuar	

Variedad: se refiere a la inclusión de diferentes preparaciones en el plan de meriendas, así como la diversidad de ingredientes y formas de preparación en éstos.

20.2 La información para la evaluación de antecedentes será obtenida de las ofertas, únicamente de las presentadas **según guía de Anexo II.**

Art. 21 MEJORA DE OFERTAS O NEGOCIACION CON LOS OFERENTES.

En cuanto a la mejora de ofertas, será de aplicación lo dispuesto en el Art. 66 del T.O.C.A.F., reservándose el Consejo la facultad de utilizar el instituto de la mejora de oferta ó el instituto de la negociación, si así lo considera convenientes a los fines del mejor cumplimiento de los cometidos del Ente.

P A R T E III

Art. 22 ADJUDICACIÓN.

22.1 La adjudicación se realizará por el total del objeto.

22.2 El Consejo de Formación en Educación se reserva el derecho de adjudicar la licitación a la oferta que considere más conveniente para sus intereses y a las necesidades del servicio (Art. 20 del P.P.C.), y también de rechazar a su exclusivo juicio, la totalidad de las ofertas.

22.3 La adjudicación se efectuará por acto administrativo del Consejo de Formación en Educación, el que será notificado a todos los oferentes. Vencidos los plazos de impugnación se librará la orden de compra o se otorgará contrato, según corresponda, comenzando a computarse los plazos para el cumplimiento por parte del adjudicatario.

Art. 23 NOTIFICACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN.

23.1 La notificación se efectuará a todos los oferentes, se publicará la resolución de adjudicación en los sitios y formas establecidos por la normativa vigente. El contrato se perfeccionará con la notificación al oferente del acto de adjudicación dictado por ordenador competente, de acuerdo al Art. 69 del T.O.C.A.F. En particular se acepta como válida toda notificación o comunicación realizada a la dirección electrónica previamente registrada por cada oferente en la sección "Comunicación" incluida en la pestaña "Datos Generales" del Registro Único de Proveedores del Estado.

23.2 Cuando corresponda realizar notificaciones serán realizadas de acuerdo a lo establecido en la Ordenanza N° 10.

Art. 24 OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.

24.1 El adjudicatario (concesionario) asumirá la total responsabilidad por sus hechos y por los hechos de sus dependientes (incluido el estudiante seleccionado) y especialmente contra terceros, deslindando de todo tipo de responsabilidad al Consejo de Formación en Educación y al Instituto de Formación Docente de Trinidad.

24.2 Los daños o deterioros que se produzcan en el local, con motivo de la prestación del servicio de cantina, y sean imputables al concesionario o a su personal, deberán ser comunicados de inmediato a la Dirección del Instituto y serán de exclusivo cargo del concesionario. La tasación correspondiente de los daños se realizará por un tasador designado por el C.F.E. quién deberá tener en cuenta los precios de plaza. El costo de dicha tasación si correspondiere será de cargo del concesionario. En caso de que el concesionario no comunicase los daños en la forma antes mencionada, sin perjuicio de que los mismos serán de su exclusivo caro, será responsable de los daños y perjuicios que ello ocasione, y el C.F.E. podrá dar por rescindido el contrato.

24.3 El adjudicatario está obligado a realizar el servicio en forma continua, lo que significa que por ningún motivo el mismo podrá ser suspendido.

24.4 Si el Consejo de Formación en Educación comprobara irregularidades o faltas, de parte del adjudicatario y/o el personal de la empresa adjudicataria, el adjudicatario queda obligado a adoptar la decisión que se determine, sin que el Consejo de Formación en Educación resulte obligada a resarcirle suma alguna.

24.5 El adjudicatario deberá presentar en el Departamento de Adquisiciones, fotocopia de la planilla de trabajo y nómina del personal afectado al servicio. Cualquier modificación de personal deberá ser comunicada y constar en la planilla de trabajo (de la cual se presentará fotocopia) y en la nómina que a tales efectos se presentará en el mencionado Departamento.

24.6 **Control:**

24.6.1 El Consejo de Formación en Educación podrá exigir en cualquier momento, la presentación de la documentación que justifique el pago de salarios y demás rubros de la relación laboral y especialmente de los aportes a la seguridad social.

24.6.2 Asimismo el adjudicatario deberá actualizar durante la vigencia de la

contratación el certificado del B.S.E. y acreditarlo ante el Departamento de Adquisiciones.

24.6.3 Cuando el adjudicatario incurriere en incumplimiento en el pago de salarios, el Consejo estará facultado a proceder de acuerdo a lo dispuesto en el Art. 4 de la Ley 18.098.

24.7 Las empresas deberán comprometerse a comunicar al Consejo de Formación en Educación, los datos personales de los trabajadores afectados a la prestación del servicio a efectos de que se puedan realizar los controles correspondientes.

24.8 El Consejo de Formación en Educación tiene la potestad de retener de los pagos debidos en virtud del contrato, los salarios a los que tengan derecho los trabajadores de la empresa contratada.

Art. 25 DEL INCUMPLIMIENTO.

25.1 La Comisión Administradora y Fiscal podrá realizar inspecciones aleatoriamente o a partir de disconformidades de usuarios, aplicando en todos los casos la escala de evaluación de los servicios de alimentación aprobada por C.F.E.. Las visitas de supervisión técnica, podrán realizarse al propio local de cantina de I.F.D. de Trinidad y/o al local donde se realice la elaboración de las preparaciones para la cantina. En ambas situaciones, el equipo técnico labrará un acta, la cual deberá ser firmada por el encargado del servicio de cantina y el técnico del C.F.E. La misma se elevará a la Dirección del centro y a la empresa proveedora vigente, vía correo electrónico.

El equipo técnico podrá aplicar a los usuarios del servicio encuestas de satisfacción, a fin de conocer el grado de aceptabilidad del mismo.

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 el Consejo de Formación en Educación proponga o disponga, según el caso, la aplicación de las siguientes sanciones, no siendo las mismas excluyentes y pudiendo darse en forma conjunta (dos ó más de ellas).

25.1.1 Apercibimiento.

25.1.2 Suspensión del Registro de Proveedores del Estado.

25.1.3 Eliminación del Registro de Proveedores del Estado.

25.1.4 Ejecución de la Garantía de Mantenimiento de Oferta.

25.1.5 Ejecución de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato.

25.1.6 Publicaciones en prensa indicando el incumplimiento.

25.2 Cuando el C.F.E., considere que la empresa contratada hayan incurrido en infracción a las normas, laudos o convenios colectivos vigentes, dará cuenta a la Inspección General del Trabajo y de la Seguridad Social a efectos de que se realicen las inspecciones correspondientes y en caso de constatarse dichos extremos, las empresas infractoras serán sancionadas en mérito a lo dispuesto por el Art. 289 de la Ley 15.903 en la redacción dada por el Art. 412 de la Ley 16.736, sin perjuicio de las sanciones por incumplimiento contractual que se estipule en el presente Pliego.

25.3 Serán causal de sanción, a vía de ejemplo: servicios no realizados en tiempo y forma, etc.

25.4 Será preceptiva la comunicación de la aplicación de sancionas, multas y rescisión contractual al Ministerio de Economía y Finanzas: Dirección General de Comercio, Dirección del Área de Defensa del Consumidor, Registro de Proveedores del Estado y a la empresa aseguradora, dentro del plazo de 5 (cinco) días hábiles de verificada.

25.5 En caso de incumplimiento por parte de la empresa, el Consejo podrá rescindir el contrato en forma unilateral con un preaviso de 48 (cuarenta y ocho) horas.

25.6 INCUMPLIMIENTOS SUBSANABLES O PARCIALES.

En caso de incumplimientos subsanables o parciales del contrato por parte del adjudicatario, el Consejo de Formación en Educación procederá en primera instancia a apercibir y en segunda instancia podrá aplicar multas. Luego de reiteradas faltas por incumplimiento, el Consejo de Formación en Educación podrá rescindir el contrato.

25.7 INCUMPLIMIENTOS GRAVES.

En casos graves y en forma fundada, cuando existiera algún tipo de riesgo o incumplimiento grave, el Consejo de Formación en Educación podrá rescindir directamente sin haber realizado el primer apercibimiento.

25.8 MULTAS.

25.8.1 Por cada día de incumplimiento del servicio, el Consejo aplicará una multa equivalente al doble de la cantidad que le hubiera correspondido pagar al concesionario. Para el incumplimiento dado en cuanto a la forma de prestación (servicios no aceptables), se aplicarán multas proporcionales al incumplimiento incurrido, pudiendo las mismas ir desde el 3% (tres por ciento) del monto del servicio contratado y hasta el 20% (veinte por ciento), según la gravedad del hecho. Serán

causal de sanción, a vía de ejemplo: disconformidad del servicio, etc.

25.8.2 Las multas se harán efectivas, sobre el depósito de garantía de fiel cumplimiento de contrato que se establece en el artículo 17.1 del presente pliego de condiciones.

25.8.3 En caso de no existir el depósito de garantía o si éste no fuera suficiente para cubrir la penalidad impuesta, ésta se hará efectiva sobre el precio a pagar del contrato correspondiente u otros que el contratista tenga con el Consejo de Formación en Educación, sin perjuicio de las garantías generales de derecho que ésta podrá hacer efectivas si lo creyera conveniente.

25.8.4 Las resoluciones que dispongan la rescisión de los contratos o el cobro de multas a deducirse de las garantías, serán notificadas a la empresa aseguradora o institución que corresponda, y dispondrán la intimación de pago y/o cumplimiento del contrato a la empresa contratista.

25.8.5 El Consejo de Formación en Educación en caso de constatar personal no inscripto en el B.P.S. aplicará la misma multa que el Banco de Previsión Social aplique a la administración como responsable.

Art. 26 CAUSALES DE RESCISIÓN.

26.1 El Consejo de Formación en Educación podrá declarar rescindido el contrato en los siguientes casos, que se enumeran a título enunciativo:

1.- Declaración de concurso, liquidación o solicitud de concordato.

2.- Incumplimientos del servicio en forma reiterada.

3.- Mutuo acuerdo.

26.2 Las causales enunciadas, podrán dar lugar al cobro de las garantías establecidas en el presente Pliego.

Art. 27 INTERVENCIÓN DEL TRIBUNAL DE CUENTAS DE LA REPÚBLICA.

Se tendrá por aprobado el gasto una vez cumplida la intervención previa que le compete al Tribunal de Cuentas de la República Oriental del Uruguay.

Art. 28 NORMAS QUE REGULAN EL PRESENTE LLAMADO.

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

28.1.1 Apertura Electrónica: Decreto N° 275/2013 de 3 de septiembre de 2013.

28.1.2 T.O.C.A.F., aprobado por el decreto 150/012 de 11 de Mayo de 2012 y las normas

modificativas y reglamentarias vigentes a fecha de Apertura de las ofertas.

28.1.3 Ley de Acceso a la información pública N° 18.381 de 17 de octubre de 2008, modificativa Ley N° 19.718 de 27 de diciembre de 2013.

28.1.4 Decreto N° 232/2010 de 2 de agosto de 2010, reglamentario de la Ley N° 18.381.

28.1.5 Ley N° 18331 de 11 de agosto de 2008, Protección de datos personales y acción de habeas data.

28.1.6 Decreto N° 414/2009 de 31 de agosto de 2009, reglamentario de la Ley N° 18.331.

28.1.7 Decreto del 14 de Noviembre de 2005 (Inclusión de cláusulas en pliegos para contratación de servicios que garanticen cumplimiento condiciones de empleo).

28.1.8 Ley 17.060 de 23 de Diciembre de 1998 (Uso indebido del poder público, corrupción).

28.1.9 Pliego único de bases y condiciones generales para contratos de suministros y servicios no personales, decreto N° 131/2014 de 19 de mayo de 2014.

28.1.10 Ley 17.250 de 11 de Agosto de 2000 y su Decreto reglamentario N° 244/2000 de 23 de Agosto de 2000. (Relaciones de consumo).

28.1.11 Ordenanza N° 10/91 de 27 de Septiembre de 1991 (Procedimiento Administrativo).

28.1.12 Leyes, Decretos y Resoluciones vigentes a la fecha de Apertura de la Licitación.

28.1.13 El presente Pliego Particular de Condiciones

Art. 29 DÍAS Y HORARIOS DE ATENCIÓN.

Horario de Verano
Departamento de Adquisiciones
Lunes a Viernes de 8:30 a 13:30
TESORERÍA
Lunes a Viernes de 12:00 a 14:00

Horario de Invierno
Departamento de Adquisiciones
Lunes a Viernes de 13:00 a 17:30
TESORERÍA
Lunes a Viernes de 14:00 a 16:00

CONSEJO DE FORMACIÓN EN EDUCACIÓN
DPTO. DE ADQUISICIONES

Anexo I - Reglamento de funcionamiento de cantinas en el Consejo de Formación en Educación.

REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO DE CANTINAS EN EL CONSEJO DE FORMACIÓN EN EDUCACIÓN

I.Reglas Generales.

Art. 1. La explotación de las cantinas de los locales dependientes del Consejo de Formación en Educación será atendida por concesión del servicio.

Art. 2. Los servicios de cantina, atenderán las necesidades de alimentación de los alumnos, docentes y funcionarios de las distintas dependencias del CFE, y cumplirán una función netamente social.

Art. 3 Para cada servicio de cantina, habrá una Comisión Administradora y Fiscal integrada por cuatro miembros: el jerarca de la dependencia donde se brinde el servicio (o quien éste delegue), un representante del orden docente del centro, un representante de los estudiantes del centro (delegado por el Centro de estudiantes si lo hubiere), y un representante de la División Estudiantil – Nutrición. En caso de instalarse cantina en locales de funcionamiento administrativo o no destinado a la enseñanza, la Comisión estará integrada por un representante del Consejo, un funcionario designado por el sindicato y una persona de la División Estudiantil - Nutrición.

Art. 4. La cantina tendrá como finalidad principal brindar a los usuarios un servicio de calidad, a través de la oferta diaria de una diversidad de alimentos, preparaciones y bebidas saludables que den solución a las demandas de la población, en concordancia con lo establecido en la ley 19140 de Alimentación saludable. Asimismo brindará al menos un menú económico y saludable para almuerzo y/o cena, y para desayuno y/o merienda, en caso que sean solicitadas en el Pliego Particular de Condiciones.

Art. 5. No podrán expenderse ni almacenarse en las cantinas, bebidas alcohólicas, cigarrillos, publicaciones, productos farmacéuticos, estimulantes o cualquier otro artículo que se entienda inconveniente a juicio del CFE.

Art. 6. En las cantinas no se permitirán juegos de azar ni apuestas.

Art. 7. El concesionario y su personal deberán cuidar que en el local de la cantina se respete lo establecido el artículo 58 de la Constitución, absteniéndose de hacer proselitismo, y no permitiendo hacerlo, de cualquier especie, y no permitiendo que los bienes o el nombre del Ente sean usados con tales fines. También deberán poner en conocimiento en forma inmediata de la Comisión Administradora y Fiscal cualquier irregularidad y/o alteración del orden y la disciplina.

Art. 8. En las dependencias del Organismo, no podrán funcionar otros servicios de cantinas que no sean los otorgados en concesión, salvo que por resolución expresa y fundada del CFE se disponga lo contrario.

Art. 9. La lista de precios actualizada de los artículos que se expendan deberá estar en un lugar visible.

Art. 10. La prestación de servicios y la venta de artículos podrán ser al contado, débito, tickets alimentación u otro que determine el CFE.

II De la comisión Administradora y Fiscal.

Art. 11. Corresponde a la Comisión Administradora y Fiscal:

- Reunirse al menos una vez al año a efectos de evaluar el funcionamiento de la cantina.
- Llevar registro donde se escriturен Actas de Reuniones que confeccione la Comisión Administradora y Fiscal.

CONSEJO DE FORMACIÓN EN EDUCACIÓN
DPTO. DE ADQUISICIONES

- Supervisar la organización y funcionamiento de la Cantina.
- Controlar el estricto cumplimiento de lo dispuesto en este Reglamento.
- Analizar y aprobar, los ajustes de precios establecidos en el PPC.
- Comunicar al Consejo el Proyecto de Reforma que deba realizarse para la adecuación del local, cuando tal adecuación sea de cargo del Concesionario, en caso de corresponder.
- Realizar un seguimiento sobre la prestación de los servicios de cantina, así como la calidad e higiene de los artículos expendidos.
- Fiscalizar y controlar al concesionario y a su personal, y acceder a la cantina a los efectos inspectivos cuando lo considere oportuno. Particularmente, estas potestades de contralor podrán comprender: control de materias primas; procesos de elaboración; programa de limpieza y desinfección; condiciones de almacenamiento y todo lo referente al recurso humano, así como la calidad de los productos en todas sus dimensiones; precios, cumplimiento de los horarios, y cualquier aspecto referente al cumplimiento de este reglamento y del PPC aplicable.

III. De las Cantinas.

III A. CONDICIONES GENERALES

Art. 12. Se ubicarán dentro del local de cada Instituto o Centro dependiente del CFE o de sus Oficinas Centrales, y en aquellos espacios determinados por la Comisión Administradora y Fiscal.

Art. 13. En los casos que el equipamiento sea suministrado por la Administración, los bienes, útiles e instalaciones estarán incluidos en la concesión y deberán ser reintegrados por el concesionario al caducar ésta en el mismo estado que los recibió, y conforme al inventario que al efecto labrará la Comisión Administradora y Fiscal en el acto de entrega al concesionario de la tenencia del espacio y bienes objeto de la concesión.

Art. 14. Si la concesión comprende bienes, útiles e instalaciones, la Administración se reserva la facultad de asegurarlas, correspondiendo al concesionario el pago del Seguro y de las Primas. En todo caso el concesionario responderá por el estado, daños y deterioros que presenten los bienes objeto de la concesión.

Art. 15. Durante el período de la concesión, el concesionario será mero usufructuario de los espacios físicos y bienes concedidos, reservándose la Administración la facultad de ocuparlos cuando lo considere oportuno y conveniente, directamente y sin necesidad de recurrir a la vía judicial

Art. 16. Los consumos de energía eléctrica y agua, gas y teléfono serán de cargo de la Administración, salvo que pueda discriminarse la parte consumida por el concesionario en cuyo caso serán de cargo de éste sus propios consumos por estos rubros.

III B. CONDICIONES EDILICIAS Y EQUIPAMIENTO

Art. 17. La cantina deberá reunir como mínimo las siguientes condiciones:

- Las paredes y pisos deberán ser fácilmente higienizables.
- Todas las aberturas al exterior deberán contar con tejido mosquitero.
- Los artefactos de luz deberán estar cubiertos de materiales inastillables.
- Las piletas y mesadas deberán ser de materiales lavables, permitidos en el Reglamento Bromatológico Nacional, y contar con agua fría y caliente.
- En el sector producción se deberá contar con al menos alcohol en gel, un dispensador de jabón, toallas de

CONSEJO DE FORMACIÓN EN ED
DPTO. DE ADQUISICIO

papel para el secado de manos, y cartelería indicativa del correcto y oportuno lavado de manos. Asimismo deberá contarse con alcohol gel a disposición de los usuarios en la línea de servicio.

- Deberá disponerse de un espacio cerrado destinado exclusivamente al almacenamiento de víveres secos, que podrá ser una despensa o un armario de materiales higienizables. Éste deberá estar en condiciones óptimas de orden e higiene en todo momento.
- Deberá contarse con un espacio exclusivo o casilleros para los objetos personales de los empleados, no pudiendo guardarse éstos en ningún otro sector.
- Las mesas y sillas deberán ser de materiales lavables, o contar con mantelería lavable o descartable.
- Se deberá contar con el mobiliario acorde a fin de realizar el servicio de venta con modalidad de mostrador o similar.

Art. 18. Su equipamiento correrá de exclusiva cuenta del concesionario, quien afrontará los riesgos y expensas provenientes de daños y deterioros.

Art. 19. El concesionario deberá proveerse de todos los elementos necesarios para la adecuada elaboración y conservación de los alimentos que ofrezca, y como mínimo deberá contar con el siguiente equipamiento, el cual deberá adaptarse al servicio en particular:

- Heladeras en buen estado de funcionamiento y en cantidad suficiente para hacer un adecuado almacenamiento, separando los alimentos crudos de los cocidos.
- Tablas plásticas en cantidad suficiente y de colores diferentes para alimentos crudos y cocidos. A su vez deberá colocar cartelería indicativa para su correcto uso. A estos efectos se deberá contar como mínimo con tres colores distintos: Uno para vegetales crudos, otro para carnes crudas y otro para alimentos cocidos.
- Microondas en salón comedor en óptimas condiciones de higiene.
- Equipo menor adecuado y suficiente y en condiciones de higiene óptima (pinzas, etc.).
- Recipientes de materiales adecuados, de fácil higiene y con tapa o film, en cantidad suficiente, diferenciando aquellos destinados a alimentos crudos de los destinados a alimentos cocidos.

Art. 20. Los alimentos producidos y almacenados deberán contar con fecha de elaboración y/o envasado.

Art. 21. En caso de elaborarse en el local alimentos que desprendan humos y olores, deberá contarse con extractores adecuados a fin de asegurar que no existan humos ni olores, según la reglamentación vigente.

Art. 22. La vajilla (platos hondos y llanos, compoteros, cubiertos, ensaladeras, soperos, etc.) que dispondrá el servicio será de tipo convencional, la cual deberá estar en adecuadas condiciones y su reposición será responsabilidad del proveedor.

Art. 23. En caso de expenderse alimentos "para llevar", los mismos deberán entregarse en vajilla convencional, o en recipientes descartables con tapa, no pudiendo entregarse bajo ningún concepto en recipientes provistos por el cliente. En caso de optar por vajilla convencional, es responsabilidad del proveedor realizar su recolección en tiempo y forma. En caso de vajilla descartable, se deberá contar además con cubiertos descartables.

III C. Del Funcionamiento

Art. 24. El concesionario quedará obligado a permitir el uso del espacio y las instalaciones destinados a la cantina, a

funcionarios y estudiantes del Centro, así como otras personas autorizadas por el Consejo, para consumir alimentos aun cuando éstos no hayan sido comprados en la cantina.

Art. 25. El horario de funcionamiento de la cantina deberá ser coordinado con la Dirección del centro educativo que corresponda, pudiendo realizarse ajustes posteriormente por parte de la Dirección, con un preaviso de 15 días.

Art. 26. El proveedor contratado será responsable por el cumplimiento de todas las etapas del servicio:

a. Abastecimiento
b. Elaboración
c. Servicio al usuario
d. Higiene de vajilla, comedor, sector producción y baño cuando éste exista en el sector
e. Mantenimiento de equipo e instalaciones
f. Manejo adecuado de residuos

III.D. PRESTACIONES ALIMENTARIAS

Art. 27. El concesionario brindará los alimentos, preparaciones y bebidas en función de lo establecido en el Pliego Particular de Condiciones y en este reglamento.

Art. 28. La diversidad de alimentos, preparaciones y bebidas que se brindará en la cantina, así como su calidad, serán supervisadas por División Estudiantil- Nutrición de CFE. Se podrán realizar los cambios que se consideren pertinentes, en coordinación con el concesionario.

Art. 29. En caso de que el Pliego requiera prestaciones de almuerzo y/o cena, el adjudicatario deberá brindar al menos un menú económico diario, para el cual deberá planificar un plan de menú para verano y otro para invierno. Estos planes serán de tipo quincenal o mensual, y tendrán un perfil saludable, debiendo elaborarse el mismo día de su venta y respondiendo al siguiente patrón de menú, el cual podrá modificarse para adaptarse a las necesidades particulares y/o al sistema de proveedores:

A modo de ejemplo:

Lunes	Pasta con salsa
Martes	Preparaciones con carne
Miércoles	Preparaciones con Pescado o Pollo
Jueves	Otras preparaciones con vegetales
Viernes	Cazuelas o ensaladas según estación

Art. 30. La composición del menú será pautada por el proveedor, pudiendo definirse como:

- Plato+ postre+ bebida
- Plato+ café
- Plato únicamente, con opción a postre o bebida por un adicional.
- Etc.

El precio del menú deberá ser menor al de la suma de sus componentes.

Art. 31. En caso de incluirse postres en los menús, éstos deberán alternarse según el siguiente patrón:

Frutas o postres de frutas (ensalada, aspic, etc)	2/semana
Postres de leche (cremas, flanes, etc)	2/semana
Otros postres (reposterías, etc)	1/semana

Art. 32. La oferta de otros menús será opcional al concesionario, el cual también deberá ser planificado quincenal o mensualmente.

Art. 33. La oferta diaria de ensaladas será requisito como opción alternativa de guarnición a las preparaciones de los menús

Art. 34. En caso de solicitarse una variante del menú por patologías (con prescripción médica) éstas deberán ser contempladas.

Art. 35. Asimismo, se podrá solicitar en el Pliego un plan de desayunos y/o meriendas que responda a opciones saludables, y que deberá ser accesible para la población desde el punto de vista económico.

Art. 36. **Otras especificaciones del menú económico, en caso de solicitarse en el Pliego.**

- En caso de que el espacio físico lo permita, el mismo deberá ser elaborado en el local.
- Serán admitidas como máximo una vez al mes frituras y fiambres como ingrediente principal.
- Será admitida como máximo una vez por semana carne picada.
- El menú semanal deberá exhibirse en forma continua y sin excepciones en el salón comedor.
- En caso de ser solicitado en el Pliego un plan de meriendas y/o desayunos, deberá ofrecerse diariamente un menú con opciones saludables, a un precio menor que la suma de sus componentes por separado. Podrán estar compuestas de:
  a. Lácteos
  b. Tortas
  c. Tartas
  d. Galletas
  e. Tostadas
  f. Sándwiches
  g. Frutas o preparaciones a base de frutas

Art. 37. **Otras especificaciones de la oferta de alimentos en general.**

- Se podrán ofrecer además del menú otros alimentos como empanadas al horno, tartas, etc. de acuerdo a las listas detalladas más adelante.
- En caso de que el concesionario se provea de estos últimos ya elaborados, éstos deberán estar envasados y contar con fecha de elaboración y vencimiento. Asimismo se deberá presentar nombre y habilitación bromatológica de la empresa que provee dichos alimentos (planta física y transporte).
- En caso de que estas preparaciones sean producidas en el local de venta, deberán lucir fecha de elaboración y vencimiento no mayor a dos días, respetando la cadena de frío.
- No se podrá exhibir publicidad de alimentos o bebidas industrializados.

- Si bien podrá venderse refrescos, éstos no podrán exhibirse, ni publicitarse.

Art. 38. Los alimentos y preparaciones a expenderse se regirán por el siguiente listado:

A) Lista de alimentos, preparaciones y bebidas de oferta obligatoria a diario:

- Frutas o postres a base de frutas: piezas enteras, ensaladas de frutas, gelatinas con frutas, etc.: Al menos una opción
- Bebidas lácteas y yogures con y sin azúcar: al menos tres opciones
- Tortas y tartas caseras: Al menos una opción
- Agua mineral con o sin gas

B) Lista de alimentos, preparaciones y bebidas de oferta opcional:

- Postres de leche
- Semillas, frutos secos, pasas de uva, granola, etc.
- Empanadas al horno en distintas variedades
- Sándwiches con o sin manteca
- Una única opción de alfajores industrializados
- Jugos de frutas naturales o licuados con o sin azúcar
- Limonada o similar
- Refrescos
- La oferta de otros productos estará regulada en su frecuencia por la División Estudiantil- Nutrición, como bizcochos, tortas fritas, productos de repostería y otros productos industrializados.

C) Lista de alimentos, preparaciones y bebidas de oferta no permitida:

- Bebidas alcohólicas
- Golosinas
- Polvo para preparar jugos con o sin azúcar
- Galletas industrializadas rellenas
- Alfajores industrializados salvo excepción, elegida por el concesionario.
- Productos de copetín/ snack
- Panchos, chorizos, hamburguesas industrializadas.
- Otros, en caso de que los establezca el PPC

III E. REQUISITOS SOBRE EL PERSONAL

Art. 39. El personal deberá:

a. ser idóneo para las tareas a realizar y suficiente en cantidad.

b. contar con carné de salud y carné de manipulador de alimentos, ambos disponibles para ser exhibidos cuando sean solicitados por cualquier integrante de la Comisión Administradora y Fiscal.

c. encontrarse en todo momento en perfectas condiciones de higiene personal (sin barba, bijouterie, maquillaje, etc.), debiendo utilizar calzado de uso exclusivo para el local de trabajo, indumentaria blanca y lavable, y gorro del mismo color que cubra los cabellos en su totalidad.

d. La persona que manipule alimentos no envasados no podrá manipular dinero.

e. Todo manipulador de alimentos deberá en todo momento atender a las buenas prácticas de manipulación, utilizando pinzas y utensilios adecuados, y cuidando especialmente el lavado de manos adecuado y oportuno.

f. No se admitirá superposición de manipulación de alimentos con tareas de limpieza al mismo tiempo por la misma persona.

g. Las personas que padezcan enfermedades de tipo infecto contagiosas no podrán desempeñar tareas dentro de la cantina durante el curso de éstas.

h. Una vez integrado el equipo de trabajo, deberá enviarse vía correo electrónico a la dirección que se proporcionará, la documentación de todo el personal involucrado: carné de salud y de manipulador de alimentos al día, así como actualizarse en caso de cambio de personal o renovación de documentos.

III E_HIGIENE

Art. 40. La higiene de comedor, sector de producción, vajilla, y todo lo referente al servicio, son responsabilidad de la empresa proveedora, en todas sus etapas. Todo el equipamiento deberá encontrarse en todo momento en óptimas condiciones de higiene.

Art. 41. Deberá contarse como mínimo con un cronograma de limpieza; pudiéndose exigir un POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización) en aquellos lugares donde sea solicitado por los municipios correspondientes. La División Estudiantil podrá orientar a las empresas sobre este punto.

Art. 42. En caso de que el agua esté abastecida por tanques que no sean los mismos del instituto, su limpieza correrá por parte del concesionario y deberá realizarse cada 6 meses como máximo, realizando la primera limpieza al iniciar el servicio.

Art. 43. En todo lo referido a higiene y buenas prácticas de manipulación que no se encuentre previsto en este reglamento será de aplicación lo dispuesto en el Manual de buenas prácticas de manipulación de OPS (Organización Panamericana de la Salud), así como el Reglamento Bromatológico Nacional.

Art. 44. Se podrán realizar controles microbiológicos preventivos o frente a sospechas de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos. El concesionario deberá permitir sin excepciones el ingreso para la toma de muestras.

IV De Los Concesionarios

Art. 45. Los concesionarios podrán ser personas físicas o jurídicas y deberán cumplir los requisitos establecidos en el PPC y TOCAF, quedando prohibida la subconcesión o cualquier otro subcontrato.

Art. 46. En cuanto al concesionario, será de aplicación lo dispuesto en el artículo 46 del TOCAF. En cuanto al personal, no podrá ser funcionario público ni mantener vínculo laboral de cualquier naturaleza dependiente de la ANEP ni tener relación de parentesco (hasta 2° grado de consanguinidad y 4° por afinidad) con funcionarios de la Dependencia en la cual funciona la Cantina, ni con las personas que integran la Comisión Administradora y Fiscal.

Art. 47. Tanto el concesionario como el personal a su cargo, sólo podrán permanecer dentro del local durante las horas de funcionamiento de la Cantina, además del tiempo imprescindible para la limpieza, preparación y acondicionamiento de la cantina para la prestación del servicio, salvo excepciones previamente coordinadas con la Dirección del Centro y autorizadas por ella.

Art. 48. El concesionario será directamente responsable por cualquier persona, tanto por sus hechos, actos y omisiones, así como por cualquier objeto ajeno al establecimiento, dentro del espacio concedido en usufructo, quedando prohibido brindar el servicio concedido fuera del Centro de estudios, salvo solicitudes expresas y debidamente documentadas, realizadas por parte de la Dirección del Centro.

Art. 49. Será de cuenta del concesionario la obtención de la Habilitación Bromatológica otorgada por la Intendencia Municipal correspondiente, una vez que sea autorizado por la Dirección para su solicitud, y se hará cargo de las reformas que se requieran a tal fin, previa coordinación de la misma con la Comisión Administradora y Fiscal.

V. De las Concesiones

Art. 50. Los interesados presentarán sus ofertas de conformidad con lo establecido en los pliegos de condiciones e instructivos que dicte el CFE genérica o específicamente, pudiendo agregarse cualquier otra información complementaria, sin omitir ninguna de las exigencias esenciales requeridas en los mismos. Será obligación de los oferentes fijar domicilio en la localidad en que esté ubicado el local cuyo servicio de cantina se licita.

Podrán presentarse a licitación, todas las personas físicas o jurídicas que cumplan los requisitos establecidos en el TOCAF.

ANEXO II - FORMULARIO DE ACREDITACION DE ANTECEDENTES

Montevideo, ... de ..... de 2017

Sres.
Presente
El/La que suscribe ..... ha contratado a la firma .....de acuerdo al siguiente detalle:

- Objeto de la contratación:
- Procedimiento utilizado (licitación, número, año, etc.,) .....
- Fecha de adjudicación del procedimiento.....
- Monto.....
- Período de contratación (en caso se servicios) .....

Juicio evaluatorio de la adquisición (marque con una cruz la opción correcta/control del servicio):

CONFORMA ..... NO CONFORMA.....

OBSERVACIONES:

.....
.....

Nombre y teléfono del referente para ampliar información: .....

Sin otro particular saludo a usted atentamente,

Firma y contrafirma del titular o representante legal de la firma y sello identificatorio de la Unidad Ejecutora en caso de ser Entidad Pública.

CONSEJO DE FORMACIÓN EN EDUCACIÓN
DPTO. DE ADQUISICIONES

Administración Nacional de Educación Pública

Consejo de Formación en Educación

Departamento de Adquisiciones

ANEXO III- FORMULARIO DE IDENTIFICACIÓN DEL OFERENTE.

Licitación Abreviada Nº ...../20...

Razón Social de la Empresa: _____

Nombre Comercial de la Empresa: _____

R. U. T.: _____

Calidad de Oferente:

Responsable principal y final de la oferta

Domicilio a los efectos de la presente licitación:

Correo electrónico: _____

Calle: _____

Localidad: _____

Teléfono: _____ Fax: _____

Socios o Integrantes del Directorio de la Empresa:

Nombre: Documento: Cargo:

_____ _____ _____

Declaro estar en condiciones legales de contratar con el Estado.

FIRMA/S: _____

Aclaración de firmas: _____

Anexo IV - Esquema para presentar el menú para merienda.

Menú económico para merienda:

Bebida caliente de 250 ml (café, té, capucchino) + preparación : 150-170 g $.....
(iva inc)

Semana 1 (ejemplo)

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Capuccino 200 ml + cuadrado de naranja 160g	Té + brownie 150g			

Semana 2

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes

Semana 3

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes

Semana 4

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes

ANEXO V - ESQUEMA PARA PRESENTAR LISTA DE PRECIOS DE PRODUCTOS A EVALUAR.

Producto	Precio (iva inc.)
Vaso de leche (sola o con cocoa)	
Café (de máquina) con leche	
Té	
Pieza de fruta (150-180g)	
Ensalada de frutas (180g fruta + 80 ml jugo)	
Yogur bebible frutado (185 ml)	
Tarta de verduras (300g)	
Sándwich olímpico (200g)	
Agua mineral (600 ml)	

Administración Nacional de Educación Pública

Consejo de Formación en Educación

Departamento de Adquisiciones

ANEXO VI - ESQUEMA PARA PRESENTAR LISTA DE PRECIOS DE OTROS PRODUCTOS.

Se deberá presentar los precios para toda la lista de preparaciones a continuación

Lista de precios de alimentos, preparaciones y bebidas ofertadas dentro de la propuesta:

Alimentos, preparaciones y bebidas.	Porción (gramos/mililitros)	Precio $ (iva inc)
Fruta natural por unidad	150-180 g	
Ensalada de frutas con o sin azúcar	180 g fruta + 80 ml jugo	
Postre de leche (crema/flan/ arroz con leche)	180 g	
Mix de frutos secos	120 g	
Barra de frutos secos y semillas	30 g	
Granola con frutos secos	80g	
Café negro	180ml	
Capuccino	250ml	
Cortado	180ml	
Yogur con azúcar y cereales vaso	150ml	
Yogurt integral vaso	200ml	
Yogurt bebible frutado (botellita)	185ml	
Agua con o sin gas	500ml	
Limonada con o sin azúcar	300ml	
Licuado de frutas con leche/agua	300 ml	
Refresco	600ml	
Pasta frola o similar	150-160g	
Bizcochuelo de naranja o similar	150-160g	
Torta dulce con relleno	150-160g	
Scones dulces o salados	135 g	
Galletas de avena	120g	
Tortas y tartas saladas (Pascualina, capresse, pollo, etc)	270-300g	
Sandwich jamón y queso	135g (dos tapas)	
Sandwich olímpico	200g (tres tapas)	

Empanadas	Unidad 70-80 g	

ANEXO VII - ESQUEMA PARA PRESENTAR EL RECETARIO DE PREPARACIONES DE OFERTA OPCIONAL.

Se deberá presentar el recetario en el siguiente formato:

Nombre de la preparación. Nombre y tipo de ingrediente, y cantidad de cada ingrediente por porción; proceso de elaboración y forma de servicio.

A modo de ejemplo:

Ensalada de pollo	
Pechuga de pollo	100g
Tomate	100g
Lechuga	15g
Aceitunas sin carozo	15g
Zanahoria rallada	40g
Papa hervida	80g
Aceite	5g

Proceso de elaboración:

Salar las pechugas y colocarlas en una fuente de horno untada con el aceite.
Cortarlas en tiras.
Cocinar la papa pelada y cortada en cubos, en agua con sal
Lavar la lechuga y el tomate y cortarlos en juliana.
Lavar y pelar la zanahoria, y rallarla
Disponer en un bowl apropiado la lechuga, el resto de las verduras encima, y por último el pollo y las aceitunas.
Aderezar con aceite y servir.