

LICITACION ABREVIADA N° 01/19

CONCESIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERIA Y COMEDOR PARA EL HOSPITAL BSE

=====

El presente Pliego de Condiciones Particulares, conjuntamente con el Pliego Único de Bases y Condiciones Generales aprobado por Decreto 131/014, para los Contratos de Suministros y Servicios no Personales en los Organismos Públicos y Memoria Descriptiva, fijan las condiciones que han de regir en el llamado a Licitación Abreviada para:

=====

Art. 1. OBJETO.

Adjudicación del servicio de cafetería y comedor en el edificio del Nuevo Hospital del Banco de Seguros del Estado (en adelante BSE) que se detalla, en un todo de acuerdo con la Memoria Descriptiva.

Dicho edificio está situado en Avenida José Pedro Varela 3420, esquina Bulevar José Batlle y Ordoñez.

Art. 2. DOCUMENTACION y REQUISITOS.

2.1. Necesariamente los proveedores para participar de la Licitación, deberán estar inscriptos en el Registro Único de Proveedores del Estado (RUPE), en uno de estos tres estados: **En ingreso; En ingreso (SIIF); Activo.**

2.2. Cumplir con los requisitos formales de la oferta: redacción, domicilio e identificación, previstos en el numeral 8 del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales.

2.3. Antecedentes relativos a actuación anterior o actual, en organismos públicos o privados y/o dirección de actividades similares o afines, certificando mediante documentación, la idoneidad en la materia.

Se deberá acreditar la antigüedad de la firma licitante, así como la nómina de contratos

similares cumplidos, indicándose datos exactos de los lugares aludidos para poder ser visitados por parte de funcionarios del BSE especialmente habilitados para ello, indicando las personas con las que podrán contactarse para realizar consultas.

2.4. En caso de comparecer una persona jurídica como licitante, deberá indicarse el nombre o los nombres de quién o quienes tendrán a su cargo la Dirección o Gerencia inmediata de la explotación del servicio licitado.

2.5. Sobre con información confidencial con los datos completos profesionales y comerciales del oferente, así como el detalle de la capacidad operativa de la misma.

2.6. La oferta deberá presentarse de la siguiente forma: **un original impreso y dos copias.**

Art. 3. VISITA DE LAS INSTALACIONES.

Se fija el día **29 de Enero de 2019, a la hora 11:45**, a efectos de visitar la cantina del Nuevo Hospital BSE, debiendo presentarse en Avenida José Pedro Varela 3420.

Art. 4. DEL SERVICIO.

4.1. Será prestado conforme con las modalidades previstas en la memoria descriptiva.

4.2. Queda prohibido al adjudicatario transferir total o parcialmente el servicio que se licita, sin previa autorización del BSE por escrito.

4.3. El adjudicatario deberá estar en condiciones de iniciar el servicio una vez que el Hospital BSE comience a funcionar. Se estima inicie su operativa en la primer quincena de noviembre o fecha posterior que el BSE establezca.

4.4. Al vencimiento o rescisión del contrato, el adjudicatario deberá poner a disposición del BSE el local, en un plazo de 10 (diez) días hábiles a partir de dicha fecha.

La entrega la efectuará de acuerdo a las normas previstas en el Art. 3 de la Memoria Descriptiva. Si así no lo hiciera, el BSE podrá efectuar el retiro de aquellos bienes propiedad del adjudicatario, y proceder al depósito en el lugar que estime pertinente, siendo los gastos, de cargo de éste último.

4.5. El BSE se reserva el derecho a reclamar al adjudicatario, por los daños y perjuicios que en ocasión del servicio prestado pudiere causarle o por los que produzca a terceros cuando éstos reclamen contra él.

4.6. El adjudicatario del servicio deberá contratar al momento de asumir el servicio y mantener vigente hasta su cese, **un seguro de Responsabilidad Civil** que cubra daños y perjuicios que pudieran provocarse al BSE, usuarios o terceros.

Art. 5. CONTRALOR DEL SERVICIO.

5.1. El BSE controlará el estricto cumplimiento de los términos del contrato, y particularmente fiscalizará en la forma que considere más conveniente, la prestación del servicio que se licita, quedando obligado el adjudicatario a proporcionar las informaciones que se le soliciten y a cumplir las recomendaciones que se efectúen en los plazos que el BSE disponga a sus efectos oportunamente.

5.2. Queda expresamente prohibido realizar dentro del local, actividades que no sean las específicas que se licitan.

La comprobación de cualquier actividad ajena a la naturaleza del servicio adjudicado, será motivo de la rescisión de la concesión, sin derecho a reclamaciones de especie alguna por parte del concesionario.

Art. 6. MANTENIMIENTO DE OFERTA.

Los oferentes deberán establecer en días, el plazo de mantenimiento de las ofertas, el que no deberá ser inferior a 90 (noventa) días calendario contados a partir de la fecha de apertura de las propuestas.

Vencido dicho período, las ofertas se considerarán vigentes salvo que el oferente manifieste por escrito su voluntad en contrario.

Art. 7. GARANTIA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA.

En el presente llamado no se exigirá la constitución de Garantía de Mantenimiento de oferta.

No obstante, en caso de incumplimiento por parte del proponente de su obligación de mantener su oferta, se aplicará la multa establecida en el Art. N° 64 del TOCAF.

Art. 8. CONSULTAS Y ACLARACIONES.

Se establecen las siguientes vías de comunicación a efectos de realizar consultas y solicitar aclaraciones por parte de las firmas oferentes, **Tel.: General N° 1998 + 3, e Internos: 2171 o 2179; Fax: 29-01-93-25; o E-mail: licitaciones@bse.com.uy**, y personalmente en las oficinas de Compras Central, sito en Av. Libertador Brig. Gral. Lavalleja 1464, Piso 1, en el horario de 12:00 a 17:00 horas, y hasta 5 (cinco) días hábiles antes del día fijado para la apertura.

El BSE podrá, previamente a la apertura de la licitación, organizar una reunión con los interesados, a efectos de informarles las características y necesidades de los usuarios del servicio. La asistencia no será obligatoria.

Art. 9. OFERTAS: LUGAR Y PLAZO PARA SU PRESENTACIÓN Y APERTURA.

Las ofertas podrán ser entregadas en forma personal en sobre cerrado o remitidas por correo certificado, al Dpto. de Compras Central, Av. Libertador Brig. Gral. Lavalleja 1464, Piso 1, todos los días hábiles, dentro del horario 12:00 a 17:00 horas, hasta una hora antes de la

apertura o presentarse directamente en el lugar fijado para la misma.

El BSE no será responsable por los problemas que puedan ocurrir en la modalidad correo certificado.

En todos los casos las propuestas no serán de recibo, si no llegasen hasta la hora estipulada para la apertura, siendo imprescindible acreditar el cumplimiento previo de la compra del pliego y constitución de la garantía si correspondiere.

La apertura de las ofertas se llevará a cabo en la Sala de la CAA (Comisión Asesora de Adjudicaciones) del edificio sito en Av. Libertador Brig. Gral. Lavalleja 1464, 1er. piso, **el día 6 de Febrero de 2019, a las 15:00 horas.**

Art. 10. PATRÓN DE ALIMENTOS Y SU FORMA DE PREPARACIÓN EN EL MENÚ SEMANAL

Se deberá respetar el siguiente patrón de alimentos

Carnes rojas entera	2 veces / semana
Pollo	1 o 2 veces / semana
Pescado	1 o 2 veces / semana
Vegetales crudos y/o cocidos	4 veces / semana
Pastas o guisos (especificar tipo de guiso)	1 vez / semana
Postres elaborados (deben ser diferentes en la semana)	2 veces / semana
Fruta natural	3 veces / semana

✓ Formas de preparación:

- Frito
- Horno
- Hervidos
- A la olla

- Plancha

Preparación al horno o hervido 3 veces / semana

Incluir un menú cardio saludable diario a igual costo y peso que el menú común.

Incluir al menos una opción diaria de alimentos a un costo no superior a \$ 120. A modo de ejemplo hamburguesa al pan con lechuga y tomate, tartas con ensaladas, panchos con mozzarella, tres empanadas medianas, etc.

Art. 11. COTIZACION.

Se deberá presentar:

A). Dos ejemplos de menús semanales para verano y dos para invierno. **Se indicará en cada uno específicamente el patrón de alimentos y su forma de preparación, la que se deberá respetar en todos ellos.**

Los mismos deben incluir plato principal, acompañamiento, postre, pan y agua, cuyo valor de referencia no podrá superar los \$ 165.

El agua incluida en el menú será de cargo del BSE, ya que se instalarán dispensadores correspondientes a sus efectos.

Tener en cuenta lo dispuesto en el 1.6 de la memoria descriptiva:

*“1.6. El BSE se hará cargo de los siguientes gastos: **gas por cañería, corriente eléctrica, agua corriente y los impuestos inherentes a los inmuebles en que se encuentra la cafetería y comedor, no así, tasas bromatológicas y cualesquiera otros vinculados a la gestión y desarrollo comercial del concesionario, así como el costo de las garrafas y su recarga de supergás que se requirieran.***

También lo dispuesto en el numeral 3 de la memoria descriptiva en lo que refiere al equipamiento proporcionado por el BSE.

Se deberá indicar peso o volumen teniendo en cuenta que el peso mínimo obligatorio

para el menú semanal es de 450 gramos.”

IMPORTANTE: En los menús semanales que, durante la vigencia de la concesión, ofrecerá el adjudicatario, se deberán respetar las pautas propuestas en su cotización.

La variación en el menú no podrá afectar el patrón de alimentos propuesto, ni su forma de preparación.

B). Para el menú al peso, se deberá indicar el valor por peso de diferentes alimentos o preparaciones y el valor de referencia no podrá superar los \$ 350 el kg.

C) Para el desayuno y la merienda deberá cotizar hasta un precio de \$ 70, los cuales deberán incluir:

- Cortado o Té c/leche o Té o Café, siendo estos a elección del consumidor.
- 2 bizcochos, medialuna o similar, a elección del consumidor.

D). Se deberán ofrecer los siguientes productos, indicando el precio al que se presentarán. Estos precios no serán considerados para la evaluación de las propuestas. El no cumplimiento de lo solicitado en el literal D, no implicará la descalificación automática de la oferta, pudiendo la Comisión Asesora solicitar ampliación de la información correspondiente. Lo que deberá ser cumplido en el plazo que oportunamente se otorgue.

- Milanesa al pan
- Media luna rellenas de jamón y queso
- Sandwiches calientes
- Sandwiches Olímpicos
- Empanadas
- Tartas saladas y dulces
-

E) Se deberá ofrecer un menú económico, indicando el precio al que se presentarán. Estos precios no serán considerados para la evaluación de las propuestas.

“Menú económico”: A un costo no superior a \$ 120. A modo de ejemplo hamburguesa al pan con lechuga y tomate, tartas con ensaladas, panchos con mozzarella, tres empanadas medianas, etc.

En caso de que no surja de la oferta la presentación de un menú económico, se entenderá que el valor cotizado es el límite máximo establecido (\$ 120)

F). El ajuste de precios de desayuno, merienda, menú al peso y menú semanal será cada seis meses por IPC, no aceptándose otra paramétrica. Las modificaciones de precios se realizarán en Enero y Julio de cada año.

Art. 12. FACTORES PARA EVALUAR LAS PROPUESTAS.

Los factores considerados en la evaluación serán:

I) PRECIO: **hasta 35 puntos.**

Se obtendrá de la siguiente forma:

A). Precio Menú semanal: máximo 20 puntos.

Se otorgará el máximo puntaje al menor precio y al resto se puntuará en forma proporcional.

Peso mínimo obligatorio: 450 grs. (ver Memoria Descriptiva).

B). Precio Menú al Peso: máximo 15 puntos.

El valor de referencia no podrá superar los \$ 350 el kg.

Se otorgará el máximo puntaje al menor precio y al resto se puntuará en forma proporcional.

En el literal A) la no especificación del peso implicará que se adecua al mínimo previsto en la Memoria Descriptiva.

II) ANTECEDENTES:..... hasta 35 puntos.

Se otorgará 5 puntos por año de experiencia en servicios prestados de similar característica al licitado. Se deberán acreditar los mismos mediante carta firmada por la empresa contratante **con expresa constancia de cumplimiento satisfactorio del servicio** y aportando un número de teléfono de contacto.

**III) ACREDITACIÓN DE CONOCIMIENTOS EN EL ÁREA GASTRONÓMICA:
.....hasta 20 puntos.**

Se asignará puntaje cuando la o las persona que surja como **responsable del servicio** acredite mediante la presentación de certificado expedido por UTU o Institución Privada habilitada, haber realizado cursos de gastronomía de acuerdo al siguiente detalle:

- Licenciatura en Alimentación o en Gastronomía: 9 puntos
- Tecnicatura en Alimentación o en Gastronomía: 7 puntos (en caso de tener Licenciatura, no se otorgará puntaje a la tecnicatura)
- Gestión en Alimentos y Bebidas o en Gastronomía: 4 puntos

Se entiende por responsable del servicio en caso de presentarse una unipersonal: el titular de la misma. En los restantes casos: alguno de los socios o accionistas que lo integren.

- En caso que se designe a más de un responsable del servicio, se podrán complementar los conocimientos (licenciatura o tecnicatura en alimentación o gastronomía con gestión en alimentos y bebidas), no asignándose doble puntaje por un mismo concepto.

IV) Se otorgarán 15 puntos a aquellos oferentes que presenten una modalidad de cuponera, de pago anticipado de diez menús con duración de uso de un mes, con un descuento del 10% del valor diario.

V) Se descontarán 3 puntos por cada incumplimiento registrado en RUPE.

Art. 13. MEJORA DE OFERTAS Y NEGOCIACIONES.

De acuerdo con los términos definidos por el Art. N° 66 del TOCAF, la Comisión Asesora de Adjudicaciones podrá invitar a los oferentes respectivos a mejorar sus ofertas, otorgando a esos efectos un plazo no menor a dos días para presentarla.

En caso de existir ofertas similares, dicha Comisión podrá entablar negociaciones con aquellas oferentes que precalifiquen a tal efecto, a fin de obtener mejores condiciones de calidad y/o de precio.

Asimismo, en los casos de precios manifiestamente inconvenientes, la Comisión Asesora de Adjudicaciones podrá entablar negociaciones tendientes a la mejora de ofertas con aquellos que la misma seleccione a tal efecto.

Art. 14. ADJUDICACION.

El BSE podrá adjudicar la propuesta que a su juicio resulte más conveniente a sus intereses, de acuerdo con los criterios de evaluación expresados en el Art. 12.

En el caso de que las propuestas no satisfagan los requerimientos solicitados, a juicio del BSE, o que las mismas resulten manifiestamente inconvenientes, éste podrá rechazar la totalidad de las ofertas presentadas, sin que ello implique responsabilidad de clase alguna.

De no cumplir la empresa adjudicataria con su obligación en las condiciones exigidas, el BSE tendrá la facultad de efectuar la adjudicación a la oferente que haya efectuado la segunda mejor oferta seleccionada o en su defecto a las siguientes, todo ello de acuerdo con el orden de prelación en que hayan quedado las mismas.

Requisitos formales a cumplir por el Adjudicatario:

1. Inscripción en estado Activo en el Registro Único de Proveedores del Estado (RUPE).

2. Contar con la documentación indicada en el numeral 8 del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales, que no se encuentre directamente vinculada a la Consideración del objeto de la contratación y la evaluación de la oferta

3. Estar al día con el Banco de Previsión Social, la Dirección General Impositiva y tener vigente el Seguro de Accidentes del Trabajo y Enfermedades Profesionales.

4. Habilitación Municipal para la explotación específica del servicio licitado.

El personal asignado para trabajar deberá cumplir con las normas de higiene establecidas en la Reglamentación bromatológica vigente.

5. La contratación de un Seguro Combinado de Comercio (hurto e incendio de contenido) y de un Seguro que cubra: Todo Riesgo y Responsabilidad Civil.

6. El adjudicatario deberá notificarse del código de ética y conducta del BSE.

7. Presentar Formulario debida diligencia persona jurídica y/o persona física.

Art. 15. GARANTIA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO.

En el presente llamado no se exigirá la constitución de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato.

No obstante, en caso de incumplimiento por parte del adjudicatario de su obligación, se aplicará la multa establecida en el Art. N° 64 del TOCAF.

Art. 16. VIGENCIA DEL CONTRATO.

La vigencia del contrato de concesión será por el término de 1 (un) año, prorrogable automáticamente hasta por cuatro períodos anuales más, previo informe de la Comisión de Cantina y siempre que alguna de las partes no manifieste antes de los 60 (sesenta) días corridos del vencimiento, su voluntad de no renovar el contrato, lo que deberá efectuarse mediante telegrama colacionado u otro medio de comunicación fehaciente.

Cualquiera de las partes, luego de vencido el primer año de contrato, podrá rescindirlo en cualquier momento, sin expresión de causa alguna, con un preaviso de 60 (sesenta) días corridos, mediante telegrama colacionado u otro medio de comunicación fehaciente.

Esta contingencia no generará indemnización de tipo alguno para las partes (todo sin perjuicio de lo establecido en el Art. 4).

Art. 17. MORA AUTOMATICA.

La mora se producirá de pleno derecho por el solo vencimiento de los plazos establecidos, por la omisión de cualquier acto o hecho estipulado, o por la realización de cualquier acto o hecho contrario a lo estipulado.

Art. 18. MULTAS Y SANCIONES.

Si el adjudicatario no cumpliera su obligación de poner en funcionamiento el servicio dentro del plazo estipulado, se establece una multa diaria de 1 UR. Asimismo, el BSE podrá aplicar esta multa diaria al concesionario si constatará incumplimientos parciales, tales como: no apertura de la cafetería en tiempo y forma, no respetar los horarios estipulados o por falta de higiene, **expendio de alimentos a los pacientes internados y público en general**, sin que esto sea una lista taxativa. Cualquier incumplimiento quedará configurado por medio de la constatación del mismo registrado en acta notarial, desde ya aceptando el adjudicatario la validez de la misma.

Se establece una multa diaria de 1 UR ante un incumplimiento de la elaboración de los menús exigidos por este pliego, etc., duplicándose a partir del 3er. incumplimiento.

A partir del vigésimo día de mora, así como en la hipótesis de cualquier otro incumplimiento, total o parcial, de las obligaciones asumidas por el adjudicatario, el BSE podrá rescindir el contrato y resarcirse de los daños y perjuicios que se hubieren irrogado.

El BSE queda autorizado a descontar el importe de las multas referidas precedentemente de las sumas a acreditar al concesionario por consumos realizados mediante el uso de vales.

Art. 19. OBLIGACIONES LABORALES DE LA ADJUDICATARIA.

1. El personal contratado para cumplir con el servicio objeto de la presente licitación, deberá ser remunerado conforme al laudo establecido para el grupo de actividad de que se trata. Asimismo, debe cumplirse a su respecto con el pago de aportes y contribuciones de seguridad social al Banco de Previsión Social y de la Póliza del Seguro de Accidentes del Trabajo y Enfermedades Profesionales, contratada en el BSE.

2. La adjudicataria, estará obligada a cumplir estrictamente las normas de seguridad y prevención respecto del personal afectado a las tareas objeto de este llamado, de acuerdo con lo dispuesto por la legislación vigente.

3. El BSE se reserva el derecho de exigir la acreditación de los extremos indicados en los numerales precedentes, pudiendo requerir la documentación pertinente e instar a los organismos correspondientes a efectuar las fiscalizaciones del caso, en el plazo que el BSE estipule oportunamente.

4. Las empresas quedan obligadas a comunicar al BSE los datos personales de los trabajadores afectados a la prestación del servicio, a efectos de poder realizar los controles correspondientes.

5. El incumplimiento de cualquiera de las obligaciones dispuestas en este artículo, configurará incumplimiento del contrato, con las consecuencias previstas en este mismo pliego.

Art. 20. COSTO DEL PLIEGO.

El costo del presente Pliego de Condiciones Particulares y Pliego Único de Bases y Condiciones Generales, se fija en la suma de \$ 500 (pesos uruguayos quinientos).

MEMORIA DESCRIPTIVA

1). DEFINICIÓN.

1.1. El propósito de la concesión es posibilitar la adquisición de alimentos y bebidas de buena calidad y a bajo precio. El BSE garantizará al adjudicatario la exclusividad de la concesión de la cafetería y comedor, en cuanto a que no autorizará la instalación de otra cafetería y comedor dentro del edificio al que refiere el Art. 1. No obstante, también garantizará el derecho a la libre elección por parte de sus empleados, de quienes le proveerán de alimentos y bebidas en un régimen de libre competencia.

En la cafetería y comedor del Hospital BSE se podrá brindar servicio a funcionarios del Hospital, acompañantes de pacientes internados y pacientes ambulatorios a quienes por razones excepcionales se les otorgue un ticket o similar que los habilite a recibir servicios de la cantina. **Los oferentes quedan advertidos que:**

Está absolutamente prohibido el expendio de alimentos a los pacientes internados y público en general.

Está absolutamente prohibido elaborar productos para comercializar fuera del Hospital.

1.2. El BSE se reserva el derecho de cambiar la ubicación de la cafetería y comedor dentro del edificio que ocupa, sin que ello implique modificación de los términos contractuales ni derecho a reclamación alguna por el concesionario. Si ello ocurriere, el adjudicatario queda liberado de las obligaciones asumidas por el presente llamado desde el inicio del cambio de ubicación hasta la habilitación del nuevo local.

1.3. Se estima que el número de menús diarios a servir serían: 100 almuerzos y 60 cenas.

Las cantidades expresadas son una estimación, no constituyendo para el BSE una obligación.

1.4. Los funcionarios podrán abonar las consumiciones al contado, con tarjeta de débito y mediante vales, los cuales serán descontados de sus haberes, y posteriormente liquidados al concesionario, conforme a lo establecido en la Ley N° 17829.

El adjudicatario asume la obligación de verificar directamente con el cliente, la posibilidad de otorgar el pago de las consumiciones mediante crédito por vales a descontar del sueldo, liberando al BSE de cualquier responsabilidad y/o daños y perjuicios que puedan ocasionarse por el faltante de líquido en el sueldo del consumidor.

Las consumiciones mediante vales realizadas en un mes serán descontadas del sueldo del funcionario correspondiente al mes siguiente.

El pago por parte del BSE del consumo de los acompañantes de pacientes internados y pacientes ambulatorios se realizará mediante la presentación mensual de los tickets entregados por éstos, previa coordinación con la Gerencia Asistencial del Hospital BSE y el Sector Compras.

1.5. El BSE no asumirá responsabilidad por deudas contraídas por sus funcionarios con el concesionario, más allá de los vales a descontar siempre y cuando exista remanente líquido del sueldo para ello.

1.6. El BSE se hará cargo de los siguientes gastos: **gas** por cañería, **corriente eléctrica**, **agua corriente y los impuestos inherentes** a los inmuebles en que se encuentra la cafetería y comedor, **no** así, tasas bromatológicas y cualesquiera otros vinculados a la gestión y desarrollo comercial del concesionario, así como el costo de las garrafas y su recarga de supergás que se requirieran.

1.7. El concesionario deberá colocar en lugar visible, la lista de los artículos que expendan, con los respectivos precios.

1.8. Queda expresamente prohibida la **venta y consumo** de bebidas alcohólicas y

cigarrillos.

1.9. El concesionario queda obligado a permitir el uso del local a funcionarios del Hospital BSE que deseen ingerir sus propios alimentos, aún en el caso en que su asistencia a la cafetería no genere ingresos en favor del concesionario.

1.10. El funcionamiento del servicio de cafetería y comedor será todos los días del año, (incluyendo días hábiles, inhábiles y feriados aún cuando fueren no laborables), en el horario de 7.00 a 21.30 horas como mínimo. Horario disponible para el desayuno 7 a 10 horas, almuerzo de 11 a 14 horas, merienda de 15 a 18 horas y cena de 19 a 21.00 horas. Ello sin perjuicio de la potestad del BSE de cambiar los horarios referidos de considerarlo conveniente.

1.11. No se permitirá depositar por mayor tiempo del mínimo imprescindible para su manipulación, mercaderías, envases, etc., en los lugares que no sean los destinados a tales efectos.

1.12. Toda entrada y salida de bultos o enseres, así como la identidad de los proveedores, será controlada por el personal de Intendencia.

1.13. Diez días antes de la fecha de iniciación de actividades, el concesionario presentará en el BSE, la nómina del personal a utilizar, con datos personales, dirección, documento de identidad de los mismos y carné de salud, comprometiéndose a actualizar estos datos cada vez que haya modificación en la mencionada nómina en un plazo no mayor a diez días hábiles.

1.14. El adjudicatario de la concesión, contratará el personal necesario para la prestación eficiente de los servicios, y será responsable de su conducta dentro del local del Instituto, aún fuera de las horas de servicio.

Si se brindara servicio de atención personal a las mesas, deberá contar con personal suficiente que asegure el servicio rápido y eficiente.

2). PRESTACION DEL SERVICIO.

2.1 Se pretende un sistema de distribución de comidas de CALIDAD, AGIL Y RAPIDO. Se admitirán bandejas prontas para calentar o servicio buffet. Se requiere que el tiempo entre la recepción de un pedido y la entrega del mismo, no supere los 5 minutos, fundamentalmente en el horario de 11 a 14 horas, tratándose de los servicios prestados dentro del local de la cantina.

2.2 Opciones de menú:

- A)** “**Menú del día**”: esta opción de menú, debe incluir un plato principal y acompañamiento o guarnición (peso aprox.: 450 grs.), pan y postre, con un precio referente de \$ 165. Se debe exhibir el recetario correspondiente. Se admite cualquier forma de cocción. Deberá incluir obligatoriamente un menú cardio saludable al mismo costo y peso.
- B)** “**Menú al Peso**”: Esta opción de servicio, debe brindar alimentos y preparaciones que contemple variedad de alimentos y preparaciones, que responda a las necesidades nutricionales de los diferentes usuarios, por ejemplo hipertensos, obesos y diabéticos entre otros, con un precio máximo de 350 el kg .
- C)** “**Menú económico**”: A un costo no superior a \$ 120. A modo de ejemplo hamburguesa al pan con lechuga y tomate, tartas con ensaladas, panchos con mozzarella, tres empanadas medianas, etc.
- D)** El adjudicatario deberá ofrecer como mínimo los siguientes productos:
- Milanesa al pan
 - Media luna rellenas de jamón y queso
 - Sandwiches calientes
 - Sandwiches Olímpicos
 - Empanadas
 - Tartas saladas y dulces

Asimismo el adjudicatario podrá ofrecer productos como por ejemplo:

- Café
- Cortado
- Refrescos (indicando las posibles marcas)
- Ensaladas
- Bizcochos
- Pizza
- Panchos

E) Calidad. Todos los productos ofrecidos deben asegurar calidad higiénico-sanitaria.

2.3 El concesionario deberá contar con el asesoramiento técnico de un Nutricionista durante toda la vigencia del contrato. La Comisión Cantina del BSE podrá comunicarse directamente con éste para formularle las observaciones al servicio que estime pertinentes.

2.4 El concesionario deberá comunicar al sector Comunicación Interna los planes de menús semanales, con una antelación de una semana.

2.5. En atención al fin que procura el BSE en el presente llamado de otorgar un servicio de alimentos de calidad a precios módicos, se sugiere al adjudicatario que los precios de los demás productos alimenticios que pueda ofrecer, deberán atender el mencionado fin.

2.6 El BSE controlará el estricto cumplimiento de los términos del contrato, y particularmente fiscalizará en la forma que considere más conveniente, la prestación de los servicios adjudicados.

Asimismo, el Departamento de Alimentación del Hospital BSE aplicará un sistema de contralor periódico de la calidad de las comidas, pudiendo a esos efectos realizar inspecciones sorpresivas con acceso a todas las instalaciones.

El concesionario se obliga a proporcionar las informaciones que se le soliciten y a cumplir las recomendaciones que se le efectúen, en los plazos que el BSE oportunamente estipule para ello.

2.7 Si se modificara la designación de el o los responsables del servicio, deberá comunicarse al BSE los nuevos designados, quienes deberán cumplir con los requisitos exigidos que fueron calificados y tenidos en consideración para la adjudicación.

3). LOCAL

3.1. El prestatario del servicio no podrá hacer modificaciones en el local, sin la previa autorización del BSE. Una vez realizadas, quedarán siempre a beneficio del BSE, sin que al primero le asista derecho a reclamo de tipo alguno por ese concepto, reservándose la Institución el derecho a rescindir el contrato ante la violación de este artículo.

3.2. Las actuaciones de entrega de los bienes muebles e inmuebles al adjudicatario por parte del BSE, así como la devolución de los mismos, una vez terminada la concesión, se documentará mediante Acta Administrativa.

3.3. La conservación y adecuado mantenimiento del local, mobiliario y todos los equipos utilizados para la producción, distribución y servicio de los alimentos, será de responsabilidad exclusiva del concesionario. Asimismo deberá presentar un programa de limpieza, que incluya la fumigación del local.

3.4. El listado de bienes muebles que se entregará al concesionario es aproximado, no existiendo obligación del BSE de entregar la totalidad de los mismos.

Los bienes que se entreguen deberán ser reparados y acondicionados por el concesionario por su cuenta y cargo, no asumiendo el BSE ninguna obligación al respecto.

Equipamiento

- Armario congelador vertical 1 puerta: 1
- Armario refrigerado, 2 puertas de cristal, 750L aprox.: 1
- Carro contenedor, GN 1/1: 1
- Carro para recogida de bandejas de autoservicio: 1

- Carro porta platos: 1
- Cortador vegetales: 1
- Cortadora de fiambre: 1
- Disco 1mm: 1
- Disco 3mm: 1
- Disco 5mm: 1
- Enfriador botellas: 1
- Estantería, Al/Pol, 373 x 1500 mm: 1
- Exterminador de insectos, techo: 1
- Freidora eléctrica, 10L: 1
- Lavavajillas bajo mesada: 1
- Máquina de café: 1
- Máquina de hielo, 60Kg/24h: 1
- Mesa de trabajo 1400 mm: 2
- Micro Ondas: 1 (Deberá estar instalado en lugar accesible a los usuarios del servicio)
- Módulo de cocina con 4 fuegos, plancha y horno, 1 lado: 1
- Molinillo café: 1
- Tajo de corte: 1
- Termo leche: 1
- Mesas de Cafetería: 8
- Sillas de Cafetería: 32

3.5. Todas las demás instalaciones, artefactos y bienes necesarios para el correcto funcionamiento de la cafetería y comedor de acuerdo con lo ofrecido por el concesionario deberán ser aportados por éste. Al expirar el contrato por la causa que fuere, estos últimos podrán ser retirados por el concesionario siempre y cuando ello pueda realizarse sin menoscabo ni perjuicio de los bienes del BSE.

3.6. La sola presentación de las propuestas implicará conocimiento y aceptación por los oferentes de las instalaciones del BSE y su adecuación para la correcta prestación de los servicios ofrecidos.

3.7. El BSE no asume responsabilidad por la tramitación o gestión de habilitaciones de organismos públicos que fueren necesarios para el funcionamiento de la cafetería y comedor ni queda obligado a realizar o permitir que se realicen obras, modificaciones o adecuaciones que eventualmente exigieren dichos organismos.

3.8. La limpieza del local será de exclusivo cargo del concesionario, así como la limpieza de vidrios de ventanales, ductos, chimeneas (una vez al mes), extractores, graseras (una vez por semana), ventiladores, microondas (aún los que sean usados sólo por los funcionarios), etc.; así como a efectuar una fumigación cada 15 días utilizando cebos y productos de buena calidad y en cantidad suficiente.

3.9. Será de cargo del BSE la limpieza de los baños que accedan a la cantina o se ubiquen en su cercanía.