**PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES**

INCISO: UNIVERSIDAD DE LA REPUBLICA

UNIDAD EJECUTORA: FACULTAD DE AGRONOMIA

LICITACIÓN ABREVIADA: Nº 1/2019

OBJETO: “Explotación de los Servicios de Cantina y Comedor en la Estación Experimental Dr. Mario Cassinoni”

APERTURA ELECTRÓNICA 22/02/2019 Hora: 10:00

**1.-** Llamado a **LICITACION ABREVIADA** para la explotación de los servicios de Cantina y Comedor en la Estación Experimental "Dr. Mario A. Cassinoni" dependencia de la Facultad de Agronomía, en el predio de Ruta 3 Km 363, Departamento de Paysandú.

**Los pliegos no tendrán costo y podrán descargarlos en el sitio web** [**www.comprasestatales.gub.uy**](http://www.comprasestatales.gub.uy/) **, o bien solicitarlos por mail a compras@fagro.edu.uy.**

**2.-** La E.E.M.A.C. aportará en préstamo al concesionario para el exclusivo destino de la concesión y por el plazo de la misma, los siguientes bienes:

**A) Inmuebles**: local ubicado en el predio de la E.E.M.A.C, con una superficie de 231 metros cuadrados aproximados (cocina + comedor) y cuya descripción surge del inventario adjunto.

**B) Muebles**: de acuerdo al inventario que se adjunta.

**C) Otros**: luz eléctrica y agua corriente.

**3.- OBJETO**: El servicio a prestar comprende:

**A) Servicio de prestación obligatoria**

a) Un menú de almuerzo y cena que deberá ser saludable, completo, balanceado y adecuado a la estación del año, compuesto de: sopa, plato principal, acompañamiento, postre, pan, y agua mineral (con o sin gas). Deberá incluir a diario carnes variadas entre pollo, pescado, cerdo y carne roja; así como también farináceos. El acompañamiento deberá estar constituido por vegetales de estación. El postre deberá incluir al menos 2 veces en la semana preparaciones a base de leche y los restantes días frutas de estación. El aporte calórico deberá ser entre 1000 y 1300 kcal.

Es imprescindible incluir opciones de dietas terapéuticas que contemplen a personas hipertensas, desórdenes digestivos, celíacos, diabéticos o cualquier patología que requiera de un menú especial. Estas situaciones se salvarán con el previo aviso y coordinación entre el concesionario y los usuarios. Los mismos estarán supervisados en su planificación y elaboración por el Lic. en Nutrición designado por el Servicio de Bienestar Universitario.

b) Un menú alternativo que puede consistir de milanesas al plato y/o chuleta acompañadas de ensalada, puré o fritas (las milanesas deben incluir la opción al horno) y/o otras opciones diferentes al menú principal.

c) Un menú diario alternativo a base de vegetales con pan, vaso de agua mineral (con o sin gas), postre o fruta, el que deberá reunir características similares a las del punto a) y por el mismo precio.

d) Un menú económico, con pan, vaso de agua mineral (con o sin gas), el que deberá alternar no menos de dos grupos alimenticios a lo largo de la semana.

e) Ofertas adicionales que deben incluir milanesas al pan, tartas (por ej. pascualina, tarta de puerro, tarta de pollo, tarta de atún, torta de fiambre, etc.), empanadas y/o ensaladas, entre otras.

f) Media luna de jamón y queso; factura común de panadería; vaso de leche; café; café con leche; té; té con leche; yogurt; jugo de fruta; frutas de estación.

**Menús ofrecidos y precios:**

El oferente deberá presentar un ejemplo de menú semanal así como también una lista de las diferentes preparaciones que podrían constituir el menú diario, considerando la estación del año y su precio (en Pesos Uruguayos). Una vez adjudicada la licitación, cualquier modificación a los menús, deberán comunicarse previamente a su implementación, a la Nutricionista designado por el Servicio de Bienestar Universitario y/o la comisión de comedor de la EEMAC, quiénes evaluarás la modificación propuesta.

**Funcionamiento, gestión y contralor:**

El concesionario elevará quincenalmente o mensualmente los menús a proveer a fin de ser evaluados por el profesional Nutricionista designado por el Servicio Central de Bienestar Universitario (SCBU). El Lic. en Nutrición controlará el estricto cumplimiento de los términos de este pliego, teniendo a su cargo el cumplimiento de la calidad del servicio, fiscalizando en la forma que considere más conveniente la prestación de los mismos, quedando el concesionario obligado a brindar las aclaraciones que sean necesarias, así como atender y cumplir las recomendaciones que se le efectúe. El Lic. en Nutrición supervisará en coordinación con el adjudicatario, todo el proceso desde la recepción, elaboración y servicio, así como también el recetario, tamaño de las porciones, rendimiento y aporte calórico de los diferentes platos que componen los menús sugiriendo los ajustes que estime necesarios para cumplir con las metas nutricionales establecidas en el presente pliego. Los acuerdos, obligaciones y/o sugerencias que se establezcan en las mismas, deberán cumplirse por ambas partes. El incumplimiento por parte del concesionario lo hará pasible de multas y en caso de omisiones graves y/o repetidas de la recesión unilateral de la concesión.

El almuerzo y la cena serán provistos en forma obligatoria entre las 11:30 y las 14:00 horas para el almuerzo y de 19:30 a 21:00 para la cena de Lunes a Domingo.

El reajuste de los precios (presentados en la oferta) de estos productos se fijarán de común acuerdo con una Comisión de Comedor formada a estos efectos, en forma anual, y tomando como base la variación del índice de reajuste del IPC.

**B) Otros servicios** que el concesionario pueda prestar, quedando a su criterio la fijación de sus precios.

**4.- PLAZOS**: El plazo de concesión será de 1 (un) año renovable por períodos anuales, hasta 3 (tres) años que actuará en forma automática, salvo comunicación en contrario por parte de la Facultad en forma escrita, dentro del décimo primer mes de ejecución contractual.

**5.- OFERTA**: La oferta debe contener, además de las especificaciones del Pliego General, los siguientes elementos:

**a)** Precios de todos los artículos de prestación obligatoria a suministrar.

**b)** Relación documentada de las actividades desarrolladas por el oferente en los últimos dos años anteriores a la apertura.

**c)** Referencias comerciales y bancarias.

**6.- CONDICIONES GENERALES:**

1. **Horario mínimo de atención al público**:

Enero y Febrero: Lunes a Viernes de 8:00 a 14:00 horas.

Marzo a Diciembre: Lunes a Domingo de 7:00 a 21:00 horas. En caso de un bajo número de comensales (establecidos de común acuerdo con la comisión de comedor), no será necesaria la apertura de la cantina los días sábados de tardes y domingos, siempre y cuando se garantice el suministro correspondiente a los estudiantes que permanezcan en la EEMAC.

1. El precio de todos los productos y servicios deberán estar expuestos a la vista en una cartelera y actualizados.

**c) Público**: Sólo pueden ser usuarios los estudiantes y funcionarios de la Universidad y las personas que no siéndolo estén invitadas por la Institución.

**d)** El concesionario mantendrá un estricto y regular cumplimiento de todas sus obligaciones comerciales (acreedores) y civiles (B.P.S. y D.G.I.) y médicas (carné de salud). La Facultad exigirá mensualmente la exhibición de los comprobantes que acrediten el regular cumplimiento de sus obligaciones debiendo el concesionario exhibir el último recibo de todas las obligaciones indicadas.

El concesionario asume el riesgo económico de la explotación.

**e)** Todos los bienes, tanto inmuebles como muebles, se entregarán en el actual estado, bajo inventario, documentándose su estado de conservación y funcionamiento, el que firmado por las partes se considerará parte integrante del contrato. Al término de la concesión se deberán devolver dichos bienes en las condiciones que le fueron entregados.

El concesionario queda obligado:

- a mantener en buen estado los bienes recibidos y conservarlos con la máxima diligencia haciendo las reparaciones o reposiciones necesarias y responsabilizándose por cualquier pérdida, deterioro, disminución, desaparición, etc.

- a hacerse cargo de los daños que se produzcan en el edificio, por causas fortuitas o por culpa propia o de sus dependientes, maquinaria ó útiles.

- a no retirar del local de la cantina los bienes muebles recibidos.

El incumplimiento de lo dispuesto en este artículo habilitará a la Facultad a realizar las reparaciones o reposiciones necesarias con cargo al concesionario, sin perjuicio del derecho de la Facultad de rescindir el contrato y reclamar los daños y perjuicios correspondientes.

**f)** El servicio será prestado en óptimas condiciones de calidad e higiene en todos sus aspectos, estando en todo momento sujeto a los requisitos dispuestos o que disponga el Servicio Central de Bienestar Universitario en referencia a: **calidad nutricional**; **calidad microbiológica**, **definiciones de menús; procedimientos culinarios y cuidados higiénicos-sanitarios en las etapas de preparación de alimentos.**

**g**) Cualquier modificación o reforma deberá contar con la autorización escrita de la Facultad y hechas; en todos los casos quedarán en beneficio exclusivo de la misma, sin compensaciones de especie alguna.

**h**) La Facultad no cobrará precio alguno por los bienes que suministra en préstamo al concesionario y no pagará al concesionario ningún tipo de retribución por cualquier concepto que fuere.

1. El mantenimiento de la concesión, por parte de la Facultad de Agronomía, quedará sujeto al cumplimiento por parte del concesionario de las siguientes condiciones:

* no podrá en ningún caso contraer deudas a nombre de la Facultad, ni de la Universidad de la República.
* el uso de las instalaciones de la cocina es para la confección de alimentos que serán únicamente ofrecidos en el comedor de la EEMAC, no pudiendo cocinar en la EEMAC a efectos de venderse los productos fuera de esta.
* pagará puntualmente a terceros las obligaciones personales que contraiga como consecuencia de la concesión.
* no realizará ni tolerará la realización en el Cantina de juegos, ruidos, propaganda sonora o gráfica, así como intervenir directa o indirectamente en juegos de azar., la expedición de bebidas alcohólicas o la autorización para su consumo en el local cualquiera sea su naturaleza o graduación.
* la limpieza de los locales puestos a disposición del servicio, quedan a cargo del concesionario, lo que será controlado por la Facultad.
* Queda terminantemente prohibido fumar en el local. El incumplimiento de esta condición, determinará la inmediata rescisión del contrato y la aplicación de una multa equivalente al depósito de garantía así como la indemnización por daños y perjuicios a que hubiere lugar.
* En caso de comprobarse que las actividades no se ajustan a lo establecido en los párrafos precedentes, se producirá la caducidad de pleno derecho del contrato, sin que el adjudicatario pueda efectuar reclamación de especie alguna.

**j)** Esta concesión es intransferible. Al concesionario le estará prohibido explotar el negocio por terceros, otorgar sub-concesiones, sub-contrataciones ó sub-arrendamientos de ninguna especie ó ceder la concesión.

**k)** En todo momento las autoridades de Facultad tendrán acceso y facultades de inspección en los locales ocupados por el concesionario.

**l)** En el caso de que se configure un incumplimiento contractual, las autoridades de Facultad adoptarán las medidas que consideren necesarias:

- apercibimiento

- multa

- rescisión del contrato

m) El concesionario podrá proporcionar todo el utillaje ó maquinaria que estime necesario, como complemento para facilitar o mejorar la prestación del servicio. El concesionario podrá formular las modificaciones de equipamiento y disposición de la planta que estime necesario para un mejor cumplimiento del servicio, pero en este caso deberá contar con la autorización escrita de la facultad y no percibirá compensación de especie alguna.

n) **Bienestar Universitario:**

* El adjudicatario deberá comprometerse a establecer los convenios pertinentes con el Servicio de Bienestar Universitario, a los efectos de prestar los servicios antes mencionados a sus becarios.
* Será de responsabilidad y de cargo del concesionario el cumplimiento de la normativa bromatológica, así como el aseo, desinfección y fumigaciones de todas las áreas relacionadas con la elaboración y/o expedición de los servicios, incluidos desagües, ductos de evacuación de humos y vapores (extractores y campanas) y graseras. Así también, las tareas necesarias para el acondicionamiento del local y su equipamiento donde funcione el comedor, sus instalaciones y todo el espacio que sea asignado para el cumplimiento del objeto de la presente licitación, lo que será controlado por Bienestar Universitario.

o) Los operarios responsables tanto de la elaboración como de la distribución y servicio de los menús, deben contar con el carné de salud y carné de manipuladores de alimentos vigente. Deben adecuarse a la normativa bromatológica en cuanto al uso del uniforme completo, de color claro y en perfectas condiciones de higiene, así como también el uso de cofia.

p) Se valorará el buen trato al usuario

**7.- REQUISITOS DE LA PRESENTACIÓN:** las propuestas deberán cargarse únicamente en el sitio web [www.comprasestatales.gub.uy](http://www.comprasestatales.gub.uy/) según el procedimiento que se encuentra publicado en compras estatales (Capacitación-manuales y materiales- manuales proveedores- como ofertar en línea). No se aceptan ofertas en papel, ni correo electrónico ni fax. La administración no se hace responsable si las ofertas no son recibidas hasta el día y hora indicados en el presente pliego.

Conjuntamente con la propuesta donde deben cargar archivos con las distintas opciones, planes propuestos de menú, minutas y toda la información que a juicio del oferente considere que aporta material a los efectos de su evaluación, además deberán cargar

**1-FORMULARIO 1: CARTA DE PRESENTACIÓN**

**2-FORMULARIO DE IDENTIFICACIÓN DE OFERENTE**

**8.-** En todo lo no previsto en este pliego particular, se optará a lo dispuesto por el pliego general para las licitaciones de la Universidad de la República.

**9.-** La Comisión de Cantina y Comedor controlará el cumplimiento de las obligaciones del adjudicatario, en particular con referencia a los artículos de suministro obligatorio, continuidad del servicio, cumplimiento de los precios ofertados e higiene de los locales. Fiscalizará todos los aspectos vinculados con la atención al público, fundamentalmente en cuanto a calidad, cantidad atención y aseo. El concesionario propondrá en caso de necesidad fundamentada, la sustitución de algunos de los productos tarifados y la Comisión analizará los fundamentos y la autorizará en caso de que las mismas sean atendibles.

Esta Comisión, asimismo, informará a la Facultad sobre la existencia de causales de rescisión del contrato.

**10.-GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATO**

El adjudicatario deberá garantizar el fiel cumplimiento del contrato **mediante depósito en efectivo o en valores públicos, fianza o aval bancario, o póliza de seguro de fianza por un valor equivalente a $u 50.000 (cincuenta mil pesos uruguayos),** dentro de los 5 días siguientes a la notificación de la adjudicación de acuerdo a lo previsto en el art. 64 del TOCAF/2012.

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

Ésta garantía se ejecutará en caso de que el adjudicatario no de cumplimiento a cualquiera de sus obligaciones contractuales o cualquier clase de compromiso que contrajera para la explotación del servicio.

**11 .- COMPARACIÓN DE LAS OFERTAS**

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

Precio: 50%

Variedad: 30%

Antecedentes de la Empresa con la Institución: 10%

Antecedentes de la Empresa con otras organizaciones: 10%

Para la evaluación de las ofertas, en caso de dudas, podrá solicitarse datos accesorios, quedando su costo a cargo del oferente. Cuando sea pertinente, la Administración podrá utilizar los mecanismos de Mejora de Ofertas o Negociación, de acuerdo a lo previsto por el Art. 66 del TOCAF (Decreto 150/012).

**12- ADJUDICACIÓN**

La Administración se reserva el derecho de:

-Adjudicar la licitación a la o las ofertas que considere más convenientes para sus intereses, aunque no sea la de menor precio.

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

**13.- NORMATIVA APLICABLE**

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

A ) El T.O.C.A.F. 2012

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

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

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

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

F) Leyes 18.098, 18.099 y 18.251

**14.- EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD**

La Administración podrá:

A ) desistir del llamado en cualquier etapa del procedimiento,

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

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

**Fecha de apertura de las propuestas (electrónica) : 22 de febrero de 2019**

**Hora: 10:00**

**Lugar: Sitio web** [**www.comprasestatales.gub.uy**](http://www.comprasestatales.gub.uy/)

**El local puede ser visitado hasta el día anterior al cierre de las propuestas de Lunes a Viernes de 09:00 a 13:00 horas.**