

## **Capítulo I**

### **OBJETO**

El presente llamado se refiere a la contratación de Servicio de desayunos, lunch y viandas para cursos y reuniones en el ámbito de la Regional Comercial Norte, en las localidades de Paysandú y Rivera

Ordenamiento de Ítems:

Las ofertas comprenderán el suministro de los siguientes ítems:

ITEM	DESCRIPCION
1	Servicio vianda para Paysandú
2	Servicio lunch para Paysandú.
3	Servicio Desayuno para Paysandú
4	Servicio Lunch para Rivera
5	Servicio Desayuno para Rivera

## **CAPITULO II – CONDICIONES GENERALES**

### **Forma de cotizar**

Sólo se aceptarán ofertas que coticen:

- en condiciones de PLAZA.
- El precio ofertado será por persona para cada ITEM,
- El proveedor deberá cotizar el valor unitario por persona de cada Servicio. Si no se discrimina el IVA, se considera incluido.
- Cada Oferente deberá cotizar al menos un ITEM completo.
- Los precios se ajustarán de acuerdo a la siguiente fórmula paramétrica:

Los precios serán reajustables en los meses de Enero y Julio y de acuerdo a la siguiente fórmula paramétrica:

$$P1 = P0 \left( 0,3 \frac{(IPC1)}{IPCo} + 0,7 \frac{(L1)}{Lo} \right)$$

Siendo:

P1: precio ajustado.

P0: Valor hora cotizado.

IPC0: Índice de Precios al Consumo vigente en el mes anterior a la apertura de ofertas.

IPC1: Índice de Precios al Consumo vigente al mes anterior a la realización del ajuste (diciembre para los ajustes realizados en el mes de enero, y junio para los ajustes que se realicen en julio).

IL0: Laudo del sector vigente para los trabajadores que perciben el Salario mínimo, al mes de la fecha de apertura de ofertas.

L1: Laudo del sector vigente para los trabajadores que perciben el salario mínimo, al mes de realización del ajuste (enero o julio)

Si se laudara un nuevo acuerdo salarial por parte del correspondiente Consejo de Salarios el día de la apertura de ofertas o con posterioridad a esa fecha, pero con vigencia al mes de realizada la apertura, el índice sub 0 a ser tenido en cuenta a efectos del ajuste será el que correspondía al laudo anterior y que era conocido públicamente hasta el día anterior a la apertura de las ofertas.

UTE considerará el porcentaje de ajuste relativo a los salarios mínimos de los trabajadores, de acuerdo a lo que se establezca en el Acta de Ajuste Salarial del Convenio Colectivo que rija en las relaciones laborales del contrato correspondiente. El oferente deberá establecer en su oferta el grupo salarial al que pertenece su actividad de acuerdo a los Consejos de Salarios.

**El oferente deberá establecer en su oferta el grupo salarial al que pertenece su actividad de acuerdo a los Consejos de Salarios**

**No serán aceptadas ofertas que consideren fórmulas de ajuste paramétrico diferentes al presente.**

-Por ítem completo.

Sólo se admitirán ofertas que coticen íntegramente por lo menos uno de los ítems indicados.

## **Condición que determinarán el rechazo de la oferta**

Las ofertas serán rechazadas por UTE en los siguientes casos:

- A) Si se aparta en la forma de cotizar o presenta una fórmula de ajuste de precios diferente a la del pliego.
- B) En caso de omitir el detalle de las opciones del menú.
- C) La omisión del precio por ITEM ofertado.
- D) no cumplir el plazo de mantenimiento de oferta (30 días) solicitado en el punto 7 de las Condiciones Generales para Compra Directa.-

## **Comparación de ofertas**

- La comparación de ofertas se realizara por Ítem

## **Estudio de las ofertas y adjudicación**

La adjudicación se realizara por ítem.

Para el estudio de las Ofertas se considerará el menor precio unitario por ITEM.

Para el caso de los ITEMS 2, 3, 4 y 5 (desayunos y lunch) se tomará en cuenta un mínimo de 5 unidades en alimentos sólidos por persona.

Para el caso de los ITEMS 1, 2 y 4 (viandas y lunch), se tomará en cuenta un mínimo de 600 cm<sup>3</sup> por persona.

Para el caso de los ITEMS 3 y 5 (desayunos), se tomará en cuenta un mínimo de 300 cm<sup>3</sup> en alimentos líquidos que incluyen agua y/o jugos naturales

Detallando el oferente las opciones y estableciendo las cantidades por cada menú.

**La Adjudicación se realizará por ITEM y por tipo de servicio.**

Montos a Adjudicar:

**ITEM 1 - Se adjudicará para este tipo de Servicios un monto de \$ 215.988 + IVA por concepto Básico**

**ITEM 2 - Se adjudicará para este tipo de Servicios un monto de \$ 323.983 + IVA por concepto Básico**

**ITEM 3 - Se adjudicará para este tipo de Servicios un monto de \$ 231.417 + IVA por concepto Básico**

**ITEM 4 - Se adjudicará para este tipo de Servicios un monto de \$ 107.993 + IVA por concepto Básico**

**ITEM 5 - Se adjudicará para este tipo de Servicios un monto de \$ 77.137 + IVA por concepto Básico**

A los efectos del estudio, se realizará el siguiente análisis:

- a) Sólo se admitirán ofertas que coticen, al menos uno de los ítems indicados
- b) Cada Oferente deberá cotizar un valor unitario por persona del servicio ofertado.

### ***Condiciones de entrega***

El servicio será por el término de 12 meses o hasta agotar el monto adjudicado.

Lugar de entrega: Paysandú: 25 de Mayo 1540 esquina Dr.Felippone

Rivera: Uruguay 672 esquina José E.Rodó

## **FORMA DE PAGO Y FACTURACIÓN**

El pago se realizará de acuerdo al Punto 13 de las Condiciones Generales para Compras Directas, previa conformidad del área usuaria

Se realizará a crédito a 30 días desde la emisión de la factura.

La emisión de la factura se realizará luego de la realización de cada Servicio.

## **CAPITULO III – CONDICIONES TECNICAS**

### **Especificaciones Técnicas**

#### **SERVICIOS ESTÁNDARES - GUÍA**

A los efectos de orientar a los oferentes respecto a los servicios solicitados, se describe a continuación la cantidad y frecuencia estimada de servicios y detalle de las comidas que deben cotizar.

*SERVICIO DE DESAYUNO* - Café, té, agua, y jugo. Opciones sólidas: bizcochos (dulces y salados), pastafrola, medias lunas rellenas, tortas caseras, frutas frescas y de estación.

*SERVICIOS DE VIANDA* – Se estima que en su mayoría refieren a servicios contratados realizan para:

- Entre 10 y 30 personas por día, en fechas de cursos, siendo que los mismos tienen desde 1 día de duración a 5 días de duración.
- Los cursos se realizan, generalmente, de lunes a viernes.

**Almuerzo** - Plato principal, postre, pan, agua y refrescos

Se estima como mínimo 600 cm<sup>3</sup> de agua y refresco por persona, de la línea Coca Cola o Pepsi. El agua deberá ser embotellada y de marca reconocida en el mercado. La cantidad mínima varía en función de la época del año.

Se deberá incluir un menú variado cada día, que incluya, carnes, pastas, vegetales y contemplando preparaciones especiales para diabéticos; hipertensos; vegetarianos y celíacos, si así se solicitara.

Los postres deberán ser variados e individuales, ensaladas de frutas, helados, mini tortas, etc.

En cada oportunidad se coordinará el menú específico, el horario de realización del servicio y la cantidad de personas. El Oferente deberá aportar el menaje (cubiertos metálicos, cristalería, mantelería) necesario; el cual se deberá retirar inmediatamente una vez finalizado el servicio.

**Cada día en el horario de la mañana UTE informará el menú específico del día para cada participante de acuerdo a la Oferta presentada que deberá incluir al menos 3 opciones.**

*SERVICIOS DE LUNCH* – Este tipo de prestación refiere a servicio contratado para entre 25 y 100 personas durante jornada diurna.

**Ejemplo de opciones** - Sándwiches, empanadas, tartas (u otras opciones dependiendo de la estación del año, bocados fríos o calientes), postre, pan, agua y refrescos

Se estima como mínimo 600 cm<sup>3</sup> de agua y refresco por persona, de la línea Coca Cola o Pepsi. El agua deberá ser embotellada y de marca reconocida en el mercado. La cantidad mínima varía en función de la época del año.

Se deberá incluir un menú variado, contemplando preparaciones especiales para diabéticos, hipertensos, vegetarianos y celíacos, si así se solicitara.

Los postres deberán ser variados e individuales, a modo de ejemplo ensaladas de frutas, helados, mini tortas, etc.

En cada oportunidad se coordinará el menú específico, el horario de realización del servicio y la cantidad de personas. El Oferente deberá aportar el menaje (cubiertos metálicos, cristalería, mantelería) necesario; el cual se deberá retirar inmediatamente una vez finalizado el servicio. Además de servicio de mozos, considerando como mínimo 1 mozo cada 12 personas.

En el caso de que el oferente no pueda cumplir con lo previamente estipulado en la coordinación del menú, otras opciones alternativas deberán ser comunicadas con anticipación de por lo menos 24 hrs. a la Unidad que solicitó el servicio.

En caso de 2 cambios consecutivos de lo requerido sin previa consulta y habiendo sido autorizados por UTE, se aplicará un multa equivalente al 10% del total de los 2 servicios modificados.

**Con una antelación mínima de 5 días, UTE coordinará la fecha de realización de cada servicio y se fijarán horarios y cantidad de personas a considerar.**

