

UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA
FACULTAD DE INGENIERIA
DPTO COMPRAS-SUMINISTROS

LICITACIÓN ABREVIADA Nº 19/16

SE LLAMA A LICITACIÓN PARA:

**“EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA-COMEDOR
DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA”**

PLIEGO DE CONDICIONES:

Podrá ser adquirido en el Dpto. de Compras-Suministros de la Facultad de Ingeniería, Av. Julio Herrera y Reissig 565, piso 1, ala norte, sector bandejas, de lunes a viernes de 08:00 a 13:30 hs. **(previo pago en Tesorería - Piso 1 — Cuerpo Central de 09:00 a 12:00 hs.)**

El **pliego** y las posteriores **aclaraciones** que surjan antes del vencimiento del plazo de recepción de las ofertas, pueden ser consulados en <https://www.comprasestatales.gub.uy/> y en <https://www.fing.edu.uy/compras-suministros>

VISITA A LAS INSTALACIONES:

Se realizará el día **14 de diciembre de 2016, hora 08:00**, partiendo desde el Hall de entrada de Facultad de Ingeniería.

APERTURA:

Se realizará el día **28 de diciembre de 2016, a la hora 10:00**, en Dpto. de Compras-Suministros, Facultad de Ingeniería.

VALIDEZ DE LA OFERTA:

Los oferentes deberán garantizar el mantenimiento de oferta por un plazo de **90 días** a partir de la fecha de apertura.

PRECIO DEL PLIEGO: \$ 800,00 (pesos ochocientos)

Montevideo, 9 de diciembre de 2016.



Facultad de Ingeniería - UDELAR
Departamento de Compras-Suministros

Julio Herrera y Reissig 565, 11300 Montevideo
Tel-Fax: 2711 0649 / 2710 5139

LICITACIÓN ABREVIADA Nº 19/16

“EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA-COMEDOR DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA”

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

9 diciembre de 2016

OBJETO DEL LLAMADO: Servicio de Cantina-Comedor

Art. 1.- Objetivo general

Se llama a Licitación Abreviada para la Explotación del Servicio de Cantina – Comedor (en adelante Cantina) para el local ubicado en la Facultad de Ingeniería (en adelante FI) situado en Julio Herrera y Reissig 565, 11300 Montevideo URUGUAY.

Por la FI transitan por día 4000 estudiantes, funcionarios y docentes de la FI (en adelante usuarios de la FI).

Art. 2.- Consultas

Podrán solicitarse aclaraciones o consultas específicas mediante comunicación escrita dirigida a Marel Núñez, Depto. de Compras-Suministros, **telefax +598 2711 0649 - 2710 5139** o por correo electrónico a **licitaciones@fing.edu.uy**, hasta cuatro (4) días hábiles antes de la fecha establecida para el acto de apertura de las ofertas. Vencido dicho término la Administración no estará obligada a proporcionar datos aclaratorios.

Las consultas serán contestadas en el plazo máximo de 48 horas a partir de su presentación.

La Administración comunicará la aclaración solicitada, así como cualquier información ampliatoria que ella estime necesario realizar, a través de la página web de Compras Estatales y a todos los interesados que hayan adquirido el Pliego Particular.

La Administración podrá, antes de los dos días del vencimiento del plazo para la presentación de ofertas, modificar el pliego, ya sea por iniciativa propia o en atención a una consulta u observación formulada por un eventual participante en el llamado.

Cuando la modificación sea de carácter sustancial y pueda ampliar el número de interesados, deberá ser difundida a través de los mismos medios utilizados en el llamado original.

La Administración podrá prorrogar la fecha de apertura de la licitación, a fin de dar a los posibles oferentes tiempo adicional para la preparación de sus ofertas.

La FI designará a la Comisión Cantina (en adelante CC) que la representará en relación con el funcionamiento de la cantina. Las designaciones serán comunicadas debidamente al concesionario. La CC de la FI será responsable de controlar el estricto cumplimiento de los términos de este pliego y la calidad del servicio, fiscalizando en la forma que considere más conveniente.

El concesionario quedará obligado a proporcionar las informaciones que la FI estime necesarias, así como a atender y cumplir las recomendaciones que se le efectúen en un plazo máximo que se acordará por ambas partes. Los acuerdos, obligaciones o sugerencias que se establezcan deberán cumplirse por ambas partes.

El incumplimiento por parte del concesionario/a lo hará pasible de multas y en caso de omisiones graves u omisiones repetidas, ocasionará la rescisión de la concesión (Arts. 19, 20 y 21 de las Condiciones Generales).

Art. 3.- Objetivos específicos

3.1 Los objetivos de la FI en este llamado son los siguientes:

- a) Dar en concesión el espacio de Cantina a una empresa particular a cambio de tener un servicio de cantina de elevada calidad
- b) Obtener que la cantina sea una opción preferencial para almuerzos y refrigerios para los usuarios de la FI que eligen almorzar en la zona de la FI
- c) Crear un clima de distensión en la Cantina donde los usuarios puedan disfrutar de las instalaciones y se genere un sentido de pertenencia sobre ella
- d) Contar en el almuerzo con un menú completo y balanceado, de calidad en valores nutricionales y precio accesible
- e) La calidad del servicio debe contemplar la celeridad en la atención
- f) La calidad del servicio debe incluir una profunda, permanente y sistemática, limpieza e higiene de locales, vajilla y mobiliario
- g) Permitir que fuera de los horarios de mayor carga de atención, se puedan realizar actividades de estudio
- h) Acordar con el concesionario mecanismos para la realización de otras actividades de interés de la FI
- i) Firma de un convenio con Bienestar Universitario para la atención de las becas

3.2 Forma de verificación de dichos objetivos:

- a) Se realizará una encuesta anual a una muestra representativa de la población de FI, usuarios y no usuarios de la cantina
- b) El concesionario entregara mensualmente los indicadores de producción de requiera la CC de la FI
- c) La FI contará con los servicios de un nutricionista que estudiará muestras aleatorias del menú para constatar su calidad (ver Art. 19)
- d) Ante queja de los usuarios, la FI realizará una inspección ocular registrando los tiempos de espera
- e) La FI realizará periódicamente controles oculares de las instalaciones
- f) Ante reclamos, la FI se reserva el derecho de recibir las denuncias o reclamos de los usuarios sobre el funcionamiento habitual, procediendo a confirmar la denuncia para resolver en consecuencia .

Art. 4.- Plazo Contractual

El plazo de la concesión será de 2 años a partir de la fecha en que se hace entrega de los bienes muebles e inmuebles objeto de la concesión.

La concesión podrá ser renovada por períodos de un año, hasta un plazo máximo de 5 años en total (máximo 3 renovaciones), cumplidos los cuales se llamará nuevamente a licitación.

En el caso de que alguna de las partes decidiera rescindir el contrato al vencimiento del plazo de sus prórrogas, deberá comunicarlo a la otra por telegrama colacionado con una anticipación de por lo menos dos meses a su vencimiento.

Si el concesionario dejare de prestar el servicio y no hubiere comunicado a la FI en su debido tiempo la voluntad de rescindir el contrato, éste deberá abonar a la FI los daños y perjuicios emergentes de su incumplimiento sin perjuicio de la pérdida del depósito de garantía.

Ante la circunstancia de que cualquiera de las partes comunicare a la otra su voluntad de no renovar el plazo contractual o que esté vencido o estén vencidas sus prórrogas, la FI podrá exigir al adjudicatario que mantenga el servicio después del vencimiento de dicho plazo o de cualquiera de sus prórrogas hasta que se realice una nueva contratación con un plazo máximo de 180 días.

Art.5.- Local y Equipamiento

La Dirección General de Arquitectura de la Universidad y la FI proyectaron, construyeron y habilitaron en 2011 un local de aproximadamente 500 metros cuadrados en planta baja y subsuelo de su sede en el Parque Rodó sobre la Playa Ramírez. El local destinado a cantina cumple con todos los reglamentos y ordenanzas vigentes departamentales y nacionales.

La FI previó toda la infraestructura edilicia necesaria para el establecimiento de un emprendimiento gastronómico que permite brindar el servicio . El espacio destinado a público permite ubicar cómodamente a 184 comensales; el local cuenta con mobiliario (mesas y sillas).

Durante el horario de almuerzo, la escalera de cantina será de uso exclusivo para bajar, depositando las bandejas en carros ubicados junto al ascensor. Se incluye en el Anexo, las Plantas, imágenes, el inventario del mobiliario y del equipamiento existente.

Para satisfacer la demanda que excede la capacidad del salón comedor, se dispone del hall comedor del primer subsuelo, frente a los ascensores (fuera del espacio asignado) para su utilización. La limpieza sistemática y permanente de las mesas durante el almuerzo estará a cargo del concesionario.

5.1 Inversión

Se espera que el adjudicatario invierta en completar las instalaciones con el equipamiento que estime necesario (maquinaria, cámaras de frío, etc.), útiles (vajilla de losa, bandejas, contenedores isotérmicos con divisiones para alimentos frío y caliente, cubiertos de acero inoxidable, servilleteros en las mesas, vasos de vidrio, accesorios, etc.), estructuras (armarios, estanterías, etc.), y demás elementos que le permitan desarrollar su propuesta, los cuales deberá listar detalladamente al momento de la presentación.

El concesionario deberá presentar su propuesta de modalidad de funcionamiento acorde a las especificaciones de esta licitación.

Además podrá proponer las modificaciones estructurales que considere pertinentes que deberán contar con la aprobación de la FI para su ejecución.

5.2 Seguridad

La seguridad y vigilancia estará a cargo del concesionario, que deberá coordinar con la FI las medidas a tomar, incluyendo el uso de instalaciones y servicios existentes.

Art. 6.- Idea de la propuesta

El Concesionario deberá lograr mediante una oferta gastronómica variada y eficiente, un uso intensivo de la cantina. Parte de la idea es que exista en la Cantina un clima de cordialidad, complemento necesario para las tareas de la FI.

Art. 7.- Cantina y Restaurante

La oferta gastronómica deberá ser variada de forma que un elevado número de usuarios de la FI la elijan para su alimentación diaria.

Ésta deberá incluir una opción de menú nutricionalmente balanceada con un precio acorde a un centro educativo. También se podrá ofrecer un servicio de restaurante con platos elaborados de calidad tal que sea una opción en franca competencia con los locales de la zona de Punta Carretas.

Se busca que estudiantes, funcionarios y docentes, además de público en general, la elijan para "Almorzar en Facultad" o "Cenar en Facultad". No se permitirá, en el horario de funcionamiento solicitado por la FI, el servicio de mozo a las mesas, ni áreas de mesas diferenciadas.

El concesionario deberá además presupuestar servicio de catering para los eventos que se desarrollen en FI y para los que le sean solicitados. Ello no implica obligación de compra por parte de la FI.

Art. 8.- Calidad del servicio

El concesionario tendrá libertad de instalar las modalidades de distribución de comidas y bebidas acordes con los objetivos de la FI, de proveer comidas de elevada calidad y de precio bajo.

La cantina deberá constituir una oferta competitiva con los comercios formalmente establecidos en un radio de 500 m de la entrada a la FI.

Asimismo debe poder llegar a tener la capacidad de ofrecer no menos de 350 almuerzos diarios sin que esto perjudique la calidad del servicio. De tener mayor consumo el concesionario deberá proponer a la FI las formas de gestión para satisfacer la demanda.

Art. 9.- Oferta gastronómica

El llamado incluye los servicios de Comedor y Cafetería, según detalles que se indican:

9.1 Comedor

Los servicios mínimos a prestar consistirán en el suministro de:

9.1.1 Menú

El Menú comprende variantes de acuerdo a las necesidades de los usuarios:

- Menú criollo
- Menú vegano y su variante vegetariana
- Menú especial adaptado a patologías (celiacos, diabéticos, hipertensos, etc.)
- Menú de bajas calorías

A su vez, todos los menús podrán tener sus variantes “reforzada” y “disminuida” presentando los costos adicionales en caso de corresponder.

El menú criollo deberá ser saludable, completo, balanceado y adecuado a la estación del año. Compuesto de: plato principal, acompañamiento, postre, pan, agua proveniente de dispensadores (mineral) o leche.

El plato principal deberá incluir a diario carnes, las cuales deberán ser variadas en la semana entre pollo, pescado, cerdo y carne roja; así como también farináceos (arroz, pasta fresca y seca).

El acompañamiento deberá estar constituido por vegetales de estación o farináceos.

El postre deberá incluir siempre fruta de estación y al menos 2 veces en la semana como opción de preparaciones a base de leche.

El aporte calórico del menú criollo deberá ser promedialmente entre 800 y 1000 kcal.

El menú vegano ofrece una alternativa que excluya todo producto animal.

El menú vegetariano es el menú vegano al que se suman productos animales mediante un simple agregado energético como ser un huevo o queso, por ejemplo.

Es imprescindible incluir opciones de menús (celíaco, diabético, etc.) que contemplen a personas hipertensas, desordenes digestivos, celíacos, diabéticos, o cualquier otra patología. Estas situaciones serán contempladas con previo aviso y coordinación entre el concesionario y los usuarios.

El menú para celíacos será elaborado con productos aprobados por las asociaciones de celíacos activas en el país y siguiendo de forma estricta los requisitos para su elaboración.

El menú para diabéticos, de la misma manera, será elaborado de acuerdo a las directivas de las asociaciones de personas con diabetes.

Todos los menús deberán excluir alimentos ultraprocesados como ingredientes, preparaciones o alimentos de consumo final, debido a su incidencia negativa sobre el estado de salud de la población.

- (1) Con el fin de limitar el agregado de cloruro de sodio a 1.5 g por persona y para cualquier tipo de menú, se tomarán dos medidas: los menús no podrán contener más que 1.5 g de NaCl en el momento de la entrega al usuario
- (2) los condimentos adicionales como mayonesa, sal, ketchup, etc. estarán disponibles solamente a demanda de cada usuario. En cambio el aceite y vinagre podrán estar en todas las mesas.

El oferente deberá presentar ejemplos de menú criollo, vegano, vegetariano, celíaco, diabéticos, etc. con sus variantes considerando la estación del año.

Los ejemplos de menús presentados en la oferta serán evaluados por el **Servicio Central de Bienestar Universitario**.

El plazo para la entrega del menú deberá cumplirse en un tiempo reducido, acorde a las necesidades de un centro educativo universitario. Se establece un objetivo de tiempo medio de espera de 7 minutos o menos, medido desde el momento en que el usuario se ubica en la cola hasta que recibe su menú.

El concesionario en su propuesta deberá describir el servicio que brindará: autoservicio, sistema de bandejas, solicitudes previas, filas diferenciadas, elaboración in situ, elaboración semi-industrializada, entre otros aspectos relevantes.

9.1.2 Otras opciones para el almuerzo

El Concesionario podrá ofrecer otras opciones, además de los menús, tales como minutas varias, frías o calientes, pastas, pizzas, tartas, platos elaborados, postres.

El Concesionario tendrá la posibilidad de servir un "menú ejecutivo".

Los precios de las minutas y del menú ejecutivo serán establecidos por el oferente, así como los plazos para brindar el servicio.

9.2 Cafetería

Los servicios a prestar consistirán en:

- suministro de té, café, lácteos (leche, yogur, licuados, flan, bebidas lácteas, cremas)
- preparaciones caseras (tortas, alfajores, sandwiches y otras)

Deberá ofrecer un desayuno y una merienda tarifados de costo fijo, a un costo que no supere la mitad del valor vigente del menú.

Art. 10.- Ajuste de precios

El oferente deberá presentar en la oferta de servicio una lista con los precios de los productos más representativos incluyendo el menú y el resto de los productos.

Específicamente, **el precio del menú deberá ser menor o igual a \$ 120 al momento de la licitación.** El precio del menú, cualquiera sea su variante se ajustará anualmente al inicio de cada año calendario.

El primer ajuste se aplicará a partir del 01/01/2018. Los ajustes serán calculados 50% por el IPC y 50% por el IMS. El oferente podrá en acuerdo con la FI realizar un ajuste diferente. Si la inflación supera el 10% interanual el oferente podrá, en acuerdo con la FI, reajustar su precio, tomándose en cuenta como parte del reajuste del año siguiente.

El precio de cafetería (tés, cafés, leche y sus mezclas) no podrá superar en ninguna de sus variantes un tercio del precio del menú.

El precio del resto de los productos podrá ser fijado y ajustado por el oferente en forma libre, claramente anunciados en listas de precios o sobre los productos mismos. Sin embargo, los precios deberán ser inferiores (o a lo sumo iguales) al promedio de precios de los productos similares fijados por los bares, supermercados y restaurantes en un radio de 500 m de la entrada de la FI, o cantinas similares que funcionen en otros servicios universitarios.

La FI velará por el cumplimiento de estas normas, solicitándole al concesionario cambios en los precios cuando considere que no se están cumpliendo. De no lograrse un acuerdo, la FI se reserva la posibilidad de aplicar las sanciones correspondientes (Art. 21 de las Condiciones Generales) por no respetarse los términos de este pliego.

El público deberá poder acceder a los precios de la oferta gastronómica de forma simple y rápida.

Art. 11.- Convenio con Bienestar Universitario

El concesionario deberá firmar un convenio con el Servicio Central de Bienestar Universitario de la Universidad de la República para que a los estudiantes con becas de alimentación se les permita comer en la FI.

Eso redundará en un beneficio para el concesionario que podrá acceder a un público adicional del entorno de 50 becarios de la FI, más los becarios de otras facultades que tengan cursos en el complejo Polifuncional José Luis Massera o que elijan a la FI como su opción alimenticia.

Los estudiantes deberán consumir los alimentos proporcionados en las instalaciones de la cantina de FI, no podrán retirar el menú para su consumo fuera del comedor.

El acuerdo mínimo que deberá ofrecer el Concesionario es el de proveer “almuerzos y cenas” de lunes a viernes. El Concesionario tendrá la libertad de ofrecer comidas los sábados. El concesionario deberá aceptar los controles y la supervisión técnica periódica de un Licenciado en Nutrición designado por Bienestar Universitario.

Art. 12.- Horarios y Períodos para ofrecer el servicio

La Cantina deberá permanecer abierta prestando servicio todos los días hábiles de lunes a viernes, del **20 de enero al 31 de diciembre**. El horario mínimo es **de 8:00 a las 22:00 horas**.

Deberá ofrecer la oferta de menú (Art. 9.1.1, en todas sus variantes) de 11:00 a 15:30 de lunes a viernes. La oferta de cafetería estará disponible en todo el horario. Este horario podrá ser modificado por la FI, quedando el concesionario obligado a su aceptación.

El Concesionario podrá abrir más allá de ese horario, en fines de semana y períodos de licencia (turismo, enero, etc.), según su conveniencia, pero siempre que no se afecte el servicio que debe brindar a los usuarios de la FI. En dichas instancias no tendrá obligación de servir menú, exceptuando el servicio convenido con Bienestar Universitario.

Fuera de los días hábiles (de lunes a viernes), podrá tener precios diferentes si así lo considera conveniente, salvo lo acordado con Bienestar Universitario.

Art. 13.- Venta de comidas por mensajero (“Delivery”)

En todo momento del día (Art. 12) la Cantina deberá despachar comidas y bebidas a todos los locales de la FI y al complejo Polifuncional José Luís Massera (“Delivery interno”) al mismo precio que se ofrece en el local de la Cantina.

El Concesionario podrá vender a precio libre sus productos en la modalidad de “Delivery al barrio”, siempre y cuando el servicio para los usuarios naturales (FI y Polifuncional) no se vea afectado.

Art. 14.- Usuarios que traen su comida

Los usuarios que traen su propia comida podrán hacer uso de las instalaciones, vasos y cubiertos de la cantina sin costo. El Concesionario deberá instalar y mantener una cantidad suficiente de hornos de microondas y surtidores de agua filtrada (agua fría y caliente) de uso común.

Art. 15.- Uso de las instalaciones por los usuarios

En el horario de 12:00 a 14:30 las instalaciones de la cantina son de uso exclusivo como comedor. Fuera de este horario, los estudiantes podrán estudiar en las mesas de la Cantina siempre y cuando no afecten su normal funcionamiento. Siempre se considerará que los usuarios que deseen comer tendrán prioridad en su uso, siendo el Concesionario responsable de velar por esta norma.

Art. 16.- Ambientación del Local

No se permitirá ambientación sonora en ningún momento y en particular en el horario de funcionamiento de la cantina (Art. 12). Los usuarios no podrán hacer ruido al punto que sea molesto para el resto de los asistentes.

Art. 17.- Agilidad de cobro, facilidad de pago y tiempo de espera.

Con el fin de facilitar las operaciones de cobro y por ende de reducir tiempos de espera, el Concesionario deberá ofrecer modalidades de pago de los usuarios FI (sistemas de pre pago, tarjeta de prepago, de crédito, de débito bancario, etc.).

Art. 18.- Canon

El concesionario deberá aportar por concepto de **canon 11.000 UI** (once mil unidades indexadas) mensuales. El Concesionario abonará el Canon en Tesorería entre el 1 y el 10 de cada mes o mediante depósito en cuenta bancaria de la FI, previo acuerdo.

Art. 19.- Controles

La FI (o quien ésta designe) realizará inspecciones sin previo aviso a las instalaciones y productos que el adjudicatario expenda, a fin de constatar el cumplimiento de las condiciones establecidas en el presente pliego.

La FI velará por el estricto cumplimiento de los términos de este pliego y tendrá a su cargo el control permanente de la calidad del servicio, fiscalizando en la forma que considere más conveniente la prestación de los servicios que se conceden, quedando obligado el concesionario a proporcionar las informaciones que se estimen necesarias, atender y cumplir las recomendaciones que se le efectúen.

En forma aleatoria, la FI (o quien ésta designe) efectuará el análisis del balance nutricional, el valor energético y el análisis bacteriológico del menú, utilizando los servicios del personal especializado del área de nutrición que crea necesario, haciéndole firmar en el momento de realizar la compra al Concesionario o quien estuviera a cargo de la Cantina, un recibo de muestra de comida comprada bajo anonimato.

En caso de ausencia de denuncias confirmadas por análisis de laboratorio acerca de contaminación en muestras o menús a lo largo de un año calendario completo, la FI exonerará al concesionario del pago del canon correspondiente al mes de enero siguiente.

Art. 20.- Seguimiento nutricional

El concesionario entregará con al menos una semana de anticipación al comienzo del mes, la planificación mensual de menús al Servicio Central de Bienestar Universitario (SCBU) y la Comisión de Cantina recibirá de éste las indicaciones y sugerencias para ser incluidas en la implementación de los menús a lo largo del mes por parte del Concesionario.

Al inicio de cada estación del año, el concesionario entregará al SCBU un recetario profesional para recibir sugerencias del propio SCBU.

Art. 21.- Publicidad

La colocación de cualquier anuncio publicitario deberá contar con el aval previo de la FI, más allá de la que exista en los productos que se estén exhibiendo para ser vendidos y el de las máquinas que los contengan.

Art. 22.- Trato igualitario a los productos

Se deberá dar un trato igualitario a todos los productos. El concesionario deberá ofrecer los productos que más frecuentemente le sean solicitados.

Art. 23.- Consumo de alcohol

El concesionario deberá cumplir con las normativas nacionales y universitarias vigentes en la materia.

Art. 24.- Tabaco

En concordancia a la normativa nacional vigente, queda prohibido el expendio de tabacos y el fumar en el área cerrada del local de la cantina incluyendo las zonas aledañas al aire libre.

El Concesionario será considerado responsable de toda trasgresión al respecto.

Art. 25.- Juegos de azar

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

Art. 26.- Salubridad

El servicio será prestado en óptimas condiciones de calidad e higiene, en todos sus aspectos. Estarán a cargo del concesionario el aseo de los locales (salones y corredores), instalaciones, útiles y baños puestos a disposición del servicio concesionado. El concesionario queda sometido a las obligaciones generales sobre higiene y salubridad, por lo que será pasible de sanciones según las ordenanzas en vigencia que pudieran aplicarle las autoridades nacionales o municipales. Deberá haber jabón para uso del público en general, de libre acceso, así como papel higiénico en los sanitarios, por cuenta del concesionario, que deberá asegurar su reposición periódica y en tiempo útil.

Los operarios responsables, tanto de la elaboración como de la distribución y servicio de los menús, deben contar con carné de salud y carné de manipuladores de alimentos vigentes. Los operarios deben adecuarse a la normativa bromatológica en cuanto al uso del uniforme completo, que debe ser de color claro y estar en perfectas

condiciones de higiene, así como también el uso de cofia (gorro). Quien manipula dinero no podrá manipular alimentos.

Serán responsabilidad y de cargo del concesionario las óptimas condiciones de higiene del local de elaboración, salón y baños, desinfección y fumigaciones de todas las áreas relacionadas con la elaboración y expedición de los servicios, incluidos desagües, ductos de evacuación de humos y vapores (extractores y campanas) y graseras. Además, el concesionario, se hará cargo, de las tareas necesarias para el acondicionamiento del local donde funcione el comedor, sus instalaciones y todo el espacio que sea asignado para el cumplimiento del objeto de la presente licitación. Se solicitarán aleatoriamente los comprobantes de los servicios de mantenimiento (fumigaciones, limpieza de ductos y extractores de vapores, etc.).

Art. 27- Accidentes

El concesionario será el único responsable por los accidentes que ocurran durante la ejecución de su instalación y durante el desarrollo de las actividades para las que resultara contratado, así como sus consecuencias sobre terceros.

Durante el período de instalación y de funcionamiento será igualmente responsable de los accidentes que por falta de medidas de precaución o no uso de elementos de protección necesarios para el desarrollo de su labor fuesen víctimas los operarios o las personas que por cualquier motivo concurren a la Cantina o transiten en los alrededores o estén desarrollando actividades en locales contiguos, sin perjuicio de otra responsabilidad civil o penal que le correspondiera.

Art. 28.- Instalaciones y Consumos

El local de Cantina cuenta con la infraestructura y los servicios básicos necesarios (agua, electricidad y gas) para un emprendimiento de estas características.

La FI brindará una línea interna de teléfono desde su Central (con el cero bloqueado, a los efectos de llamadas internas a FI). El concesionario podrá solicitar líneas de teléfono propia (a través de la FI), a su entero cargo.

Los consumos de gas natural y energía eléctrica serán a cargo del concesionario; los mismos se pagan a mes vencido. Las entradas de gas natural y de energía eléctrica al local tienen medidores propios que serán controlados por la FI. El costo del gas surge directamente de la factura correspondiente, mientras el costo de la energía eléctrica surge del cálculo del consumo con la tarifa vigente para la FI.

Art. 29.- Modificación de locales

El concesionario, usufructuará el local destinado a la Cantina, así como lo inventariado en el anexo adjunto. Los bienes recibidos no podrán ser retirados del establecimiento por el concesionario, quien se obliga a conservarlos con la máxima diligencia al igual que los locales, responsabilizándose por cualquier pérdida, deterioro, o disminución.

El concesionario no podrá realizar obras que modifiquen el local o sus instalaciones sin comunicación previa a la FI y contar con su aprobación.

Art. 30.- Inventario

La entrega de los bienes muebles e inmuebles a la firma concesionaria por parte de la FI, así como su devolución una vez terminada la concesión, será documentada mediante acta en la que se dejará expresa constancia del estado y número de los elementos que deberán ser cotejados con los datos del inventario.

Artículo 31.- Mantenimiento

El concesionario deberá asegurar el buen funcionamiento de los servicios cuya explotación se le concede y sus accesorios a cuyos efectos quedará obligado a realizar todas las obras de mantenimiento, reparación o mejoras de cualquier naturaleza, como también efectuar las adquisiciones para equipamiento o las reposiciones que demande su funcionamiento previa autorización de la FI. Las instalaciones, maquinarias, motores y demás bienes que la explotación de la concesión requiera que sean sustituidos o repuestos pasarán de pleno derecho a ser propiedad de la FI, así como aquellos bienes que se transformen en inmuebles por accesión.

Art. 32.- Responsabilidad por buen estado de los productos

El concesionario será responsable directo de la legitimidad y buen estado de todos los productos que expendan de acuerdo a las ordenanzas bromatológicas municipales. En cada caso de infracción a esta norma, o en caso de particular evidencia de contaminación bacteriana documentada por análisis de laboratorio positivo (Art 19), la FI cobrará una multa equivalente un canon mensual, sin perjuicio de las sanciones legales y reglamentarias que pudieran corresponderle, de la rescisión del contrato respectivo y el resarcimiento de los daños y perjuicios emergentes.

Art.o 33.- Responsabilidad para la instalación de la “Cantina”

Es de interés de la FI no interrumpir los servicios de comedor y cantina a sus usuarios. De considerarse necesario, los oferentes indicarán el plazo en días calendario en que realizarán los trabajos de instalación de su empresa para comenzar a brindar los servicios objeto del presente llamado. Para la instalación se podrá trabajar todos los días en horario a coordinar con la FI.

En caso de eventos de fuerza mayor durante la instalación debidamente demostrados los plazos de los trabajos directamente afectados se prorrogarán por un lapso igual a los días completos en que dichos eventos hubieran mediado siempre y cuando hayan sido notificados por escrito a la FI en cada caso dentro de los dos días hábiles de su producción (se admiten a estos efectos las transmisiones facsimilares al número de fax de la FI o vía correo electrónico a las direcciones de correo electrónico mencionadas en este pliego).

No se deducirán del plazo establecido los días feriados y festivos. Sólo provocarán suspensión del cómputo de los plazos contractuales y se considerarán como de fuerza mayor las huelgas, paros generales que directa o indirectamente afecten el normal desarrollo de los trabajos.

CONDICIONES GENERALES

1.- DISPOSICIONES QUE RIGEN ESTA LICITACIÓN

Por los siguientes documentos:

- 1.1 El pliego de Condiciones Particulares.
- 1.2 El pliego de Condiciones Generales en todo lo que no sea modificado por el Pliego de Condiciones Particulares.
- 1.3 Las respuestas a las eventuales aclaraciones que soliciten los proponentes.
- 1.4 En lo dispuesto en el T.O.C.A.F. aprobado por el decreto 150/012.
- 1.5 En lo dispuesto en el R.U.P.E. aprobado por el decreto 155/013.
- 1.6 Las leyes, decretos y resoluciones del Poder Ejecutivo vigentes a la apertura de la Licitación.

2.- REQUISITOS PARA LA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Serán los siguientes:

- 2.1. Nota de presentación de acuerdo a Formulario A.
- 2.2. Propuesta económica.
- 2.3. Nómina de contratos cumplidos, (Formulario B).
- 2.4. Constancia de visita obligatoria, (Formulario C).
- 2.5. Recibo de adquisición de los recaudos correspondientes al llamado.
- 2.6. Recibo de Depósito de Garantía de Mantenimiento de Oferta
- 2.7. Acreditar un mínimo de **4 años** desempeñando tareas similares, según lo establecido en el **Punto 3** de las Condiciones Generales.
- 2.8. Informe con antecedentes, de acuerdo a lo establecido en el **Punto 4** de la Condiciones Generales.
- 2.9. Una copia del Pliego de Condiciones Generales y otra del Pliego de Condiciones Particulares rubricados en cada foja por el firmante de la oferta.

Durante el Acto de Apertura se controlará en la página web del R.U.P.E. la siguiente documentación:

- 2.10. Certificados Notariales- **[plazo 48 hs.]**:
 - Acreditación del firmante de la oferta.
 - Representación del funcionario en el acto de apertura.
- 2.11. Certificado que acredite cumplimiento de la Ley 16.074 vigente- **[plazo 48 hs.]** (BSE)

Una vez analizadas las ofertas en el Acto de Apertura, en lo que respecta a los documentos de los ítems marcados con **[plazo 48 hs.]**, se podrá otorgar a los proponentes este plazo, que regirá **a partir de la hora de apertura** para salvar los defectos, carencias formales o errores evidentes o de escasa importancia.

**DESDE EL 01/04/14 NO PODRÁ SER ADJUDICATARIA NINGUNA
EMPRESA QUE NO ESTÉ EN ESTADO ACTIVO EN EL RUPE.**

3.- CONDICIONES QUE DEBEN REUNIR LOS PROPONENTES

Deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Estar instalados en el país.
- Las Empresas que se presenten a la licitación **deberán acreditar un mínimo de 4 años de antecedentes en tareas similares** desempeñadas en organismos públicos o en empresas particulares.

4.- ANTECEDENTES DE LA EMPRESA

El Proponente deberá presentar con su propuesta un informe que contenga:

- a) Nombre, Domicilio y nacionalidad de la empresa, claramente expresados
- b) Nómina de Contratos cumplidos. Las empresas proponentes, que tengan antecedentes en tareas similares desempeñadas en organismos públicos o en empresas particulares, deberán adjuntar constancia de ello a sus ofertas, dejando claramente establecido los lugares e instituciones en los cuales prestó el servicio
- c) Antecedentes relativos a su actuación anterior o actual en la administración o dirección de actividades similares o afines a las que son objeto de la presente licitación con justificación documentada de su idoneidad en la materia
- d) Informes bancarios, comerciales y personales que acrediten la solvencia moral y material del proponente o de la empresa, junto con los últimos Estados Contables presentados ante la DGI en su última declaración. Los informes deberán ser por lo menos uno de cada clase
- e) En caso de comparecer una persona jurídica como oferente, deberá indicarse el o los nombres de quien o quienes tendrán a su cargo la dirección o gerencia inmediata de la explotación del servicio que se licita.
- f) Monto del capital que se afectará inicialmente al giro comercial

5.- PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS

Las mismas se presentarán personalmente, en papel membretado, dentro de un sobre cerrado y debidamente identificado, que incluya:

- **original**
- **tres copias simples** (fotocopias del original) de la propuesta económica y de las condiciones de la oferta.

Todas las propuestas se formularán en idioma español, incluirán el rubrado completo y tendrán el formato del Formulario A.

Si la oferta fuera acompañada de folletos, catálogos, etc. en idioma extranjero, la Administración se reserva el derecho de exigir en cualquier momento su traducción al español.

Los oferentes deberán presentar sus propuestas de acuerdo con lo establecido y en las condiciones y forma que se establezcan en este Pliego Particular, pudiendo agregar cualquier otra información complementaria, pero sin omitir ninguna de las exigencias esenciales requeridas.

6.- REQUISITOS A CUMPLIR POR EL ADJUDICATARIO

El adjudicatario deberá tener vigentes:

- 6.1 Certificado Común del Banco de Previsión Social (BPS).**
- 6.2 Certificado Único expedido por la Dirección General Impositiva (DGI).**
- 6.3 Certificado que acredite cumplimiento de la Ley 16.074 (BSE).**

El Dpto. de Compras-Suministros realizará el control a través de la página web del R.U.P.E.

El adjudicatario cuenta con un plazo de 48 hs. hábiles a partir de su notificación para dar cumplimiento con esta disposición.

Si el adjudicatario no ha dado cumplimiento a lo dispuesto precedentemente, podrá dejarse sin efecto la adjudicación.

7.- CERTIFICADO EMITIDO POR LA DIRECCIÓN NACIONAL DE APOYO AL LIBERADO - DI.N.A.L.I. (ex Patronato Nacional de Encarcelados y Liberados)

La o las empresas contratantes deberán cumplir con el **Art. 14 de la Ley 17.897** [Libertad Provisional y Anticipada D.O.19.9.05], en forma obligatoria, incluyendo en sus planillas de trabajo un mínimo equivalente al 5% del personal afectado a tareas de peón o similares a personas liberadas y registradas en la Bolsa de Trabajo de la Dirección Nacional de Apoyo al Liberado (DI.N.A.L.I.).

El adjudicatario deberá presentar ante el Depto. de Compras-Suministros, dentro de los 5 días hábiles siguientes a la notificación de adjudicación de contratación o su ampliación, el Certificado emitido por la DI.N.A.L.I., de acuerdo a lo estipulado en la mencionada Ley.

Si el adjudicatario no ha dado cumplimiento a lo dispuesto precedentemente, podrá dejarse sin efecto la adjudicación.

8.- VALIDEZ DE LA OFERTA

Las ofertas y los precios serán válidas y obligarán al oferente por el término de **90 días** a contar desde la fecha de apertura de las mismas.

El vencimiento del plazo establecido precedentemente no liberará al oferente, salvo que medie notificación escrita a la FI manifestando su decisión de retirar la oferta y la falta de pronunciamiento de ésta última en el término de diez días hábiles perentorios. No se podrán establecer cláusulas que condicionen el mantenimiento de la oferta en forma alguna o que indiquen otros plazos; caso contrario la FI podrá desestimar la oferta presentada.

9.- CRITERIO DE EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

A los efectos de la evaluación de las ofertas, las mismas serán ponderadas con el siguiente criterio:

FACTOR	PUNTAJE MÁXIMO	PONDERACIÓN
Costo menú Criollo	40	Puntaje de Evaluación Económica = 40 x (PME/PEv) <i>PME = precio de la propuesta más económica.</i> <i>PEv = precio de la propuesta evaluada.</i>
Cantidad de personal	20	Puntaje Cantidad Personal = 20 x (Pi/Pmáx) <i>Pi = número de personal presentado por el oferente</i> <i>Pmáx = mayor número de personal presentado entre los oferentes</i>
Antecedentes	20	a) Si la empresa cuenta con antecedentes ≥ 4 años similares se le otorgarán 20 puntos. b) Si la empresa cuenta con menos de 4 años de antecedentes similares, se le otorgará 0 punto.
Oferta Global	20	a) De 0 - 5 = Insuficiente b) De 5 - 10 = Regular c) De 10 - 15 = Suficiente d) De 15 - 20 = Muy suficiente
PUNTAJE TOTAL	100	Puntaje total = Costo menú Criollo + Cantidad de personal + Antecedentes + Oferta Global

En el Factor "Oferta Global" se considerarán los siguientes aspectos:

- Oferta gastronómica (expresada en detalle incluyendo ejemplo de menú mensual recetario)
- Tipo de servicio que se brindará (lugar y responsables de la elaboración de los productos)
- Tiempos de espera estimados y modalidades que se implementarán
- Especificar la inversión en equipamiento a realizar
- Otras consideraciones que la empresa estime destacar

10.- CONDICIONES DE LA ADJUDICACIÓN

La FI se reserva el derecho de adjudicar el servicio según su criterio.

En cualquier estado del trámite previo a la adjudicación, se podrá dejar sin efecto la licitación, rechazar todo o parte de las propuestas, devolviendo la garantía de mantenimiento de oferta.

La FI se reserva el derecho de adjudicar al oferente ubicado en siguiente término, si por causa de fuerza mayor no pudiera firmar contrato con el ubicado en primer

término, y así sucesivamente hasta lograr su objetivo.

El contrato se perfecciona con la adjudicación efectuada por la autoridad competente dentro del plazo de mantenimiento de la propuesta.

11.- CONSTITUCIÓN DE LA GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA

Todo oferente deberá antes de presentar su propuesta, constituir garantía de mantenimiento de la misma mediante depósito en efectivo o en valores públicos a nombre del oferente y orden de la Administración, fianza o aval bancario, póliza de seguro de fianza, u otras formas de garantía equivalentes que sean aceptadas o establecidas por la Administración.

El monto de la garantía se fijará en 17.000 UI (diecisiete mil unidades indexadas).

La constitución de la garantía de mantenimiento de la oferta se realizará en la Sección Tesorería, de lunes a viernes, de 9:00 a 12:00 horas.

Si pasado en el plazo establecido en el punto 8 todavía no se hubiera producido la adjudicación respectiva, el oferente sólo podrá reclamar el retiro de esta garantía estableciendo por escrito que deja sin efecto su oferta, y que reconoce expresamente carecer de derecho legítimo alguno con referencia a esta Licitación.

12.- CONSTITUCIÓN DE GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

Dentro de los 10 (diez) días calendario siguientes a la notificación de la adjudicación de la contratación o su ampliación, el/los adjudicatario/s, constituirá/n garantía por el cumplimiento del contrato.

El monto de la garantía se fijará en 35.000 UI (treinta y cinco mil unidades indexadas), tomando en consideración el valor de la UI del día.

La constitución de dicha garantía se realizará en la Sección Tesorería, de lunes a viernes, de 9:00 a 12:00 horas, previo a la firma del Contrato.

Si transcurridos 10 días calendario desde el último otorgado para constituirse la garantía, el adjudicatario no ha dado cumplimiento a lo dispuesto precedentemente, se podrá dejar sin efecto la adjudicación efectuada y retener el depósito correspondiente.

A efectos de preservar el monto de la garantía, la Sección Tesorería convertirá a dólares americanos el depósito realizado, tomando como tipo de cambio el interbancario del día anterior a la fecha de constitución de la garantía.

La garantía de fiel cumplimiento de contrato se devolverá dentro de los 30 (treinta) días hábiles siguientes a la recepción definitiva de la concesión en dicha moneda.

13.- DEL ADJUDICATARIO

El Personal requerido para la explotación de los servicios comprendidos en la concesión será contratado por el concesionario, quien será responsable de su conducta dentro de las horas de servicio. El personal referido deberá poseer carné de salud, siendo responsabilidad del concesionario el mantenimiento de su vigencia.

Deberá darse cumplimiento a la normativa municipal vigente referente a que todas las personas con responsabilidad de decisión y operarios involucrados en las actividades de manipulación, fraccionamiento, industrialización, almacenamiento, transporte y comercialización de alimentos deberán recibir la capacitación correspondiente y certificarla mediante el Carné de Manipulador de Alimentos. La FI podrá exigir, en cualquier momento, la presentación de los citados carnés.

El pago de sueldos, jornales, seguros, aportes o cualquier otro gravamen y obligación derivada de la aplicación de las leyes laborales y de seguridad social, así como el cumplimiento de obligaciones o cualquier clase de compromisos que contrajera el concesionario para la explotación de los distintos servicios, será de su cargo exclusivo.

Para la fijación de retribuciones regirán los preceptos fijados por disposiciones vigentes. El concesionario deberá explicitar en su propuesta la cantidad de personal que piensa contratar para poder hacer viable el servicio tal como es solicitado en este pliego.

Para la contratación de nuevo personal no especializado, se dará prioridad a estudiantes de la FI que no deberán trabajar más de 6 horas diarias. Ellos podrán ser seleccionados en base a los estudiantes presentados por el Centro de Estudiantes de Ingeniería (C.E.I.) en la lista del llamado a becas de trabajo.

El concesionario mantendrá un estricto y regular cumplimiento de todas sus obligaciones comerciales, acreedores comerciales y civiles, obligaciones laborales de seguridad y previsión social, fiscales, etc. En cualquier momento la FI podrá exigir la exhibición de los comprobantes que acrediten el regular cumplimiento de sus obligaciones; pago de las adquisiciones, aportes al BPS, DGI, sueldos, etc.

La FI podrá solicitar la sustitución de cualquier empleado o dependiente del concesionario que manifestara una conducta inconveniente o que por cualquier motivo no se considere en condiciones de cumplir con las tareas a que refiere este contrato.-

14.- OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

El adjudicatario cumplirá las prestaciones a que se hubiere obligado, ajustándose a la forma, plazo, lugar y demás especificaciones establecidas en el contrato, salvo causa fortuita o fuerza mayor que deberá demostrar el adjudicatario so pena rescisión en los términos establecidos en este pliego

El plazo para realizar las prestaciones a que se refiere el párrafo anterior se computará a partir de la fecha de recepción de la comunicación prevista en el presente pliego.

La empresa adjudicataria, estará obligada a garantizar a sus trabajadores los salarios, horas de trabajo y demás condiciones de empleo, de las leyes, laudos y/o convenios colectivos vigentes para dicha rama de actividad; cumplir con las normas de seguridad

e higiene correspondientes, así como realizar los aportes y contribuciones de seguridad social al BPS.

Asimismo la Administración se reserva el derecho a exigir a la empresa la presentación de la documentación que acredite el cumplimiento de lo expuesto anteriormente así como los recaudos que prueben que está al día en el pago de la póliza contra accidentes de trabajo y contribuciones de seguridad social.

La o las empresas deberán comunicar a la Administración los datos personales de los trabajadores afectados a la prestación del servicio (Decreto 475/05).
La o las empresas deberán cumplir con el Decreto 406/88. En particular se observa los artículos referidos a los equipos de protección personal.

La empresa adjudicataria queda obligada a reparar todos los daños que cause en los bienes de propiedad de la FI o de terceros, con motivo de la prestación de los servicios.

Los contratistas quedan obligados a dar cumplimiento a todas las disposiciones legales y reglamentarias vigentes en materia laboral, siendo de su cargo los aportes a los organismos de Seguridad Social de así corresponder

La Administración podrá exigir al contratista los comprobantes necesarios para verificar las fechas en que hayan sido pagados los salarios de los obreros ocupados en el servicio a su cargo, y para verificar el planillado de trabajadores.

El incumplimiento, por parte de una empresa adjudicataria en el pago de las retribuciones a los trabajadores asignados al cumplimiento de las tareas contratadas será causal de rescisión del contrato por responsabilidad imputable al adjudicatario.

15. CESIÓN DE CONTRATO

La o las empresas contratadas no podrán sub-arrendar ni ceder el contrato sin el previo consentimiento escrito de la Administración

16.- INDEPENDENCIA COMERCIAL DE LA UDELAR

El mantenimiento de la concesión, por parte de la FI, quedará sujeto al cumplimiento por parte del concesionario de las siguientes condiciones, entre otras:

- a) No podrá en ningún caso contraer deudas a nombre de la FI, ni de la Universidad de la República, ni invocar a éstas en negocios con terceros;
- b) Pagará puntualmente a terceros las obligaciones personales que contraiga como consecuencia de la concesión.

17.- INCUMPLIMIENTO

En caso de incumplimiento de cualquiera de las cláusulas del presente Pliego y del contrato correspondiente, la FI de pleno derecho y sin necesidad de gestión alguna, se incautará parcial o totalmente, en concepto de cláusula penal, de la garantía anteriormente prevista, sin perjuicio del resarcimiento de los daños y perjuicios emergentes y de la caducidad del citado contrato.

18.- PAGO DE ROTURAS Y FALTANTES

El concesionario estará obligado a abonar el valor de los objetos que se deterioren, destroquen o hayan desaparecido. Los daños que se produzcan en el edificio, maquinarias, útiles y en general, en todos los bienes muebles o inmuebles entregados, por causas fortuitas o culpa del concesionario o sus dependientes, será de exclusivo cargo del concesionario.

La tasación correspondiente de los daños será realizada por un tasador designado por la FI quien deberá justificarla teniendo en cuenta los precios de plaza. Dicha tasación será inapelable. Los gastos de tasación los pagará el concesionario. Las reparaciones de los bienes objeto de la concesión que se deban realizar serán bajo el contralor de la FI.

19.- MORAS

El concesionario estará incurso en mora de pleno derecho, sin necesidad de protesta, interpelación judicial ni gestión particular alguna, por el sólo vencimiento de los términos en que debe cumplirse cada obligación o por la realización u omisión de cualquier acto o hecho que se traduzca en hacer o en no hacer algo contrario a lo estipulado.

Éste queda establecido en un 10% del canon mensual.

20.- CAUSALES DE RESCISIÓN

- a) El incumplimiento total o parcial del contrato
- b) La no integración de la garantía correspondiente luego de la adjudicación
- c) Cualquier otra causal que a juicio de la FI sea lo suficientemente grave como para invalidar el contrato.

21.- MULTAS

En caso de infracción a las normas del presente pliego se le aplicará al concesionario una multa que se graduará según la gravedad del incumplimiento desde un mínimo de 10 UR o su equivalente en pesos uruguayos, hasta un máximo de 1000 UR, sin perjuicio de las acciones legales y reglamentarias que pudieren corresponder, de la rescisión del contrato respectivo y del resarcimiento de los daños y perjuicios emergentes.

22.- PLAZO DE INICIACIÓN DEL SERVICIO

La fecha de iniciación del Servicio se establecerá en el contrato, no pudiendo ser posterior al 13.02.2017.

23.- VISITA

La visita guiada a las instalaciones de la Cantina de la Facultad de Ingeniería será de **carácter única y obligatoria**.

Se realizará el **día 14 de diciembre de 2016, a la hora 08:00, partiendo del Hall de entrada del Edificio Central de Facultad de Ingeniería.**

El concesionario recibirá las instalaciones en su estado actual.

24.- ENTREGA DE LAS PROPUESTAS

Las ofertas se entregarán en Dpto. Compras-Suministros: Av. Julio Herrera y Reissig 565, entresijos metálicos del Cuerpo Norte de la Facultad de Ingeniería, de lunes a viernes de 8 a 13 hs.

25.- APERTURA DE LAS OFERTAS

Las ofertas serán abiertas en acto público el día **28 de diciembre de 2016** a la hora **10:00**, en el **Departamento de Compras-Suministros** de la Facultad de Ingeniería.

FORMULARIO A
NOTA DE PRESENTACIÓN

LICITACIÓN ABREVIADA N° xx/16

Nombre del Proponente[Razón Social y Nombre Comercial]
R.U.T. N°

Número de la oferta (en caso de presentar más de una)

Sra. Decana de la Facultad de Ingeniería,
Prof. Ing. María Simon,

....., quien firma al pie, domiciliado a los efectos legales en la calle N° de la ciudad de, se compromete a proveer de acuerdo a los pliegos que rigen esta licitación, que declara conocer y aceptar en todas sus cláusulas, el suministro de (un resumen de lo ofertado), con destino a la Facultad de Ingeniería.

Esta oferta y precios se mantendrán por un plazo de días calendario a partir del siguiente día hábil a la fecha de la apertura de esta Licitación.

Asimismo la Empresa se compromete en caso de litigio a someterse a las leyes y tribunales de la República Oriental del Uruguay con exclusión de todo otro recurso.

Montevideo, de 2016.

Firma y aclaración.....

FORMULARIO B

NÓMINA DE CONTRATOS CUMPLIDOS

TRABAJOS DE SIMILAR NATURALEZA O VOLUMEN EJECUTADOS EN LOS
ÚLTIMOS 5 AÑOS

AÑO	Cliente	Denominación / Ubicación	Referencia
		1	
		2	
		3	
		1	
		2	
		3	
		1	
		2	
		3	
		1	
		2	
		3	
		1	
		2	
		3	

Fecha: Firmas:
.....

NOTA: De ser necesario, se podrá utilizar un formato distinto a éste, respetando la información requerida en el presente formulario.

FORMULARIO C
CONSTANCIA DE VISITA OBLIGATORIA

Montevideo,de de 2016.

Ref.: LICITACIÓN ABREVIADA N° xx/16
"Explotación del Servicio de Cantina-Comedor de la FI"

Por la presente se deja constancia que la empresa
realizó la visita obligatoria a las instalaciones de la Facultad de Ingeniería, exigida en
el Pliego de Condiciones Particulares.

.....
Por Facultad de Ingeniería

MODELO DE CONTRATO

CONTRATO DE EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA COMEDOR DE LA FI

En la ciudad de Montevideo, a los días del mes de de 2016,

POR UNA PARTE *la Prof. Ing. María Simon* en su carácter de *Decana de la Facultad de Ingeniería de la Universidad de la República* y en representación de la Facultad de Ingeniería - Universidad de la República, con sede en esta ciudad y domicilio en Julio Herrera y Reissig 565, y

POR OTRA PARTE en representación de quien constituye domicilio legal en conviene celebrar el presente CONTRATO, de acuerdo a las siguientes estipulaciones:

OBJETO – mediante el presente contrato la firma se obliga a cumplir con el servicio de referencia , según pliegos de condiciones, especificaciones y demás recaudos en base a los cuales se llamó a LICITACIÓN ABREVIADA xx/16 “EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA-COMEDOR DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA”, así como la propuesta del adjudicatario en cuanto se ajuste a los mismos. A tales efectos se firma conjuntamente por las partes dos juegos de dicha documentación, la que forma parte integrante de este contrato.

PLAZOS – se establece como fecha de inicio del servicio, el y como fecha de finalización el

DOMICILIOS ESPECIALES - para todos los efectos judiciales y extrajudiciales a que pueda dar lugar este Contrato, las partes fijan como domicilios especiales los siguientes:

FACULTAD DE INGENIERÍA - UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA: Julio Herrera y Reissig 565, Montevideo.-

LA EMPRESA CONTRATISTA:



Facultad de Ingeniería - UDELAR
Departamento de Compras-Suministros

Julio Herrera y Reissig 565 – 11.300 Montevideo

Tel-Fax: 2711 0649 / 2710 5139

PLIEGO GENERAL DE CONDICIONES PARA SUMINISTROS Y SERVICIOS NO PERSONALES

[Enlace al texto publicado en el Diario Oficial](#)