



Pliego Particular de Condiciones.**Contratación de empresa para la explotación de servicio de
cantina en el Instituto de Profesores “Artigas”
“CONCESIÓN Nº 1/2024”****PARTE I**

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

PARTE II

- Art.8 CONDICIONES DE LOS OFERENTES
- Art.9 DE LA REPRESENTACIÓN DE LA EMPRESA
- Art.10 VISTA Y RETIRO DE LOS RECAUDOS
- Art.11 REQUISITOS PARA LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA
- Art.12 DE LA PROPUESTA
- Art.13 PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA
- Art.14 INFORMACIÓN CONFIDENCIAL Y DATOS PERSONALES
- Art.15 RECHAZO DE LAS PROPUESTAS
- Art.16 GARANTÍAS
- Art.17 PLAZO DE MANTENIMIENTO DE OFERTA
- Art.18 APERTURA DE LAS OFERTAS
- Art.19 CRITERIOS PARA EL ANÁLISIS DE LAS PROPUESTAS
- Art. 20 MEJORA DE LAS OFERTAS O NEGOCIACIÓN CON LOS OFERENTES

PARTE III

- Art. 21 ADJUDICACIÓN
- Art. 22 NOTIFICACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN
- Art. 23 OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO



Art. 24 DEL INCUMPLIMIENTO

Art. 25 CAUSALES DE RESCISIÓN

ANEXO I - INSTRUCTIVO COTIZACIÓN EN LÍNEA WEB COMPRAS ESTATALES.

ANEXO II - PROPUESTA DE EMPLEADO DE ESTUDIANTE DE IPA

**ANEXO III - REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO DE CANTINA DEL CONSEJO DE
FORMACIÓN EN EDUCACIÓN.**

ANEXO IV - FORMULARIO DE ACREDITACIÓN DE ANTECEDENTES.

ANEXO V - FORMULARIO DE DECLARACIÓN DEL OFERENTE.

ANEXO VI - ESQUEMA PARA LA PRESENTACIÓN DE LOS MENÚS PROPUESTOS



Pliego Particular de Condiciones.**Contratación de empresa para la explotación de
servicio de cantina en el Instituto de Profesores
“Artigas”
“CONCESIÓN N°1/2024”**

PARTE I

Art. 1 OBJETO DEL LLAMADO

1.1 El presente Llamado a Concesión corresponde a la contratación de una empresa especializada para la explotación de cantina en el local del Instituto de Profesores “Artigas”, sito en la calle Avenida Del Libertador N°2025, departamento de Montevideo.

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

1.3. Los oferentes deberán realizar una visita previa obligatoria al local donde se instalará el servicio, la misma se coordinará con la Dirección del Instituto en una fecha que se comunicará como aclaración al llamado publicado en la página de la Agencia Regula- dora de Compras Estatales.

Art 2. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO.

2.1 La prestación del servicio se deberá cumplir en las instalaciones del Instituto de Profesores “Artigas”, tanto la elaboración de los alimentos como el servicio de



comedor y cafetería, de buena calidad, el que podrá además considerar un servicio de delivery dentro del Instituto, de manera ágil, sin que ello perjudique la atención en mostrador.

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

2.3 Los servicios de comedor y cafetería se prestarán a funcionarios, estudiantes y todas aquellas personas vinculadas permanente o puntualmente al Instituto de Profesores “Artigas”.

2.4 El oferente deberá indicar una lista de todos los productos que se ofrecerán y su precio (en pesos uruguayos) la que deberá estar ubicada en un lugar visible y su contenido actualizado en forma permanente. El servicio deberá comenzar a prestarse con los productos que se indiquen en la propuesta sin excepción y previa revisión de la Comisión Administradora y Fiscal. Para incorporar nuevos productos a la oferta deberá consultarse a la comisión administradora y fiscal, a través de una propuesta escrita en la que se detalle productos que se pretenden ofertar, tamaño de la porción y su precio.

2.5 Los precios podrán ser reajustados en virtud del incremento del I.P.C. referido a alimentos y bebidas no alcohólicas, hasta dos veces al año (por un monto total no superior al 15% del precio inicial), lo que deberá ser analizado y aprobado por la Comisión Administradora y Fiscal correspondiente.

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

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

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



de cantinas de CFE. Asimismo no se permite la venta, publicidad, promoción y patrocinio de aquellos productos que presenten octógonos en el frente del envase que indiquen exceso de grasas, grasas saturadas, azúcares y/o sodio, a excepción de aquellos permitidos en el reglamento de cantinas.

2.9 El horario de funcionamiento será de lunes a viernes de 8:30 a 22:00 hs. En caso de que el Instituto de Profesores “Artigas” así lo requiera, y en caso de actividades extraordinarias, se podrá hacer uso de las instalaciones para brindar servicios de comedor (almuerzo) o cafetería los días sábados, domingos o feriados en forma excepcional, el aviso en cualquiera de los casos deberá realizarse con una antelación mínima de 48 horas.

Los horarios para ofrecer los menús propuestos para cada tiempo de comida serán:

Desayuno: 08:30 a 10:30 hs

Almuerzo: 12:00 a 14:30 hs

Merienda 17:00 a 19:30 hs

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

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

2.10 Además del expendio de productos de cafetería según lo estipulado en el Reglamento de funcionamiento de cantinas y su reglamento aclaratorio, deberá ofrecerse un menú económico y saludable para almuerzo, y una opción de menú regular de manera de cubrir las preferencias de los usuarios. Asimismo, deberá ofrecerse un plan de desayunos y meriendas, de acuerdo a los mismos reglamentos, cuyo precio deberá ser menor al precio de sus componentes por separado. Deberá cubrirse sin excepciones la demanda de menú económico y menú de desayunos / meriendas. De lo contrario deberá ofrecerse un menú regular al precio del menú económico.

Se podrán ofrecer además otras opciones de menú siempre que cumplan las especificaciones del reglamento de cantina.

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

Abastecimiento

Elaboración

Servicio al usuario



Higiene de vajilla, comedor y sector producción

Mantenimiento de equipo e instalaciones

Manejo adecuado de residuos y sobrantes

Tramites y habilitaciones

2.12 Elaboración

Las preparaciones correspondientes a los menús de almuerzo, desayuno y merienda deberán ser elaboradas en su totalidad en el local de cantina (a excepción del pan), no permitiéndose el uso de productos pre elaborados (masas, hamburguesas, tartas, etc) para este fin.

En caso de otras preparaciones que se adquieran elaboradas fuera de la cantina, las mismas deberán proceder de un proveedor que cuente con las correspondientes habilitaciones. En dicho caso se deberá contar con un registro de las preparaciones adquiridas y conservar las boletas correspondientes.

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

Además deberán separarse adecuadamente dentro del equipo de refrigeración.

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

2.13 Local y equipamiento

Todas las aberturas exteriores deberán contar con tejido mosquitero.

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

Se debe contar como mínimo con dos piletas: una para el lavado de alimentos sucios (papas, huevos, etc.) y otra para el lavado de vajilla. Al menos una de ellas debe contar con dispensador de jabón para manos y toallas de papel. Ambas deberán contar con agua fría y caliente.

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

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

Todo equipamiento que sea necesario deberá ser proporcionado por el concesionario.



2.13.1 Equipamiento

2.13.1.1 Heladeras y freezers.

Para cumplir con una adecuada conservación de los alimentos, el oferente deberá proporcionar heladeras y freezers, en cantidad suficiente para uso exclusivo de este servicio, así como mantenerlos en adecuadas condiciones de higiene y funcionamiento. La temperatura de los freezers deberá ser de -18º C y de las heladeras de 7º C o inferior.

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

Los equipos de frío no podrán llenarse más allá de $\frac{2}{3}$ de su capacidad de modo de facilitar el control de existencias. Asimismo se contará con un registro de existencias en cada equipo.

2.13.1.2 Cocción.

Se deberá contar con fuegos y hornos en cantidad suficiente para dar respuesta a los menús pautados.

2.13.1.3 Microondas.

Se deberá contar como mínimo con un microondas en el comedor para eventual calentamiento de platos y de considerarse necesario en el sector producción.

2.13.1.4 Balanza.

Deberá contarse con una balanza para el control de la mercadería, así como para el cumplimiento correcto de los recetarios.

2.13.1.5 Mesas y sillas.

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

Las mesas deberán ser de materiales lavables, o en su defecto contar con mantelería higienizable y en adecuadas condiciones

2.13.1.3 Armarios.

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

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

2.13.1.5 Extractores.



Se deberá contar con extractor de humos y olores de capacidad suficiente, de modo de garantizar que no existan olores en el sector comedor.

2.13.1.4 Equipo menor.

Se deberá contar con todo el equipo menor necesario para responder al menú planteado, en adecuadas condiciones, sin que su carencia genere inadecuada manipulación o almacenamiento.

2.13.1.5 Recipientes.

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

2.13.1.6 Tablas.

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

2.13.1.7 Vajilla.

La vajilla para el servicio será provista y repuesta por el concesionario, y será acorde a la cantidad de comensales y los turnos de servicio.

La misma deberá ser de preferencia convencional. Los alimentos y preparaciones que se retiren del salón comedor deberán acondicionarse en vajilla descartable con los implementos necesarios según corresponda (vajilla y cubiertos descartables, servilleta, etc).

2.13.1.8 Utensilios de cocina.

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

2.13.1.9 Termómetros.

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

2.13.1.10 Servilletas.

Se deberá proveer al servicio de servilletas, ya sea por dispensadores en la línea de servicio, o dispensadores individuales en las mesas.



2.13.1.11 Aderezos.

Los aderezos serán servidos conjuntamente con el menú, o se dispondrán en la línea de servicio o mesas, en recipientes cerrados, o en envases individuales. No podrán servirse aderezos en bowls u otros envases abiertos.

2.14 Higiene.

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

El servicio deberá contar con un manual de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (P.O.E.S.), el cual deberá ser específico del servicio de alimentación.

El mismo deberá actualizarse cuando sea necesario, reflejándose su desarrollo a través del registro sistemático en planillas específicas, las cuales serán solicitadas por los referentes técnicos.

Higiene del tanque de agua: La higiene del tanque de agua en caso de existir, será responsabilidad del Consejo de Formación en Educación, de acuerdo al RBN.

2.14.2 Materiales de limpieza.

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

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

2.14.3 Recipientes de basura.

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

2.14.4 Manejo integral de plagas.

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

2.14.5 Será obligación del adjudicatario la contratación de una empresa especializada que realice la recolección diaria de los residuos que se generen en la cantina, y



cumpliendo con las normas que establece la Intendencia Municipal de Montevideo, queda prohibida la evacuación de los residuos en los contenedores que la Intendencia tiene colocados en las inmediaciones del Instituto de Profesores “Artigas”, en caso que el adjudicatario no dé cumplimiento a lo establecido en el presente artículo, el Consejo puede exigir al mismo el pago de la multa que la referida Intendencia pueda imponer al Consejo, o traspasar el valor de la multa al adjudicatario en caso que el Consejo haya abonado la multa previamente.

Art. 3 DEL PERSONAL.

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

Todo personal deberá tener carné de salud vigente y de manipulador de alimentos, en la categoría operario o decisor. Al menos uno de los trabajadores deberá tener carné de manipulador nivel decisor. Dicha documentación deberá estar disponible en el servicio, para ser exhibidos cuando sean solicitados.

3.2 Para la prestación de los servicios, el concesionario deberá contratar al menos un estudiante del Instituto de Profesores “Artigas”, cuyo proceso de selección se regulará de acuerdo al sistema propuesto por el Centro de Estudiantes del Instituto de Profesores “Artigas” (C.E.I.P.A.) en la propuesta que forma parte del presente Pliego y se identifica Anexo II. La actividad del referido estudiante se regirá por lo establecido en el presente Pliego, el Reglamento de funcionamiento de cantina del Consejo de Formación en Educación, la propuesta del C.E.I.P.A., las normas vigentes en materia de derecho laboral y las demás que tengan alcance en la presente contratación.

Cualquiera sea el régimen de contratación (mensual o jornalero), el estudiante tendrá derecho a subsidio por desempleo, en caso de haber cumplido 6 meses o 150 jornales de labor (Art. N.º 3 Ley 15.180).

La duración del contrato a término será de 12 meses incluida la Licencia Anual Reglamentaria.

3.3 Al momento de firmar el contrato y antes del inicio de las actividades, la empresa adjudicataria deberá remitir al Departamento de Adquisiciones vía e-mail (adquisiciones@cfe.edu.uy) con copia al área de Nutrición (nutricionistas@cfe.edu.uy) la nómina de funcionarios designados para realizar el servicio, indicando apellidos, nombre, cédula de identidad, y carné de salud y de manipulador de alimentos al día.



En caso de que posteriormente exista algún cambio en la nómina antes mencionada, se deberá remitir la nueva información a los mismos Departamentos indicados. Si al momento de que el concesionario comience con las actividades todavía no fue seleccionado el estudiante que formará parte del personal, cuando éste sea designado deberá comunicar vía e-mail a los mismos departamentos sus datos personales, carnet de salud y de manipulador de alimentos vigentes.

3.4 Será de cargo del concesionario, para la totalidad del personal contratado, el pago de todas las obligaciones que impongan las normas dictadas o a dictarse en el transcurso de la concesión. Los salarios de los trabajadores deberán respetar los laudos vigentes establecidos para el rubro de actividad correspondiente, en función de las tareas a desempeñar.

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

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

3.7 Dentro del horario contratado, el personal no podrá dedicarse a otras actividades que no sean las específicas de la actividad que se contratan.

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

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

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

Del sistema de control.

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

Art. 4 PLAZO DE CONTRATACIÓN.



4.1 El plazo de contratación será desde el inicio efectivo de las actividades y hasta EL 31 de diciembre de 2025 con posibilidad de prorrogar por períodos de un año hasta un máximo de dos, salvo comunicación en contrario por parte del Consejo, con un preaviso de 30 días mediante notificación escrita y 60 días por parte de la empresa mediante el/los procedimiento/s de notificación establecido/s en el Art. 23 del presente Pliego.

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

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

4.4 El Consejo de Formación en Educación durante la vigencia del contrato podrá rescindir unilateralmente el mismo, mediante resolución fundada, con un preaviso de

30 (treinta) días mediante notificación escrita usando el/los procedimiento/s de notificación establecido/s en el presente Pliego Particular de Condiciones.

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

Art. 5 EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD.

El Consejo de Formación en Educación podrá desistir del llamado en cualquier etapa de su realización, o podrá desestimar todas las ofertas. Ninguna de estas decisiones generará derecho alguno de los participantes a reclamar por gastos, honorarios o indemnizaciones por Daños y Perjuicios.

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

6.1 Plazos

6.1.1 Los plazos establecidos en este Pliego se computan en días hábiles administrativos. Se entenderá por días hábiles aquellos en que funcionan las oficinas



de la Administración Pública. Son horas hábiles las correspondientes al horario fijado para el funcionamiento de dichas oficinas. (Ordenanza N° 10).

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

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

6.2 Aclaraciones, Consultas y Prórrogas.

6.2.1 Las mismas deberán presentarse únicamente por escrito ante el Departamento de Adquisiciones del C.F.E., sito en la calle Río Negro 1039 1° piso, e-mail: adquisiciones@cfe.edu.uy, en el horario de 13:00 a 18:00 horas, hasta 2 (dos) días hábiles antes de la Apertura de las ofertas, vencido dicho término el Consejo no estará obligada a proporcionar datos aclaratorios. En el caso de la solicitud de prórrogas deberá presentarse únicamente por escrito ante el Departamento de Adquisiciones del C.F.E., sito en la calle Río Negro 1039 1° piso, e-mail: adquisiciones@cfe.edu.uy, en el horario de 13:00 a 18:00 horas, hasta 2 (dos) días hábiles antes de la Apertura de las ofertas.

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

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

6.3 Comunicaciones.

6.3.1 Todas las comunicaciones referidas al presente llamado deberán dirigirse al Departamento de Adquisiciones del C.F.E., sito en la calle Río Negro 1039 1° piso, e-mail: adquisiciones@cfe.edu.uy

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



Art 7. PRECIO Y OFERTAS.

7.1 El adjudicatario deberá abonar mensualmente un canon al Consejo de Formación en Educación, del 1° al 10 de cada mes, el monto asciende a 8 (ocho Unidades Reajustables) durante los meses que dure la contratación.

7.2 El pago se realizará mediante operación en una cuenta ANEP – C.F.E. en el B.R.O.U., y posterior acreditación del mismo ante la Dirección del Centro Educativo.

7.3 Cuando el pago se realice fuera del plazo establecido en el 7.1, se aplicará un recargo del 1% mensual lineal, situación en la cual corresponderá la efectivización de un depósito complementario.

7.4 El monto será en moneda nacional y se determinará de acuerdo al valor vigente de la Unidad Reajutable (U.R.) correspondiente al mes de pago.

7.5 El aporte del CANON se regirá por la escala establecida en la sección VI que luce en el Anexo III Reglamento de funcionamiento de cantina en el Consejo de Formación en Educación que forma parte del presente Pliego.

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

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

7.7 El Consejo de Formación en Educación se reserva el derecho de no considerar las ofertas que no se presenten en la forma especificada o que contengan cláusulas que difieran de las especificaciones del presente Pliego Particular de Condiciones.

Asimismo, se establece que no serán válidas las ofertas que presenten otra Forma de Pago o Ajuste de Precios que los establecidos en el presente pliego.

PARTE II

Art. 8 CONDICIONES DE LOS OFERENTES.

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

Podrán cotizar aquellas empresas reconocidas en el ramo correspondiente al objeto del presente Pliego Particular, para lo cual deberán presentar los recaudos solicitados en el Art. 11 del presente Pliego.



Art. 9 DE LA REPRESENTACIÓN DE LA EMPRESA

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

9.2 Dicha representación deberá estar acreditada en el R.U.P.E. a través de:

9.2.1 Poder General, o Poder Especial en primera copia de la Escritura Pública autenticada por Escribano.

9.2.2 Carta - Poder con certificación notarial de firmas.

Art. 10 VISTA Y RETIRO DE LOS RECAUDOS.

Los pliegos se podrán consultar en la página web www.comprasestatales.gub.uy, en la web del Consejo de Formación en Educación www.cfe.edu.uy o en el Departamento de Adquisiciones sito en la calle Río Negro 1039 esquina Carlos Gardel, primer piso, hasta el día de la Apertura de las ofertas.

Art. 11 REQUISITOS PARA LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA.

11.1 El formulario de Declaración del oferente (ANEXO V) deberá estar firmado por el titular, o representante con facultades suficientes para ese acto.

11.2 Hasta 3 (tres) antecedentes satisfactorios en el área que se licita, en la A.N.E.P. o con otros organismos públicos o empresas privadas, en los últimos 3 (tres) años, según guía de ANEXO IV.

11.3 La documentación solicitada en 11.1 y 11.2 debe ser ingresada en archivos con los formato habilitados por la web, sin contraseñas ni bloqueos para su impresión o copiado. Cuando el oferente deba agregar en su oferta un documento o certificado cuyo original sólo exista en soporte papel, deberá digitalizar el mismo (escanearlo), y subirlo con el resto de su oferta. En caso de resultar adjudicatario, deberá exhibir el documento o certificado original, conforme a lo establecido en el artículo 48 del T.O.C.A.F.

Art. 12 DE LA PROPUESTA.

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

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

Art. 13 PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA



Los oferentes deberán única y obligatoriamente ingresar sus ofertas en línea (económica y técnica completas), en el sitio web de compras estatales www.comprasestatales.gub.uy, no recibándose ofertas por otra vía. Por consultas al respecto deberán comunicarse al teléfono 2604.53.60 Mesa de ayuda SICE. Se adjunta en ANEXO I el instructivo con recomendaciones sobre la oferta en línea y accesos a los materiales de ayuda disponibles.

La propuesta deberá contener:

A) Propuesta de menú económico para almuerzo en modalidad quincenal de acuerdo al patrón de menú solicitado, con su precio de venta (iva incluido) y recetario correspondiente, según anexo VI.

B) Propuesta de menú para desayuno y merienda en modalidad quincenal y su precio de venta (iva incluido) según anexo VI.2.

C) Productos que se expenderán como parte de la oferta obligatoria (indicados en el reglamento de funcionamiento de cantinas de CFE anexo) y lista de precios de venta (iva incluido) según el anexo VI.3 y VI.4

D) Lista de otros productos que se expenderán.

Art. 14 INFORMACIÓN CONFIDENCIAL Y DATOS PERSONALES.

14.1 Cuando los oferentes incluyan información considerada confidencial, al amparo de lo dispuesto en el art. 10 literal I) de la Ley N° 18.381 y artículo 12.2 del Decreto N° 131/2014, la misma deberá ser ingresada en el sistema en tal carácter y en forma separada a la parte pública de la oferta.

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

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

14.2 Solo se considera información confidencial:

14.2.1 la información relativa a sus clientes.

14.2.2 la que pueda ser objeto de propiedad intelectual.

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

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

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



14.3 En ningún caso se considera información confidencial:

14.3.1 la relativa a los precios.

14.3.2 la descripción de bienes y servicios ofertados.

14.3.3 las condiciones generales de la oferta.

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

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

Art. 15 RECHAZO DE LAS PROPUESTAS.

15.1 Basándose en conclusiones técnicas, económicas, temporales o de cualquier otra clase que surjan del estudio particular de cada una de las propuestas, el Consejo de Formación en Educación se reserva la facultad de rechazar aquellas que no cumplan con los requisitos del presente Pliego.

15.2 El Consejo de Formación en Educación se reserva el derecho de seleccionar la oferta que a su juicio considere más conveniente de acuerdo al Art. 19 del Pliego Particulares de Condiciones.

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

15.4 El Consejo de Formación en educación se reserva el derecho de rechazar una propuesta:

15.4.1 Por falta de información suficiente.

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

Art 16 GARANTÍAS

No corresponde garantía

Art. 17 PLAZO DE MANTENIMIENTO DE OFERTA.



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

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

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

Art. 18 APERTURA DE LAS OFERTAS.

18.1 La Apertura de las Ofertas se efectuará en forma automática en la fecha y hora indicada. El Acta será remitida por Compras Estatales a la/las direcciones electrónicas previamente registradas por cada oferente en la sección “Comunicación” incluida en “Datos Generales” prevista en la aplicación Registro Único de Proveedores del Estado. El Acta de apertura permanecerá asimismo visible para todos los oferentes en la plataforma electrónica.

Será de responsabilidad de cada oferente asegurarse de que la dirección electrónica constituida sea correcta, válida y apta para la recepción de este tipo de mensajes.

A partir de la fecha y hora establecidas, las ofertas quedarán accesibles para que el Consejo contratante, no pudiendo introducirse modificación alguna en las mismas.

Asimismo, las ofertas quedaran visibles para todos los oferentes, con excepción de aquella información que sea entregada en carácter confidencial.

Solo cuando el Consejo contratante solicite salvar defectos o carencias de acuerdo a lo establecido en el Art. 65 del T.O.C.A.F., el oferente deberá agregar en línea la documentación solicitada. El instructivo indicado en el ANEXO I presenta cómo proceder en el SICE en este caso.

La Apertura Electrónica de las ofertas se realizará el día 22 de noviembre de 2024 a las 14 horas.

**Art.19 CRITERIOS PARA EL ANÁLISIS DE LAS PROPUESTAS**

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

FACTORES DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
<p>Adecuación a lo solicitado de menú económico para almuerzo y variedad</p> <p>Adecuado + muy variado = 25 puntos Adecuado + variado = 20 puntos Poco adecuado + muy variado = 15 puntos Adecuado + poco variado = 10 puntos Poco adecuado + variado = 5 puntos Poco adecuado + poco variado = 1 punto</p>	25
<p>Adecuación a lo solicitado al plan de desayunos y meriendas y variedad</p> <p>Adecuado + variado 15 puntos Poco adecuado + variado 10 puntos Adecuado + poco variado 5 puntos Poco adecuado + poco variado 1 punto</p>	15
<p>Precio de menú económico (iva incluido).</p> <p>Se asignará un puntaje de 20 a la oferta más barata y se distribuirá el puntaje en el porcentaje de encarecimiento de cada oferta con relación a la más barata.</p> <p>Relación de puntaje: $20 \times \text{precio de la oferta más barata} / \text{precio de la oferta a puntuar}$</p>	20
<p>Precio de plan de desayunos y meriendas (iva incluido).</p>	15



<p>Se asignará un puntaje de 15 a la oferta más barata y se distribuirá el puntaje en el porcentaje de encarecimiento de cada oferta con relación a la más barata.</p> <p>Relación de puntaje: $15 \times \text{precio de la oferta más barata} / \text{precio de la oferta a puntuar}$</p>	
<p>Precio de ensalada de frutas (180g de fruta + 80 ml jugo)</p> <p>Se asignará un puntaje de 3 a la oferta más barata y se distribuirá el puntaje en el porcentaje de encarecimiento de cada oferta con relación a la más barata.</p> <p>Relación de puntaje: $3 \times \text{precio de la oferta más barata} / \text{precio de la oferta a puntuar}$</p>	3
<p>Precio de yogur bebible frutado 180- 200 ml</p> <p>Se asignará un puntaje de 3 a la oferta más barata y se distribuirá el puntaje en el porcentaje de encarecimiento de cada oferta con relación a la más barata.</p> <p>Relación de puntaje: $3 \times \text{precio de la oferta más barata} / \text{precio de la oferta a puntuar}$</p>	3
<p>Precio de tarta de verduras (300g)</p> <p>Se asignará un puntaje de 3 a la oferta más barata y se distribuirá el puntaje en el porcentaje de encarecimiento de cada oferta con relación a la más barata.</p> <p>Relación de puntaje: $3 \times \text{precio de la oferta más barata} / \text{precio de la oferta a puntuar}$</p>	3
<p>Precio de Sándwich olímpico (200g)</p> <p>Se asignará un puntaje de 3 a la oferta más</p>	3



<p>barata y se distribuirá el puntaje en el porcentaje de encarecimiento de cada oferta con relación a la más barata.</p> <p>Relación de puntaje: $3 \times \frac{\text{precio de la oferta más barata}}{\text{precio de la oferta a puntuar}}$</p>	
<p>Precio de agua mineral (500-600 ml)</p> <p>Se asignará un puntaje de 3 a la oferta más barata y se distribuirá el puntaje en el porcentaje de encarecimiento de cada oferta con relación a la más barata.</p> <p>Relación de puntaje: $3 \times \frac{\text{precio de la oferta más barata}}{\text{precio de la oferta a puntuar}}$</p>	3
<p>Antecedentes negativos en R.U.P.E., según Decreto N°202/2024</p> <p>Se asignarán los puntajes para este factor de acuerdo a la siguiente tabla:</p> <p>A) No poseer ningún antecedente negativo en RUPE: 10 puntos.</p> <p>B) Quien haya sido objeto de una advertencia en los últimos 12 (doce) meses: 8 puntos</p> <p>C) Quien haya sido objeto de más de una advertencia en los últimos 12 (doce) meses: 6 puntos</p> <p>D) Quien haya sido objeto de una multa en los últimos 18 (dieciocho) meses: 5 puntos</p> <p>E) Quien haya sido objeto de mas de una multa en los últimos 18 (dieciocho) meses: 4 puntos</p> <p>D) Quien haya sido objeto de de ejecución de una garantía de mantenimiento de oferta o fiel cumplimiento de contrato en los últimos 18 (dieciocho) meses: 3 puntos</p>	10



Quien haya sido objeto de mas de una ejecución de una garantía de mantenimiento de oferta o fiel cumplimiento de contrato en los últimos 18 (dieciocho) meses: 2 puntos	
Quien haya sido objeto de suspensión o eliminación en algún otro organismo del Estado: 0 puntos	
TOTAL PONDERACIÓN	100 puntos

Variedad: Se refiere a la inclusión de diferentes preparaciones en los menús, así como la diversidad de ingredientes y formas de preparación en éstos.

19.1 La información para la evaluación de antecedentes será obtenida de las ofertas, únicamente de las presentadas **según guía de ANEXO IV.**

Art. 20 MEJORA DE OFERTAS O NEGOCIACIÓN CON LOS OFERENTES.

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

PARTE III

Art. 21 ADJUDICACIÓN.

21.1 1 La adjudicación se realizará por el total del objeto.

21.2 El Consejo de Formación en Educación se reserva el derecho de adjudicar la Contratación a la oferta que considere más conveniente para sus intereses y a las necesidades del servicio (Art. 19 del Pliego Particulares de Condiciones), y también de rechazar la totalidad de las ofertas.

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



Art. 22 NOTIFICACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN.

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

22.2 Si al momento de la adjudicación, el proveedor que resulte adjudicatario no hubiese adquirido el estado de “ACTIVO” en R.U.P.E., se le otorgará un plazo de 2 días hábiles contados a partir del día siguiente a la notificación de la adjudicación, a fin de que el mismo adquiera dicho estado, bajo apercibimiento de adjudicar este llamado al siguiente mejor oferente en caso de no cumplirse este requerimiento en el plazo mencionado.

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

Art. 23 OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.

23.1 El adjudicatario (concesionario) asumirá la total responsabilidad por sus hechos y por los hechos de sus dependientes (incluido el estudiante seleccionado) y especialmente contra terceros, deslindando de todo tipo de responsabilidad al Consejo de Formación en Educación y al Centro de Estudiantes del Instituto de Profesores “Artigas” (C.E.I.P.A.).

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



mismos serán de su exclusivo cargo, será responsable de los daños y perjuicios que ello ocasione, y el C.F.E. podrá dar por rescindido el contrato.

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

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

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

Control:

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

23.5.2 Asimismo el adjudicatario deberá actualizar durante la vigencia de la contratación el certificado del B.S.E. y acreditarlo ante el Departamento de Compras y Licitaciones.

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

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

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



Art. 24 DEL INCUMPLIMIENTO

24.1 La Comisión Administradora y Fiscal podrá realizar inspecciones aleatoriamente o a partir de disconformidades de usuarios, aplicando en todos los casos la escala de evaluación de los servicios de alimentación aprobada por CFE. En cada visita de supervisión, el equipo técnico labrará un acta, la cual deberá ser firmada por el encargado del servicio de cantina presente en el momento y el técnico de CFE. La misma se elevará a la Comisión Administradora y Fiscal del centro y a la empresa proveedora, vía correo electrónico.

La falta de cumplimiento de cualquiera de las obligaciones asumidas por los oferentes, adjudicatarios o contratistas, derivadas de su oferta, adjudicación o contrato, podrá dar mérito a que el Consejo de Formación en Educación proponga o disponga, según el caso, la aplicación de las siguientes sanciones, no siendo las mismas excluyentes y pudiendo darse en forma conjunta (dos ó más de ellas).

24.1.1 Apercibimiento.

24.1.2 Suspensión del Registro de Proveedores del Estado.

24.1.3 Eliminación del Registro de Proveedores del Estado.

24.1.4 Publicaciones en prensa indicando el incumplimiento.

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

24.3 Serán causal de sanción, a vía de ejemplo: servicios no realizados en tiempo y forma; incumplimientos a la oferta presentada, al reglamento de cantinas de CFE, y al presente Pliego.

24.4 Se realizará un apercibimiento en primera instancia, solicitando la corrección inmediata del incumplimiento, que de no llevarse a cabo, se aplicarán las sanciones que se determinen



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

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

24.7 INCUMPLIMIENTOS SUBSANABLES O PARCIALES

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

24.8 INCUMPLIMIENTOS GRAVES

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

24.9 MULTAS

24.9.1 Por cada incumplimiento del servicio, el Consejo aplicará una multa equivalente proporcional al canon mensual, pudiendo ir desde un incremento del 20 al 50% del mismo para el mes siguiente al incumplimiento, hasta el doble de la cantidad que le hubiera correspondido pagar al concesionario.

25.8.2 Las multas se harán efectivas, sobre el canon mensual.

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

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



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

Art. 25 CAUSALES DE RESCISIÓN.

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

- 1.- Declaración de concurso, liquidación o solicitud de concordato.
- 2.- Incumplimientos del servicio en forma reiterada.
- 3.- Mutuo acuerdo.



Anexo I - Instructivo cotización en línea web compras estatales

Sr. Proveedor:

A los efectos de poder realizar sus ofertas en línea en tiempo y forma aconsejamos tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

1- Obtener la contraseña para ingresar al sistema tan pronto tengan conocimiento que van a ingresar ofertas en línea. Las dificultades que podría tener en esta etapa pueden deberse a que no tenga una dirección de correo electrónico registrada en el SIIF o que esa dirección no sea la que usted está utilizando actualmente y por lo tanto la contraseña no le llegará. Usted necesitará un día hábil para registrar su nueva dirección en el SIIF.

2- Analizar los ítems para los que se va a ingresar cotización para tener la certeza de contar con todos los datos disponibles. Si usted va a cotizar una variante o una presentación que no se encuentran disponibles en el sistema, deberá comunicarse con la Mesa de Ayuda de Compras Estatales para solicitar la catalogación de dichos atributos y/ o asesorarse acerca de la forma de proceder al respecto.

Este tema habitualmente se resuelve en el correr del día salvo casos excepcionales en los que se deban realizar consultas técnicas muy específicas.

3- Ingresar su cotización lo antes posible, para tener la seguridad de que todo funcionó correctamente. Hasta la hora señalada para la apertura usted podrá ingresar a modificar e incluso eliminar las ofertas ingresadas ya que sólo están disponibles con su clave. A la hora establecida para la apertura queda bloqueado el acceso a las ofertas y sólo quedarán incluidas en el cuadro comparativo de ofertas aquellas que usted ya tenga guardadas.

Al ingresar ofertas a último momento pueden ocurrir otros imprevistos además de los mencionados en los puntos 1 y 2, que le impidan completar el ingreso de su oferta (fallos en la conexión a Internet, caída de



servidores, sistemas lentos por la gran cantidad de personas accediendo a lo mismo, etc.) y que no se podrán solucionar instantáneamente.

4- Es conveniente concurrir a la capacitación que sobre el tema se dicta para los proveedores.

Mensualmente se publican las fechas de capacitación en www.comprasestatales.gub.uy y usted puede manifestar su interés en concurrir enviando un mail a la siguiente dirección: capacitacioncompras@agesic.gub.uy

5- Por cualquier otra duda o consulta, la Mesa de Ayuda de Compras Estatales está a su disposición de lunes a domingos de 8: 00 a 21: 00 por el teléfono 26045360.

Liniers 1324 Piso 4º Montevideo – Uruguay Tel./ Fax: (+598) 2901. 2929*
Email: contacto@agesic.gub.uy www.agesic.gub.uy



Anexo II - Propuesta de empleado estudiante de cantina de I.P.A.

Fundamentación: Bien sabemos que nuestra carrera docente presenta, además de gratificaciones, varios obstáculos con los cuales nos enfrentamos a lo largo del pasaje por esta institución. Una de estas dificultades es, sin duda, la económica. Esto se materializa muchas veces en la imposibilidad del estudiante de desarrollar su formación de la mejor manera, ya sea con la dilatación en el tiempo de la misma o bien con la deserción.

El Centro de Estudiantes del I.P.A. (C.E.I.P.A.), ha desarrollado en estos años, una lucha por más y mejores becas para los estudiantes de Formación en Educación y sobre todo de nuestro Instituto.

Con la idea de dar respuesta a esta situación, hemos configurado nuestras reivindicaciones hacia el C.F.E., así como también hemos promovido las becas estudiantiles otorgadas de manera autogestionada por nuestra fotocopiadora. En este sentido entendemos que no se han agotado aún los recursos para conseguir nuevos mecanismos que ayuden a los futuros docentes a culminar sus estudios. Es por esto que entendemos que, ante un nuevo llamado a licitación de la cantina, es necesario exigir nuevas formas que permitan a más estudiantes recibir un sustento económico.

De esta manera, el C.E.I.P.A., propone adjuntar el Pliego Particular de Condiciones del I.P.A., la propuesta de incorporación de al menos un estudiante al trabajo en la cantina en la modalidad de contrato a término por un año.

Sobre la Propuesta:

1) Consiste en que al menos 1 (un) puesto de trabajo en la cantina institucional (independientemente de los que resuelva el concesionario), esté ocupado por un estudiante del I.P.A. quien desempeñará una carga horaria de 20 hs. semanales, en las cuales el estudiante empleado de cantina desarrollará las tareas encomendadas por el concesionario, siendo los horarios sujetos a las necesidades del empleador.

El salario que percibirá el estudiante empleado de la cantina será fijado por el concesionario, según la normativa vigente, debiéndose contemplar todos los derechos laborales del grupo N.º 12, subgrupo N.º 4, correspondiéndose un menú diario sin costo. El estudiante empleado de cantina tendrá derecho a 3 horas mensuales libres destinadas a actividades gremiales del C.E.I.P.A.,



siempre y cuando el horario de las mismas coincida con su horario de trabajo. Las horas de permiso deberán ser anunciadas al concesionario con 48 horas de anticipación y el Centro de Estudiantes del I.P.A. (en adelante C.E.I.P.A.) se compromete a certificarlas.

2) La duración del contrato de trabajo entre el estudiante del I.P.A. y el concesionario alcanzará un plazo de 12 meses incluida la licencia anual reglamentaria. A esos efectos, el mismo podrá comenzar el 1º de febrero y finalizar el 31 de enero, debiendo el estudiante gozar de dicha licencia durante el mes de enero, período en el que la cantina permanece cerrada.

A tales efectos es necesario dejar explícito en esta propuesta del C.E.I.P.A., que en todo lo referente al desempeño de la función en cantina, el estudiante será un empleado sujeto a las leyes que rigen las relaciones laborales. Solamente si el estudiante alcanza el año de desempeño como trabajador de la cantina, dejará su puesto de trabajo sin reclamo alguno al concesionario, puesto que al aceptar integrarse a esta propuesta acepta todas las condiciones estipuladas por el C.E.I.P.A.

Sobre la función del C.E.I.P.A. en la implementación de la propuesta:

El C.E.I.P.A. conformará a su interna una Comisión integrada por 3 estudiantes elegidos en su Plenario General. Uno de los estudiantes que integre esa Comisión interna, será el representante de los estudiantes del I.P.A. en la Comisión Administradora y Fiscal del Instituto que se dispone en el Reglamento General de Cantinas del C.F.E..

Las funciones de esta Comisión de Cantina interna del C.E.I.P.A., serán las siguientes:

- a) Realizar el proceso de pre-selección de estudiantes que manifiesten interés por ser empleados de la Cantina del I.P.A. y que acepten los términos de esta propuesta.
- b) Implementar el proceso de seguimiento y evaluación de la propuesta.
- c) Desarrollar el seguimiento y monitoreo del estudiante empleado de la cantina.

Sobre la Pre-selección:

La Comisión de Cantina interna del C.E.I.P.A. o en su defecto, el equipo de Dirección del I.P.A., será la encargada de dar a conocer entre los estudiantes esta propuesta y tendrá a su cargo la realización de un llamado abierto en el



mes que corresponda, por plazo de diez días, a efectos de que los estudiantes interesados se inscriban para postularse como empleado de cantina del I.P.A. . Previo a dicho llamado, se estipularán dos instancias de reunión entre Comisión Cantina interna del C.E.I.P.A. y los estudiantes interesados en la propuesta (una en el horario matutino, otra en el vespertino), con el fin de comunicar las características de cargo/horario/salario establecidos por el concesionario. (Para lo cual será necesario una reunión previa entre la Comisión Cantina interna del C.E.I.P.A., y el concesionario).

Los requisitos establecidos por el C.E.I.P.A. para aspirar a integrarse a esta propuesta son los siguientes:

- Ser mayor de edad.
- Estar cursando al menos 4 asignaturas en el I.P.A. , en año lectivo en el que el C.E.I.P.A. realice el llamado.
- Tener vigente el Carné de Salud.
- Contar con Carné de Manipulador de Alimentos vigente, al momento de comenzar el trabajo en cantina.
- Participar en, al menos, una de las instancias de reunión con la Comisión Cantina interna del C.E.I.P.A.,(quienes no concurren quedarán descartados como aspirantes a integrarse a la propuesta).

Vencido el plazo de recepción de aspiraciones, la Comisión de Cantina interna del C.E.I.P.A., verificará que todos los interesados cumplan con los requisitos antes señalados, sorteando entre éstos, 10 estudiantes postulantes.

El listado de los 10 postulantes pasará luego para su aval, a ser considerado en Asamblea General de Estudiantes.

Los 10 estudiantes que integren este listado avalados por la Asamblea General de Estudiantes mantendrán entrevista con el concesionario a cargo de Cantina del I.P.A..

El concesionario, deberá seleccionar al menos a 1 estudiante de los integrantes de la lista, quién pasará a ser empleado de la Cantina del I.P.A., según lo indicado en el punto 1) de esta propuesta.

Los estudiantes que no resulten seleccionados por el concesionario y que integren la lista de las 10 postulaciones avalada por la Asamblea General de Estudiantes, se mantendrá en lista de espera.



Esta lista de espera tendrá la vigencia de un año y si durante este lapso el estudiante empleado de cantina viera interrumpida sus funciones, el concesionario deberá ingresar como empleado a otro estudiante integrante de la lista de espera. Cumpliendo el término de un año, la lista no tendrá validez y la Comisión de Cantina interna del C.E.I.P.A., hará otro llamado.

Sobre el seguimiento del estudiante empleado de Cantina por parte del C.E.I.P.A.:

La Comisión Cantina interna del C.E.I.P.A., exigirá dos veces durante el transcurso del año, constancia de estudios para verificar que el estudiante continúa cumpliendo los requisitos académicos establecidos en el punto N.º 4. De lo contrario deberá abandonar su puesto de trabajo en Cantina del I.P.A., SIN RECLAMO ALGUNO.

(El grupo N.º 12 abarca Hoteles, restaurantes y bares, y el subgrupo N.º 4 Restaurantes, parrilladas y cantinas).



Anexo III - REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO DE CANTINAS EN EL CONSEJO DE FORMACIÓN EN EDUCACIÓN

I Reglas Generales.

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

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

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

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

desayuno y/o merienda, en caso que sean solicitadas en el Pliego Particular de Condiciones.



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

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

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

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

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

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

II De la comisión Administradora y Fiscal.

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

Reunirse al menos una vez al año a efectos de evaluar el funcionamiento de la cantina.

Llevar registro donde se escribieren Actas de Reuniones que confeccione la Comisión Administradora y Fiscal.

Supervisar la organización y funcionamiento de la Cantina.

Controlar el estricto cumplimiento de lo dispuesto en este Reglamento.

Analizar y aprobar los ajustes de precios establecidos en el PPC.



Comunicar al Consejo el Proyecto de Reforma que deba realizarse para la adecuación del local, cuando tal adecuación sea de cargo del Concesionario, en caso de corresponder.

Realizar un seguimiento sobre la prestación de los servicios de cantina, así como la calidad e higiene de los artículos expendidos.

Fiscalizar y controlar al concesionario y a su personal, y acceder a la cantina a los efectos inspectivos cuando lo considere oportuno. Particularmente, estas potestades de contralor podrán comprender: control de materias primas; procesos de elaboración; programa de limpieza y desinfección; condiciones de almacenamiento y todo lo referente al recurso humano, así como la calidad de los productos en todas sus dimensiones; precios, cumplimiento de los horarios, y cualquier aspecto referente al cumplimiento de este reglamento y del PPC aplicable.

Analizar y aprobar las exoneraciones de los aportes mensuales del concesionario estipuladas en el PPC y comunicar al Consejo.

I. III. De las Cantinas.

III A. CONDICIONES GENERALES

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

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

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



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

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

III B. CONDICIONES EDILICIAS Y EQUIPAMIENTO

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

Las paredes y pisos deberán ser fácilmente higienizables.

Todas las aberturas al exterior deberán contar con tejido mosquitero.

Los artefactos de luz deberán estar cubiertos de materiales inastillables.

Las piletas y mesadas deberán ser de materiales lavables, permitidos en el Reglamento Bromatológico Nacional, y contar con agua fría y caliente.

En el sector producción se deberá contar con al menos alcohol en gel, un dispensador de jabón, toallas de papel para el secado de manos, y cartelera indicativa del correcto y oportuno lavado de manos. Asimismo deberá contarse con alcohol gel a disposición de los usuarios en la línea de servicio.

Deberá disponerse de un espacio cerrado destinado exclusivamente al almacenamiento de víveres secos, que podrá ser una despensa o un armario de materiales higienizables. Éste deberá estar en condiciones óptimas de orden e higiene en todo momento.

Se deberá contar con un espacio exclusivo o casilleros para los objetos personales de los empleados, no pudiendo guardarse éstos en ningún otro sector.

Las mesas y sillas deberán ser de materiales lavables, o contar con mantelería lavable o descartable.

Se deberá contar con el mobiliario acorde a fin de realizar el servicio de venta con modalidad de mostrador o similar.



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

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

Heladeras en buen estado de funcionamiento y en cantidad suficiente para hacer un adecuado almacenamiento, separando los alimentos crudos de los cocidos.

Tablas plásticas en cantidad suficiente y de colores diferentes para alimentos crudos y cocidos. A su vez deberá colocar cartelera indicativa para su correcto uso. A estos efectos se deberá contar como mínimo con tres colores distintos: Uno para vegetales crudos, otro para carnes crudas y otro para alimentos cocidos.

Microondas en salón comedor en óptimas condiciones de higiene.

Equipo menor adecuado y suficiente y en condiciones de higiene óptima (pinzas, etc.).

Recipientes de materiales adecuados, de fácil higiene y con tapa o film, en cantidad suficiente, diferenciando aquellos destinados a alimentos crudos de los destinados a alimentos cocidos.

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

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

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

Art. 23. En caso de expendirse alimentos “para llevar”, los mismos deberán entregarse en vajilla convencional, o en recipientes descartables con tapa, no pudiendo entregarse bajo ningún concepto en recipientes provistos por el cliente. En



caso de optar por vajilla convencional, es responsabilidad del proveedor realizar su recolección en tiempo y forma. En caso de vajilla descartable, se deberá contar además con cubiertos descartables.

III C. DEL FUNCIONAMIENTO

Art. 24. El concesionario quedará obligado a permitir el uso del espacio y las instalaciones destinados a la cantina, a funcionarios y estudiantes del Centro, así como otras personas autorizadas por el Consejo, para consumir alimentos aun cuando éstos no hayan sido comprados en la cantina.

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

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

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

III D. PRESTACIONES ALIMENTARIAS

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

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

Art. 29. En caso de que el Pliego requiera prestaciones de almuerzo y/o cena, el adjudicatario deberá brindar al menos un menú económico diario, para el cual deberá planificar un plan de menú para verano y otro para invierno. Estos planes serán de



tipo quincenal o mensual, y tendrán un perfil saludable, debiendo elaborarse el mismo día de su venta y respondiendo al siguiente patrón de menú, el cual podrá modificarse para adaptarse a las necesidades particulares y/o al sistema de proveedores:

A modo de ejemplo:

Lunes: Pasta con salsa

Martes: Preparaciones con carne

Miércoles: Preparaciones con Pescado o Pollo Jueves: Otras preparaciones con vegetales Viernes: Cazuelas o ensaladas según estación

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

Plato + postre + bebida

Plato + café

Plato únicamente, con opción a postre o bebida por un adicional. El precio del menú deberá ser menor al de la suma de sus componentes.

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

Frutas o postres de frutas (ensalada, aspic, etc.) 2/semana

Postres de leche (cremas, flanes, etc.) 2/semana

Otros postres (reposterías, etc.) 1/semana

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

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

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



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

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

En caso de que el espacio físico lo permita, el mismo deberá ser elaborado en el local. Serán admitidas como máximo una vez al mes frituras y fiambres como ingrediente principal.

Será admitida como máximo una vez por semana carne picada.

El menú semanal deberá exhibirse en forma continua y sin excepciones en el salón comedor.

En caso de ser solicitado en el Pliego un plan de meriendas y/o desayunos, deberá ofrecerse diariamente un menú con opciones saludables, a un precio menor que la suma de sus componentes por separado. Podrán estar compuestas de:

- a. Lácteos
- b. Tortas
- c. Tartas
- d. Galletas
- e. Tostadas
- f. Sándwiches
- g. Frutas o preparaciones a base de frutas

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

Se podrán ofrecer además del menú otros alimentos como empanadas al horno, tartas, etc. de acuerdo a las listas detalladas más adelante.

En caso de que el concesionario se provea de estos últimos ya elaborados, éstos deberán estar envasados y contar con fecha de elaboración y vencimiento.

Asimismo se deberá presentar nombre y habilitación bromatológica de la empresa que provee dichos alimentos (planta física y transporte).

En caso de que estas preparaciones sean producidas en el local de venta, deberán lucir fecha de elaboración y vencimiento no mayor a dos días, respetando la cadena de frío.

No se podrá exhibir publicidad de alimentos o bebidas industrializados.



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

Art. 38. Los alimentos y preparaciones a expendirse se registrarán por el siguiente listado:

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

Frutas o postres a base de frutas: piezas enteras, ensaladas de frutas, gelatinas con frutas, etc.: Al menos una opción

Bebidas lácteas y yogures con y sin azúcar: al menos tres opciones

Tortas y tartas caseras: Al menos una opción

Agua mineral con o sin gas

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

Postres de leche

Semillas, frutos secos, pasas de uva, granola, etc.

Empanadas al horno en distintas variedades

Sandwiches con o sin manteca

Una única opción de alfajores industrializados

Jugos de frutas naturales o licuados con o sin azúcar

Limonadas caseras o similares, sin azúcar

La oferta de otros productos estará regulada en su frecuencia por División Estudiantil-Nutrición, como bizcochos, tortas fritas, productos de repostería y otros productos industrializados.

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

Bebidas alcohólicas

Golosinas con azúcar

Polvo para preparar jugos con o sin azúcar

Galletas industrializadas rellenas

Alfajores industrializados salvo excepción, elegida por el concesionario.

Productos de copetín/ snack

Panchos, chorizos, hamburguesas industrializadas.

Refrescos y aguas saborizadas industriales



Otros, en caso de que los establezca el P.P.C.

III E. REQUISITOS SOBRE EL PERSONAL

Art. 39. El personal deberá:

- A) Ser idóneo para las tareas a realizar y suficiente en cantidad.
- B) Contar con carné de salud y carné de manipulador de alimentos, ambos disponibles para ser exhibidos cuando sean solicitados por cualquier integrante de la Comisión Administradora y Fiscal.
- C) Encontrarse en todo momento en perfectas condiciones de higiene personal (sin barba, bijouterie, maquillaje, etc.), debiendo utilizar calzado de uso exclusivo para el local de trabajo, indumentaria blanca y lavable, y gorro del mismo color que cubra los cabellos en su totalidad.
- D) La persona que manipule alimentos no envasados no podrá manipular dinero.
- E) Todo manipulador de alimentos deberá en todo momento atender a las buenas prácticas de manipulación, utilizando pinzas y utensilios adecuados, y cuidando especialmente el lavado de manos adecuado y oportuno.
- F) No se admitirá superposición de manipulación de alimentos con tareas de limpieza al mismo tiempo por la misma persona.
- G) Las personas que padezcan enfermedades de tipo infecto contagiosas no podrán desempeñar tareas dentro de la cantina durante el curso de éstas.
- H) Una vez integrado el equipo de trabajo, deberá enviarse vía correo electrónico a la dirección que se proporcionará, la documentación de todo el personal involucrado: carné de salud y de manipulador de alimentos al día, así como actualizarse en caso de cambio de personal o renovación de documentos.

F. HIGIENE

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



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

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

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

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

III De Los Concesionarios

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

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

Art. 47. Tanto el concesionario como el personal a su cargo, sólo podrán permanecer dentro del local durante las horas de funcionamiento de la Cantina, además del tiempo imprescindible para la limpieza, preparación y acondicionamiento de la



cantina para la prestación del servicio, salvo excepciones previamente coordinadas con la Dirección del Centro y autorizadas por ella.

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

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

De las Concesiones

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

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

Del canon mensual

En caso de que el Pliego Particular de Condiciones así lo establezca, el concesionario realizará el aporte de un canon mensual, que se depositará en la cuenta bancaria indicada en el mencionado Pliego.

El aporte del cánon se regirá por la siguiente escala:

Enero: No se abonará el canon mensual. Febrero: Se abonará el 20% del canon mensual.



Marzo/ Abril: Se abonará el 75% del canon en aquel mes donde se enmarque semana de turismo Mayo/ Junio: Se abonará el 100% del canon mensual.

Julio: Se abonará el 50% del canon mensual.

Agosto a octubre inclusive: Se abonará el 100% del canon mensual. Noviembre: Se abonará el 50% del canon mensual.

Diciembre: Se abonará el 20% del canon mensual.

Excepcionalmente, en aquellas situaciones fuera de las previstas en este reglamento, en que el instituto permanezca cerrado por más de 5 días hábiles, se realizará un descuento proporcional a los días de inactividad.

En aquellas situaciones excepcionales que no estén previstas, el concesionario solicitará por escrito a la Comisión Administradora y Fiscal la exoneración que considere pertinente para que ésta analice y estudie la solicitud, elevando un informe al Consejo para su decisión..

A los efectos del cálculo del pago del canon en las situaciones excepcionales que anteceden, se realizará el siguiente cálculo:

Exoneración a otorgar = Nº de días de inactividad del servicio x valor del canon correspondiente / Días del mes.



ANEXO IV - FORMULARIO DE ACREDITACIÓN DE ANTECEDENTES

Montevideo, de de 2024

Sres.

Presente

El/La que suscribe ha contratado a la firmade acuerdo al siguiente detalle:

Objeto de la contratación:

Procedimiento utilizado (licitación, número, año, etc.,)

.....

Fecha de adjudicación del procedimiento.....

- Monto.....

Período de contratación (en caso se servicios)

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

CONFORMA NO

CONFORMA.....

OBSERVACIONES:

.....

.....

Nombre y teléfono del referente para ampliar información:

.....

Sin otro particular saludo a usted atentamente,

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



ANEXO V - Formulario de Declaración del Oferente.

Presidente del Consejo de Formación en Educación

Prof. Victor Pizzichillo Hermín

PRESENTE

Quien suscribe (nombres y apellidos), en calidad de (propietario o representante según poder que acompaña) de la empresa, Constituyendo domicilio legal a todos sus efectos en..... Teléfono, correo electrónico e inscripto en el B.P.S. con el número, cuyo R.U.T. es se compromete a cumplir con el objeto de la Concesión Nº1/2024 descrito en esta oferta.

La empresa.....realiza declaración jurada que:

Se encuentra en condiciones legales de contratar con el Estado.

Asimismo, manifiesta conocer y aceptar todas las cláusulas del presente Pliego y se compromete a someterse a las leyes y tribunales de la República Oriental del Uruguay, con exclusión de todo otro recurso, para el caso de litigio o cualquier otra cuestión a que pudiera dar lugar este llamado y que no fuera posible dilucidarla por las disposiciones que lo rigen.

Firma

Aclaración

**Anexo VI - Esquema para la presentación de los menús propuestos:**

Se deberá presentar el menú económico según el siguiente patrón Peso total del plato: 450g +-50g

Lunes	Preparaciones con pasta
Martes	Preparaciones con carne (carne 200g mín)
Miércoles	Preparaciones con Pescado o Pollo (pescado o pollo 200g mín)
Jueves	Otras preparaciones con vegetales (verduras 200g mín)
Viernes	Cazuelas, ensaladas u otras preparaciones según estación

Se deberá presentar el menú económico en el siguiente formato, para dos semanas, especificando aderezos:

Menú económico:

Plato del día + pan: \$. (iva inc)

Semana 1 (ejemplo)

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Tallarines con fileto y queso rallado	Hamburguesa casera al plato con ensalada de zanahoria, lechuga y tomate			



Semana 2

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes

Anexo VI.1

Esquema para presentar el recetario

Se deberá presentar el recetario para el menú económico de ambas semanas en el siguiente formato:

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

A modo de ejemplo:

Semana 1 Lunes:

Pechuga de pollo con papa al horno	
Pechuga de pollo	200g
Sal y pimienta	c.s
Aceite de girasol	5g
Papa (natural)	200g
Aceite de girasol	5g
Sal y romero	c.s

Proceso de elaboración:

Salar las pechugas y colocarlas en una fuente de horno untada con el aceite.

Condimentar las papas y colocarlas en otra fuente de horno untada con aceite.



Llevar ambas asaderas a horno moderado hasta que las pechugas alcancen 70°C en su interior y las papas estén cocidas y doradas por fuera.

Servir las pechugas acompañadas con las papas a un lado.

Anexo VI.2

Esquema para presentar el menú para desayuno y merienda

Menú económico para desayuno merienda:

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

Semana 1 (ejemplo)

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

Semana 2

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes

Anexo VI.3

Esquema para presentar lista de precios de productos a evaluar

Producto	Precio (iva inc.)
Ensalada de frutas (180g fruta + 80 ml jugo).	
Yogur frutado sin azúcar(185 ml)	
Tarta de verduras (300g)	
Sandwich olímpico (200g)	



Agua mineral (600 ml)	
-----------------------	--

Anexo VI.4

Esquema para presentar lista de precios de otros productos

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

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

Alimentos, preparaciones y bebidas.	Porción (gramos/mililitros)	Precio \$ (iva inc)
Fruta natural por unidad	150-180 g	
Ensalada de frutas con o sin azúcar	180 g fruta + 80 ml jugo	
Postre de leche (crema/flan/ arroz con leche)	180 g	
Mix de frutos secos	120 g	
Barra de frutos secos y semillas	30 g	
Granola con frutos secos	80g	
Café negro	180ml	
Capuccino	250ml	
Cortado	180ml	
Yogur con azúcar y cereales vaso	150ml	
Yogurt integral vaso	200ml	
Yogurt bebible frutado (botellita)	185ml	
Agua con o sin gas	500ml	
Limonada con o sin azúcar	300ml	
Licuada de frutas con leche/agua	300 ml	



Pasta frola o similar	150-160g	
Bizcochuelo de naranja o similar	150-160g	
Torta dulce con relleno	150-160g	
Scones dulces o salados	135 g	
Galletas de avena	120g	
Tortas y tartas saladas (Pascualina, capresse, pollo, etc)	270-300g	
Sandwich jamón y queso	135g (dos tapas)	
Sandwich olímpico	200g (tres tapas)	
Empanadas	Unidad 70-80 g	