

Pliego de Cláusulas Particulares

LICITACIÓN PRIVADA Nº 5/2016

“CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR PARA ESTUDIANTES Y PERSONAL DE LAS FACULTADES DE CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN Y DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN DE LA U.N.E.R.”

LUGAR, FECHA Y HORA DE APERTURA: OFICINA DE COMPRAS Y CONTRATACIONES, FACULTAD DE CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN

FECHA: 17 de marzo de 2016.

HORA: 19 horas

ARTÍCULO 1: Objeto y aplicación del pliego

La Universidad Nacional de Entre Ríos invita a participar en la Licitación Privada para la prestación del Servicio de Comedor para estudiantes y personal de las facultades de Ciencias de la Administración y de la Alimentación de la Universidad Nacional de Entre Ríos y de aquellas entidades educativas con quienes éstas celebren convenios a tal fin, en las instalaciones que para este propósito proveerá la Universidad dentro del predio ubicado en Mons. Tavella 1424 de la ciudad de Concordia.

ARTICULO 2: Consulta y retiro de pliegos.

Los interesados en formular propuestas podrán consultar y retirar los Pliegos de la Licitación en el Dpto. de Compras y Contrataciones de la Facultad de Ciencias de la Administración sito en Avda. Monseñor Tavella Nº1424 – Concordia. E. Ríos. En el horario de 16 a 22, Teléfono (0345) 423 1424 – Correo electrónico: compras@fcad.uner.edu.ar

ARTICULO 3: Forma de pago.

Las Facultades becarán a setenta (70) estudiantes y acordarán con el concesionario el valor del menú que abonarán a través del sistema de becas de la

Universidad. Mensualmente se abonará al concesionario el importe resultante de multiplicar el valor unitario acordado por la cantidad de menús efectivamente consumidos, debiendo el concesionario cobrar al estudiante la diferencia que surja entre el valor acordado a través del sistema de becas y el precio del menú.

Los estudiantes becados accederán a la provisión del menú base durante todas las comidas establecidas en el artículo 18 Obligaciones del concesionario, inciso b). El proponente prestará la colaboración que le sea requerida por los secretarios administrativos para constatar el consumo de los menús por parte de los becarios.

El pago se efectuará por períodos mensuales vencidos, dentro de los cinco (5) días hábiles del mes siguiente al de la efectiva prestación del servicio adjudicado y de la presentación de la factura correspondiente con valores sobre Concordia (Entre Ríos). La Universidad es Agente de Retención de Impuestos Provinciales y Nacionales, siendo su n° de CUIT 30-56225215-7.

ARTÍCULO 4: Revisión y actualización de precios.

Se hará considerando:

Períodos trimestrales, sin perjuicio de una revisión por un período menor si la Comisión lo considera pertinente conforme la evolución de los costos de la materia prima.

La revisión y actualización de los precios se realizará de acuerdo a la variación de los principales insumos que componen el menú fijado por la Comisión.

ARTÍCULO 5: Jurisdicción.

Las partes se someten para cualquier divergencia que pudiere suscitarse durante el cumplimiento del presente a la jurisdicción de los Tribunales Federales de la ciudad de Concepción del Uruguay.

ARTÍCULO 6: Lugar, día y hora de presentación de las propuestas.

Las propuestas serán presentadas por los oferentes personalmente o por representante debidamente autorizado para ello en las oficinas de Departamento Compras y Contrataciones de la Facultad de Ciencias de la Administración - Avda. Monseñor Tavella 1424 – (3200) Concordia E. Ríos, hasta el día 17 de marzo a las 18 horas.

ARTÍCULO 7: Documentos que integran la propuesta. La propuesta deberá contener la siguiente documentación:

- Nota de presentación del oferente.
- El precio cotizado para el menú base fijado en el presente pliego.
- Razón social, domicilio real, número de CUIT.

- Fotocopias de constancia de inscripción ante AFIP, Ingresos Brutos y/o Convenio Multilateral, si corresponde. En caso de ser exento, se deberá presentar dicha constancia.
- Certificado de contratación fiscal emitido por AFIP, en el caso de que la oferta supere los \$50.000 (pesos cincuenta mil), (Resolución General AFIP N° 1814/2005) o la nota de solicitud de dicho certificado (una vez otorgado el certificado, el proveedor deberá presentarlo).
- Garantía de mantenimiento de oferta por un valor del 5% del monto ofertado.
- Dirección de correo electrónico para recibir todas las notificaciones pertinentes según Régimen de Notificaciones Electrónicas, Ordenanza N° 392/12 UNER, reglamentado por Resolución Rectoral N°190/12.
- Antecedentes empresariales y técnicos que acrediten la capacidad e idoneidad del oferente para prestar el servicio objeto del presente pliego, los que deberán ser comprobables a la fecha de apertura.
- Pliego de Condiciones Particulares conformado.
- Toda otra información que permita evaluar adecuadamente la capacidad del oferente y la calidad del servicio a prestar
- Propuestas adicionales y alternativas de menú con su respectivo precio.
- En el caso de oferente persona jurídica, deberá acompañar última acta del directorio o asamblea donde se han designado los representantes legales de la sociedad: Director, Gerente o Apoderado.

La documentación a presentar deberá estar firmada en todas sus hojas por el o los responsables o representantes legales debidamente autorizados.

ARTICULO 8: Garantías de oferta y de cumplimiento de contrato.

De acuerdo a lo establecido por el Decretos 1023/01 y su reglamentación y el Decreto 893/12 y sus modificatorias y complementarias, se deberán constituir las siguientes garantías:

- a) **De mantenimiento de oferta: cinco por ciento (5%) del valor total de la oferta.** Esta garantía debe ser presentada por todos los oferentes.
- b) **De cumplimiento del contrato: diez por ciento (10%) del valor total de la adjudicación.** Esta garantía es exclusiva del adjudicatario de la presente contratación.
- c) **De impugnación:** en los casos de impugnaciones contra el dictamen de evaluación de las ofertas cuando así lo requiera la entidad o jurisdicción contratante, en aquellos casos en que el oferente hubiere presentado más de DOS (2) impugnaciones contra dictámenes de evaluación en un año calendario. En esos supuestos el importe de la garantía será equivalente al tres por ciento (3%) del monto de la oferta del renglón o los renglones en cuyo favor se hubiere aconsejado adjudicar el contrato. Si el dictamen de evaluación para el renglón o renglones que se impugnen no aconsejare la adjudicación a ninguna oferta, el importe de la garantía de impugnación se calculará sobre la base del monto de la oferta del renglón o renglones del impugnante.

Las garantías podrán constituirse de las siguientes formas:

- En efectivo, mediante depósito en el Banco de la Nación Argentina – Cta. Cte. N° 21200310/57 (Sucursal Concordia – Entre Ríos) acompañando la boleta pertinente.
- Con cheque certificado, contra una entidad bancaria, con preferencia del lugar donde se realice la licitación, o giro postal o bancario. El organismo depositará el cheque dentro de los plazos que rijan para estas operaciones.
- Con títulos públicos emitidos por el Estado Nacional o cualquier otro valor similar, Nacional, Provincial o Municipal, siempre que estos últimos se coticen oficialmente en la Bolsa de Comercio de Buenos Aires. En caso de ejecución de los valores a que se refiere este apartado, se formularán cargos por los gastos que ello ocasione y por la diferencia que resultara, si se liquidaran bajo la par. El eventual excedente quedará sujeto a las disposiciones que rigen la devolución de garantías.
- Con aval bancario u otra fianza, ésta a satisfacción del organismo licitante, constituyéndose el fiador en liso, llano y principal pagador, con renuncia de los beneficios de división y excusión en los términos del artículo 2013 del Código Civil.
- Mediante la afectación de créditos que el proponente o adjudicatario tenga liquidados y al cobro en organismoS de la Administración Nacional, a cuyo efecto, el interesado deberá presentar, en la fecha de la constitución de la garantía, la certificación pertinente.
- Con seguro de caución, mediante pólizas aprobadas por la Superintendencia de Seguros de la Nación, cuyas cláusulas no se opongan a las previsiones de este Reglamento, que serán extendidas a favor de la dependencia licitante.
- Con pagaré a la vista suscripto por quienes tengan el uso de razón social o actúen con poderes suficientes, cuando el monto de la garantía no supere la suma de pesos quince mil (\$ 15.000.-).

ARTÍCULO 9 : Acta de apertura de las ofertas.

Las propuestas presentadas bajo sobre serán abiertas en acto público, en el lugar y hora fijados en el presente llamado, ante los funcionarios designados al efecto y los interesados que concurran.

A partir de la hora fijada como término para la recepción de las ofertas no podrán admitirse otras aún cuando el acto de apertura no se haya iniciado. Si el día señalado para la apertura deviniera inhábil, el acto tendrá lugar el día hábil siguiente a la misma hora. Ninguna oferta presentada en término podrá ser desestimada en el acto de apertura. Las que sean observadas se agregarán al expediente para su análisis por la autoridad competente. Se labrará un acta, que será firmada por los

funcionarios intervinientes y los oferentes presentes que desearan hacerlo. Antes de procederse a la apertura de las presentaciones, podrán los interesados pedir o formular aclaraciones relacionadas con el acto, pero iniciada dicha apertura, no se admitirán nuevas aclaraciones.

ARTÍCULO 10: Forma de presentación de las propuestas. Se deberá presentar toda la documentación en original, debidamente foliadas, firmadas y selladas en todas sus hojas por los oferentes o representante legal debidamente autorizado para ello. El sobre exterior llevará como únicas leyendas las siguientes: denominación de la licitación a la cual corresponde la propuesta, número de licitación, identificación del proponente, día y hora fijados para la apertura.

ARTÍCULO 11: Plazo de mantenimiento de la oferta. Los oferentes deberán mantener las ofertas por el término de treinta (30) días corridos contados a partir de la fecha del acto de apertura. El plazo de treinta (30) días antes aludido se prorrogará en forma automática por un lapso igual al inicial y así sucesivamente, salvo que el oferente manifestara en forma expresa su voluntad de no renovar el plazo de mantenimiento con una antelación mínima de diez (10) días corridos al vencimiento de cada plazo.

ARTÍCULO 12: Comisión de Evaluación. En el presente procedimiento de contratación se constituye una Comisión Evaluadora compuesta por el Secretario Administrativo de la Facultad de Ciencias de la Alimentación, el Secretario Administrativo de la Facultad de Ciencias de la Administración, el Secretario Técnico de la Facultad de Cs. de la Alimentación y el Secretario Académico de la Facultad de Cs. de la Administración y un miembro propuesto por los centros de estudiantes de ambas Facultades.

ARTÍCULO 13: Notificaciones. La notificación de la Pre adjudicación y de la Adjudicación se realizará de acuerdo al régimen de notificaciones electrónicas según Ordenanza N°392/12 UNER.

ARTÍCULO 14: Criterios de selección. Se tendrá en cuenta, a los efectos de la adjudicación, lo siguiente:

- a) Capacidad e idoneidad técnica del oferente, calidad y tipos de servicios similares y afines efectuados a la fecha de la presente contratación. Antecedentes y experiencia en el rubro.
- b) Propuesta de menú.
- c) Precio del menú cotizado para estudiantes.
- d) Precio del menú cotizado para el público en general.

Las Facultades se reservan el derecho de evaluar las propuestas recibidas en base a los criterios generales antes mencionados, estableciendo los parámetros de conveniencia que estimen necesarios. Asimismo, en caso de que ninguna de las ofertas recibidas resulte satisfactoria, la Universidad se reserva el derecho de declarar fracasada la presente licitación como de dejar sin efecto el presente llamado a licitación en cualquier momento anterior a la adjudicación, sin que ello acuerde derecho alguno a los oferentes para que reembolsen gastos en que hubieren incurrido en la preparación de la oferta o a ser indemnizados por cualquier motivo. Por otro parte, las Facultades contratantes podrán revocar, modificar o sustituir el contrato por razones de oportunidad, mérito o conveniencia.

Artículo 15: Propuesta de menú: El oferente deberá acompañar a su oferta una “Propuesta de Menú”. Esta propuesta deberá contemplar las combinaciones de platos a suministrar en el menú básico y por un período de dos (2) semanas.

Se incluye a continuación un menú sugerido para un período de dos (2) semanas que, de modificarse, deberá asegurar la variedad, cantidad y condiciones nutricionales en él contenidas.

Semana 1

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Milanesa de carne vacuna (200 gr) con puré de papas (350 gr)	Canelones de verdura con salsa boloñesa (3unidades de 15 cm de largo)	Pollo (un cuarto) al horno con papas y/o batatas	Pastel de fuente (de 10x15 cm y 2cm) de carne (150gr)	Fideos (300 cm3) con estofado de pollo (un cuarto)
Fruta	Gelatina	Fruta	Flan	Fruta
Tarta de pollo (10x15cm y 3 cm de ancho, 300gr de pollo)	Tortilla de papas (10 x15 cm y 3 cm de ancho) con ensalada (tomate-lechuga)	½ Pizza redonda o de 10x15 cm. (100gr.queso)	Guiso de arroz con pollo (300cm3)	Hamburguesa de carne con puré (carne picada 150 gr)

Fruta	Gelatina	Fruta	Fruta	Flan
-------	----------	-------	-------	------

Semana 2

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Milanesa de carne vacuna (200 gr) con puré de papas (350 gr)	Canelones de verdura con salsa mixta (3 unidades de 15 cm de largo)	Pollo (un cuarto) al horno con papas y/o batatas	Pastel de fuente (de 10x15 cm y 2cm) de carne (150gr)	Fideos (300 cm ³) con estofado de pollo (un cuarto)
Fruta	Gelatina	Fruta	Flan	Fruta
Arroz con albóndigas	Tortilla de papas (10x15 cm y 3 cm de ancho) con ensalada	Media pizza redonda o de 10x15 cm (100 gr de queso)	Guiso de arroz con pollo (300 cm ³)	Hamburguesa de carne con puré (carne picada 150 gr)
Fruta	Gelatina	Fruta	Gelatina	Flan

- El menú de los días sábados será a elección.

La propuesta será evaluada por la Comisión de Evaluación, que solicitará el asesoramiento de un profesional en temas nutricionales para la aprobación del nuevo menú. La Comisión de Evaluación podrá solicitar al oferente la modificación del menú vigente o sugerir uno nuevo en cualquier momento durante la vigencia de la contratación.

El oferente deberá prever en la prestación del servicio la existencia de menús opcionales, con costos diferenciales, para aquellos comensales que padezcan diabetes o celiacía, personal docente y administrativos y de servicios y otros miembros de la comunidad universitaria.

ARTÍCULO 16: Comisión de Seguimiento y Control. Las Facultades, por intermedio de los funcionarios que designe a tal fin, ejercerán el control de la concesión y sus servicios e informará periódicamente a los señores Decanos de las condiciones en la que se presta el servicio contratado.

En caso de detectarse algún tipo de incumplimiento, los Decanos de las Facultades de Ciencias de la Administración y de la Alimentación, podrán aplicar las siguientes penalidades:

- 1) Llamado de atención
- 2) Multa equivalente al valor de cien (100) a quinientos (500) menús
- 3) Rescisión del Contrato

Para la graduación de la sanción deberá tenerse en cuenta, de manera especial, que la obligación específica del concesionario es la prestación del servicio de comedor y que la reiteración de las infracciones es causal de la agravación de la penalidad.

La Universidad se reserva el derecho de rescindir este contrato comunicando tal voluntad con 30 (treinta) días de anticipación y sin que por ello deba abonar indemnización alguna.

ARTÍCULO 17: Equipos, mobiliario, utensilios y servicio de gas. Las facultades proveerán al adjudicatario de los equipos, muebles y utensilios que se detallan en el Anexo I (inventario), corriendo por cuenta del adjudicatario su mantenimiento en óptimas condiciones de uso, así como su reparación a los fines de una correcta prestación del servicio. Dicho inventario, conformado por las partes intervinientes, se considerará como parte integrante del contrato. El adjudicatario deberá, además, una vez finalizado el contrato, restituir los mencionados equipos, muebles y utensilios en similares condiciones a aquellas en las que fueron recibidos.

El servicio de gas natural será provisto por los organismos contratantes.

ARTÍCULO 18: Obligaciones del concesionario:

- a) Recibir el local determinado por las facultades para la prestación del servicio.
- b) Prestar el servicio de comedor de lunes a sábados, incluyendo dos (2) comidas (almuerzo y cena) de lunes a viernes y una (1) comida (almuerzo) los días sábados. Los horarios son los siguientes: apertura y cierre del comedor de 11:00 a 13:30 hs y de 21:00 a 23:30 hs.; prestación del servicio de 11:30 a 14:00 hs. y de 21:30 a 24:00 hs. Estos horarios podrán ser modificados en acuerdo con la Comisión de Seguimientos y Control.
- c) Cada facultad podrá solicitar el servicio, aún en horarios especiales, para la atención de asistentes a jornadas, congresos, etc. En tal caso, acordará con el concesionario las características y precios de la prestación.
- d) El menú deberá ser de primera calidad y de acuerdo a lo contemplado en el artículo 15 de este pliego.
- e) Estará a su cargo el costo de elaboración de los menús de los 70 estudiantes becarios
- f) Proveer a los comensales de utensilios, servilletas y vajilla debidamente higienizados.
- g) Mantener limpios los espacios afectados a la concesión (cocina, comedor, pasillos, depósito y cámara de frío) y en adecuadas condiciones de higiene para la prestación del servicio. Los residuos derivados del servicio deberán ser retirados diariamente en bolsas, las cuales serán depositadas en los canastos ubicados para su recolección en el exterior de las instalaciones.
- h) Es responsable de todas las obligaciones impositivas que surgen de la presente contratación y de las obligaciones laborales, previsionales y sociales de los dependientes que pueda llegar a utilizar en la misma, no correspondiéndole ninguna obligación a las facultades contratantes.
- i) El personal deberá contar con libreta sanitaria vigente durante todo el período de prestación del servicio y además realizar el Curso de Manipulación de Alimentos y presentar constancia actualizada que acredite el mismo.
- j) El personal afectado al servicio deberá usar vestimenta adecuada a las tareas que debe cumplir, utilizar cofia y guantes para la manipulación de alimentos, en permanente buena conservación y aseo.
- k) En el desarrollo del servicio deberá brindarse un trato cordial y respetuoso a los asistentes al comedor.
- l) Contar dentro del local donde se lleve a cabo la concesión con extinguidores para el caso en que se produzca algún incendio.
- m) Deberá mantener a disposición de los asistentes un LIBRO DE QUEJAS y SUGERENCIAS, foliado y habilitado por los secretarios administrativos de ambas facultades, y difundir su existencia con carteles visibles para los usuarios. Además, el mismo deberá estar a disposición para ser consultado por los integrantes de la Comisión de Seguimiento y Control.
- n) Permitir todos los controles que los integrantes de la Comisión de Seguimiento y Control o las autoridades de las facultades crean convenientes.

ARTÍCULO 19: Prohibiciones del concesionario.

El concesionario no podrá:

- a) Subcontratar ni total ni parcialmente el servicio

- b) Exender bebidas alcohólicas
- c) Exender cigarrillos
- d) Destinar el local para otras actividades ajenas a la concesión, salvo que cuente con una autorización previa de las autoridades de ambas facultades
- e) Vender o distribuir artículos que no sean los específicos del servicio que se le autorice
- f) Invocar el nombre de la Universidad o sus autoridades en oportunidad de concretar cualquier tipo de operación comercial y ofrecer garantías y responsabilidad en nombre de la Universidad
- g) Introducir modificaciones en las instalaciones cedidas para realizar la explotación, salvo las expresamente autorizadas por las autoridades de ambas facultades

ARTÍCULO 20: Vigencia y renovación. La contratación comprenderá un período de doce (12) meses, comenzando el 01 de abril de 2016 y hasta el 31 de marzo de 2017. Renovación: este servicio podrá ser renovado por el término de hasta doce (12) meses, quedando a criterio de la CONCEDENTE, ambas facultades, la valoración de la calidad del servicio prestado por el CONCESIONARIO.

El período de funcionamiento efectivo del comedor será el siguiente:

- Apertura: 1 de abril de 2016
- Cierre: 23 de diciembre de 2016.
- Reapertura el 1 marzo de 2017, el cual podrá ser modificado por acuerdo de partes.
- Los meses de enero y febrero el comedor permanecerá cerrado.
-

