

**INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACION AGROPECUARIA**  
**Estación Experimental “Las Brujas”**

**Llamado concurso abierto de precios.**

**Apertura: 1 / 09 / 2021 hora: 13:00.**

**Objeto: SERVICIO DE COMEDOR Y CAFETERIA**

Se convoca a llamado a concurso de precios para la explotación del servicio de comedor y cafetería para el local ubicado en la Estación Experimental INIA Las Brujas, Rincón del Colorado, Ruta 48 Km. 10.

Este pliego de llamado a concurso se entregará a todas aquellas empresas o particulares interesados en participar del mismo. Las ofertas al presente serán recepcionadas hasta el día 30 / 09 / 2021 (hasta la hora 16:00) en INIA Las Brujas (Ruta 48 Km 10, Rincón del Colorado-Canelones) o por correo electrónico a [comedorlb@inia.org.uy](mailto:comedorlb@inia.org.uy).

**CONTENIDO DE LA OFERTA**

**1-** El llamado incluye los servicios de **comedor y cafetería**, según detalles que se indican a continuación:

**1.1- COMEDOR:** los servicios mínimos a prestar consistirán en el suministro de:

- a) Un menú diario, completo y balanceado, que consta de tres platos alternativos:
  - 1- **Económico**, de alto aporte calórico, compuesto de plato principal, ensalada, sopa, pan y postre.
  - 2- **Ejecutivo**, de aporte calórico normal, compuesto de plato principal, ensalada, sopa, pan y postre.
  - 3- **Light**, compuesto de plato principal, ensalada o sopa, panificado integral y fruta o postre light.

b) Otras opciones para el almuerzo deberán considerar la condición especial de algunos usuarios (vegetarianos, hipertensión, desórdenes digestivos, etc.).

c) Asimismo deberán considerarse otras opciones alternativas al menú para quienes no gusten de este (Tartas varias; milanesas al pan; bifés de pescado, carne o pollo; etc.). Se anexa planilla que deberá ser detallada

**1.2- CAFETERIA:** los servicios a prestar consistirán en el suministro de sandwichería, bizcochos, alfajores, masas secas, café, té, jugos, etc.

En ocasiones de jornadas considerar ofrecer agua caliente a los invitados, cobrando un precio acorde a ese servicio.

Para ambos servicios: el mismo se prestará a funcionarios, pasantes, tesistas, y todas aquellas personas vinculadas permanente o puntualmente al Instituto, quienes podrán consumir los alimentos en el salón comedor o en sus lugares de trabajo.



**2- Horarios de Atención:** Los servicios de comedor y cafetería deberán estar abiertos y en condiciones de atención de lunes a viernes de 8:00 a 16:00 hrs. (sujeto al horario del personal) En todos los casos el servicio no podrá sufrir interrupciones de especie alguna, salvo los casos en que disposiciones reglamentarias o legales así lo dispongan.

En caso de que el Instituto o las actividades del concesionario así lo requieran, se podrá trabajar los días sábados, domingos o feriados en forma excepcional, y deberá contarse con un mínimo de servicios de comedor y cafetería. El aviso, en cualquiera de los dos casos, deberá cursarse con una antelación mínima de 48 horas.

**3- El Concesionario recibirá el local del comedor/cafetería compuesto por:**

**3.1- Salón Comedor equipado con:**

- Mesas de madera
- Sillas de madera.
- Aires acondicionados instalados y funcionando.
- Estufa a leña.
- Parrillero
- 2 microondas
- 1 Vitrina refrigerada
- 1 freeser helados cruffi prestado
- 1 heladera bebidas
- Y demás equipamiento existente.
- 1 baño dama con mueble para guardar productos y 1 locker metálico
- Entrepiso -actualmente sin uso-

**3.2- Cocina (zona de producción) equipada con:**

- 3 Microondas
- 1 estantería de metal para doble bandejas
- 1 mesada de acero inoxidable
- 1 máquina de cortar fiambres
- Anafe 4 fuegos
- Horno chivitero con asadera
- Campana extractora de humos y gases.
- Fritadora.
- Cámara frigorífica con 6 estanterías plásticas
- Y demás equipamiento existente.

**3.3- Sector continuo a cocina**

- 6 estanterías de metal
- 1 freezer (400Lts)

**3.4- Asimismo, la Dirección Regional se hará cargo de proveer los siguientes suministros:**

- GLP- Gas licuado de petróleo.
- Energía eléctrica (UTE).
- Agua corriente (OSE).

**4- Las ofertas deberán presentarse por escrito, redactadas en forma clara y precisa y firmada por el oferente o sus representantes con el siguiente contenido: i) una descripción de los menús y productos a ofrecer con sus respectivos precios y ii) una explicación de la forma en que se organizará y prestará el servicio.**

Para la firma del contrato se exigirá la siguiente documentación:

- 1) Justificación suficiente de la representación invocada cuando corresponda.
- 2) Certificados vigentes de BPS y DGI.
- 3) Constancia de la aceptación de las condiciones establecidas en el presente pliego.

5- El oferente deberá presentar:

- a) Antecedentes en el país de actividades relacionadas con el objeto de la presente llamado concurso, con la correspondiente justificación documentada de tales antecedentes.
- b) Informes bancarios, comerciales y personales que acrediten la solvencia moral y material. Los informes mínimos deberán ser: uno bancario, dos comerciales y dos personales.

6- El plazo del contrato será de Un (01) año, a contar de la fecha de notificación de la adjudicación, pudiendo ser prorrogado previa conformidad de las partes por períodos de Un (01) año, hasta un máximo de Cinco (05) años, salvo que alguna de las partes manifieste su voluntad de rescindir en la forma dispuesta en la cláusula siguiente. Las renovaciones anuales contemplaran las evaluaciones de los usuarios.

El adjudicatario no podrá transferir o ceder este contrato a terceros a ningún título.

**La fecha estimada de inicio es el 1 /11 /21 a convenir con el postulante seleccionado.** A partir de la notificación de adjudicación y antes de la fecha mencionada se realizará una reunión entre el concesionario y las autoridades del Instituto para ultimar los detalles del funcionamiento.

7- En el caso de que alguno de los contratantes decidiera rescindir el contrato deberá comunicarlo a la otra parte por telegrama colacionado con una anticipación de por lo menos 60 días.

Si el concesionario dejare de prestar el servicio y no hubiere comunicado al Instituto en debido tiempo su voluntad de rescindir el contrato deberá abonar al Instituto los daños y perjuicios emergentes de su incumplimiento. Ante la circunstancia de que cualquiera de las partes comunicare a la otra su voluntad de no renovar el plazo contractual o vencido el mismo o sus prórrogas el Instituto podrá exigir al adjudicatario que mantenga el servicio después del vencimiento de dicho plazo o de cualquiera de sus prórrogas hasta que se realice una nueva contratación con un plazo máximo de 60 días.

8- La Dirección Regional podrá realizar inspecciones sin previo aviso a las instalaciones y productos que el adjudicatario expendia en el comedor/cafetería, a fin de constatar el cumplimiento de las condiciones establecidas en el presente pliego particular.

9- El adjudicatario caerá en mora de pleno derecho del cumplimiento de sus obligaciones por el solo vencimiento de los plazos acordados o por hacer algo distinto a lo convenido o no hacer lo acordado, sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial alguna.

10- Se establece la validez del telegrama colacionado con constancia de recibo (TCCPC) en los domicilios constituidos como medio idóneo de notificación entre las partes.

11- Las solicitudes de aclaración al pliego podrán ser presentadas ante la Dirección Regional, al e-mail: [comedorlb@inia.org.uy](mailto:comedorlb@inia.org.uy); las mismas serán evacuadas dentro de un plazo de 5 días corridos desde la recepción de las mismas y se comunicarán a todos los interesados conocidos al momento, desde la dirección de correo electrónico antes mencionada.

12- Por coordinación de visitas a las Instalaciones favor de comunicarse en el horario de 08:00 a 16:00 al e-mail [comedorlb@inia.org.uy](mailto:comedorlb@inia.org.uy), o por los teléfonos: **2367 7641 / 091 064 890**



## CONDICIONES DEL CONTRATO

**1.-** El concesionario elaborará en las instalaciones de INIA y únicamente para INIA no deberá hacerlo para afuera.

**2.-** Los productos a servir como objeto de la concesión deberán ser de mejor calidad, y de un precio sensiblemente inferior al promedio de precios de los productos similares fijado por los bares, supermercados y restaurantes de la zona, o cantinas similares que funcionan en otros servicios.

**3.-** El oferente deberá indicar en una lista todos los productos ofrecidos y sus precios correspondientes, la que deberá estar ubicada en un lugar visible y su contenido actualizado en forma permanente. Deberán hacer llegar el menú semanal para una mejor organización de los usuarios.

Los precios serán pasibles de aumento toda vez que el personal de INIA tenga reajuste salarial, no pudiendo sobrepasar el aumento de menú el reajuste de sueldos en términos porcentuales, salvo excepciones que deberán ser acordadas y aceptadas por la Dirección Regional.

Una vez aceptada la mejor oferta sólo podrán modificarse los precios con el previo análisis de la Administración, y la autorización de la Dirección Regional, quienes podrán además asesorarse en la forma que estimen necesaria.

**4.-** El Personal de INIA que por cualquier razón desee traer alimentos para su ingesta, podrá utilizar las instalaciones del salón comedor asociado a la cantina.

**5.-** El pago del menú y de los restantes productos que el concesionario expendan, será de cargo de los usuarios y se hará al contado efectivo o mediante el sistema de registro establecido por el concesionario. El registro de las ventas se entregará a la Administración para realizar los descuentos al personal, junto con boleta oficial para el pago del mismo al concesionario. De igual manera, en caso de suministrar pedidos especiales a solicitud de funcionarios, estudiantes o personas para eventos vinculados a actividades académicas en Instituto, deberá registrarse los mismos con boletas autorizadas.

**6.-** Queda expresamente prohibido que en los locales cuyos servicios se licitan en el presente pliego, se realice, dentro o fuera de las horas de funcionamiento, cualquier actividad que no responda a las específicas que se licitan; así como la elaboración de productos alimenticios que no sean para el consumo en el salón comedor, en otras áreas de la Institución o unidades asociadas a ella, así como tampoco la propaganda de determinados artículos que no integren el rubro alimentación. En caso de comprobarse que las actividades no se ajustan a lo establecido en el párrafo precedente, se producirá la rescisión de pleno derecho del contrato, sin que el adjudicatario pueda efectuar reclamación de especie alguna.

Queda terminantemente prohibida la expedición y venta de bebidas alcohólicas y cigarrillos, cualquiera sea su naturaleza o graduación, así como intervenir directa o indirectamente en juegos de cualquier tipo, sean o no por dinero, venta de loterías, y quinielas.

Se considerará la venta de rifas o similares previa solicitud y consideración de la Dirección Regional, y sólo en aquellos casos en que su motivación tenga un claro fin social.



**7.-** Para la prestación de los servicios de atención de mostrador, mesas y despacho de pedidos en el edificio, el concesionario deberá preferentemente contratar el personal. Para el resto de las tareas, el concesionario realizará las contrataciones de personal especializado, con idoneidad comprobada, a su juicio. 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. Por otra parte, los salarios de los trabajadores deberán respetar los laudos establecidos por los Consejos de Salarios, en función de las tareas a desempeñar.

La identidad del personal contratado será comunicada, en su momento, a la Dirección Regional. Todo el personal destinado a producción y manejo de alimentos deberá contar con carné de manipulación de alimentos y carné de salud en vigencia.

El concesionario será responsable de la conducta de todo su personal dentro de las horas de servicio.

El cumplimiento de lo establecido por la legislación vigente respecto al consumo de tabaco en espacios cerrados, en las instalaciones de la cantina tanto en relación a su personal como a los usuarios, será responsabilidad del concesionario.

**8.-** El pago de sueldos, jornales, seguros, aportes o cualquier otro gravamen y obligación derivada de la aplicación de las leyes laborales y de seguridad social, así como el cumplimiento de obligaciones o cualquier clase de compromiso que contrajera el adjudicatario para la explotación del servicio, será de su cargo exclusivo. El cumplimiento regular de estas obligaciones será considerado esencial y su incumplimiento ameritará la rescisión del contrato con las sanciones correspondientes.

INIA podrá exigir al concesionario toda la documentación, recaudos e información laboral, de seguridad social, seguridad e higiene y la referida a la póliza de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales (vigencia, pago de primas, recuperos y sanciones), respecto del personal que ocasional o permanentemente sea asignado al cumplimiento del contrato, así como un listado de dicho personal, que demuestren el fiel cumplimiento de las obligaciones a su cargo. Esta documentación podrá ser solicitada en forma mensual o con la periodicidad que INIA determine.

Conjuntamente con esta información, el concesionario deberá presentar los recibos de pago de los rubros abonados a los empleados y una declaración de que no existe ninguna omisión en el pago de rubros tales como horas extras, descansos, etc.

En caso de terminación de la relación laboral con cualquier empleado que haya sido afectado al cumplimiento del contrato, el concesionario deberá presentar a INIA el acta de acuerdo voluntario del Ministerio de Trabajo en la que claramente se consigne que el empleado no tiene nada más que reclamarle por ningún concepto relacionado directa o indirectamente con el presente Contrato.

De constatar irregularidades en el cumplimiento de las normas, laudos o convenios colectivos vigentes dará cuenta a la Inspección General del Trabajo y de la Seguridad Social. Decreto 475/2005 de Presidencia de la República, del 18/11/05.

Reclamos judiciales o extrajudiciales de créditos laborales. En caso de que cualquiera de los empleados del concesionario inicie un reclamo judicial o extrajudicial contra INIA, el concesionario deberá mantener indemne a INIA por la totalidad de las sumas reclamadas, incluyendo, a modo de ejemplo y sin que implique limitación, el pago de los rubros laborales salariales, indemnizatorios, compensatorios o diferenciales, así como los gastos y honorarios que pudieran generarse.

Reclamos de organismos de seguridad social o Ministerio de Trabajo. El concesionario deberá mantener indemne a INIA con el alcance establecido en el numeral anterior en caso de que el Banco de Previsión Social determine deudas por aportes patronales y personales, multas y recargos y multas de otro tipo correspondientes al personal afectado a cumplir con el servicio o el trabajo contratado. Esta obligación de indemnidad también alcanza al caso en que el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social aplique a INIA sanciones por incumplimiento de las obligaciones laborales del concesionario.

Reclamos por accidentes de trabajo o deudas con el BSE. También regirá la referida obligación de indemnidad en caso de que: (i) el Banco de Seguros del Estado determine a INIA deudas por primas, sanciones o recuperos; (ii) el empleado del concesionario o sus causahabientes o cualquier tercero reclame contra INIA por responsabilidad en caso de accidente de trabajo o enfermedad profesional.

En cualquier proceso judicial, extrajudicial o administrativo en el que el empleado del concesionario reclame exclusivamente contra INIA, ésta podrá citar al concesionario en garantía a efectos de que ésta comparezca y se haga cargo de abonar las sumas reclamadas en caso de corresponder o en su defecto asuma la responsabilidad y defensa del caso, liberando en definitiva a INIA.

Cualquier pago que realice INIA como consecuencia de reclamaciones, condenas, sanciones o multas por responsabilidad laboral, previsional o de cualquier otra índole, deberá ser reintegrado por el concesionario a INIA en el plazo de 5 días hábiles.

El concesionario deberá asegurar el buen funcionamiento del servicio cuya explotación se concede, a cuyo efecto los daños que se produzcan en el edificio con motivos de la prestación de los servicios y sean imputables al concesionario o a su personal deberán ser comunicados de inmediato a las autoridades del Instituto y serán de exclusivo cargo del concesionario. La tasación correspondiente se realizará por un tasador designado por el Instituto quien deberá tener en cuenta los precios de plaza. El costo de dicha tasación será de cargo del concesionario. En caso de que el concesionario no comunicare los daños en la forma antes dispuesta, sin perjuicio de que los mismos serán de su exclusivo cargo, será responsable de los daños y perjuicio que ello ocasionare y el Instituto podrá dar por rescindido el contrato.

**9.-** Será responsabilidad y de cargo del concesionario el aseo, desinfección del área relacionadas con la zona de elaboración y/o expedición de los servicios, y del equipamiento del salón comedor/cafetería.

Será responsabilidad de INIA el mantenimiento de los desagües, ductos de evacuación de humo y graseras cuando sea necesario, así como también del aseo del salón comedor/ cafetería, baños.

**10.-** De acuerdo con la situación actual y en común acuerdo, se aplicará el protocolo sobre higiene, salubridad, y cumplimiento interno del servicio del comedor durante la emergencia sanitaria por Covid-19.

**11.-** En caso de infracción a las normas del presente pliego se le aplicará al concesionario una multa que se graduará según la gravedad del incumplimiento siendo de un mínimo de 10 UR (diez unidades reajustables) o su equivalente en pesos uruguayos, sin perjuicio de las acciones legales y reglamentarias que pudieren corresponder, de la rescisión del contrato respectivo y del resarcimiento de los daños y perjuicios emergentes.

**ANEXO: CONTENIDO DE LA OFERTA**

**1. Detalle de los menús según el tipo de plato**

**1.1 *Plato Principal:***

Menú básico	1-
	2-
	3-
	4-
	5-
	6-
	7-
	8-
	9-
	10-
	11-
	12-
	13-
	14-
	15-

Menú clásico	1-
	2-
	3-
	4-
	5-
	6-
	7-
	8-
	9-
	10-
	11-
	12-
	13-
	14-
	15-

Menú light	1-
	2-
	3-
	4-
	5-
	6-
	7-
	8-
	9-
	10-
	11-
	12-

	13-
	14-
	15-

**1.2 Postres:**

Menú básico	1-
	2-
	3-
	4-
	5-

Menú clásico	1-
	2-
	3-
	4-
	5-

Menú light	1-
	2-
	3-
	4-
	5-

**2. Precios de los menús según el tipo de plato**

	Vigentes	Propuestos
Menú básico:	\$U 184	
Menú clásico:	\$U 245	
Menú light:	\$U 245	

**3. Personal: cantidad de empleados y tareas a desempeñar por c/u**

1-	
2-	
3-	
4-	
5-	

**4. Antecedentes:**

Año	Lugar	Servicio que prestó