

INDICE

GENERALIDADES:	1
ARTÍCULO 1º- INTERPRETACIONES Y NORMAS QUE REGULAN EL PRESENTE LLAMADO.	2
ARTÍCULO 2º- OBJETO	3
ARTÍCULO 3º- DESCRIPCION DEL SERVICIO A PRESTAR	3
ARTÍCULO 4º: NORMAS DE FUNCIONAMIENTO	4
ARTÍCULO 5º: DE LA COMISION DE CONTROL DE CANTINA	5
ARTÍCULO 6º: INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO DISPONIBLE PARA EL SERVICIO.	5
ARTÍCULO 7º: LIMPIEZA Y CUIDADOS DEL LOCAL	6
ARTÍCULO 8º: OTRAS OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.....	7
ARTÍCULO 9º: SUBVENCIONES AL CONCESIONARIO POR PARTE DE LA ADMINISTRACIÓN:	7
ARTÍCULO 10º.- PRESENTACION DE LAS PROPUESTAS.....	7
ARTÍCULO 11º - DOCUMENTACIÓN QUE DEBE ACOMPAÑAR A LAS PROPUESTAS:	8
ARTÍCULO 12º: DEL PROCEDIMIENTO DE ASIGNACIÓN DEL SERVICIO	8
ARTÍCULO 13º- PLAZO DE CONTRATACIÓN.....	8
ARTÍCULO 14º.- COTIZACIÓN DE LA PROPUESTA – OFERTA ECONÓMICA	8
ARTÍCULO 15º - CUMPLIMIENTO DE LA LEY NO. 18.098.	9
ARTÍCULO 16º.- GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE LA OFER TA.....	9
ARTÍCULO 17º.-GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO	10
ARTÍCULO 18º.- CONSULTA Y ADQUISICIÓN DE PLIEGOS	10
ARTÍCULO 19º.- APERTURA DE LA LICITACIÓN	10
ARTÍCULO 20º- CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS P ROPUESTAS.....	10
ARTÍCULO 21º. –DE LA ADJUDICACIÓN	11
ARTÍCULO 22º INCUMPLIMIENTO	11
ARTÍCULO 23º- DEL CONTRATO.-	12
ARTÍCULO 24º CESIÓN DEL CONTRATO	12
ARTÍCULO 25º RESCISIÓN DEL CONTRATO	12
ARTÍCULO 26º NORMA GENERAL	12
ARTÍCULO 27º SITUACIONES NO PREVISTAS	12
ARTÍCULO 28ª- CLAUSULAS ESPECIALES.....	12
ARTÍCULO 29º- VISITA AL LUGAR	13
PLANILLA DE COTIZACIÓN: LISTA Nº 1 MENUES.....	14
PLANILLA DE COTIZACIÓN: LISTA Nº 2 BEBIDAS, SANDWICHERIA, MINUTAS, POSTRES	15
PLANILLA DE EQUIPAMIENTO A INSTALAR POR CONCESIONARIO	17
<u>ANEXO I</u> FORMULARIO DE IDENTIFICACION DEL OFERENTE.....	18
<u>ANEXO II</u> EQUIPAMIENTO BÁSICO A SUMINISTRAR E INSTALAR EL CONCESIONARIO DE LA CANTINA.....	19
<u>ANEXO III</u> INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO DISPONIBLE PARA EL SERVICIO OFRECIDO POR EL ORGANISMO	20



**MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS
DIRECCION NACIONAL DE ADUANAS**

**PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES PARA LA
CONCESION DE SERVICIOS DE CANTINA
EN EL EDIFICIO CENTRAL DE LA
DIRECCION NACIONAL DE ADUANAS**

CONCESION 1/2013

INCISO: MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS (N° 05)

UNIDAD EJECUTORA: DIRECCION NACIONAL DE ADUANAS (N° 07)

OBJETO: CONCESION DEL SERVICIO DE COMIDAS Y CAFETERIA.

GENERALIDADES

FECHA Y HORA DE APERTURA: **Jueves 06 de Junio de 2013** . Hora 14:00 en la Unidad de Abastecimiento Oficina 105 (entrepiso) del Edificio Central de la DNA, sita en Rambla 25 de Agosto de 1825 s/n esq. Yacaré

RECEPCION DE OFERTAS: Unidad de Abastecimiento Oficina 105 del Edificio de la DNA, de lunes a viernes de 11 a 16 horas, hasta el día y hora indicados para la apertura.

COSTO DEL PLIEGO: \$ 3.000.00.

COMPRA DEL PLIEGO: Edificio Central de la DNA, 3er Piso Oficina 312 de 11 a 16 hrs de lunes a viernes

ENTREGA DEL PLIEGO: Unidad de Abastecimiento Oficina 105 de la DNA en horario de 11 a 16 hrs de lunes a viernes

FECHA LIMITE DE CONSULTAS: **Jueves 30de Mayo de 2013**

CONSULTAS GENERALES: Unidad de Abastecimiento Tel 2915 0007 ints. 123 al 126 e-mail: compras@aduanas.gub.uy

PUBLICADO EN: www.comprasestatales.gub.uy

VISITA OBLIGATORIA A LAS INSTALACIONES: **Jueves 02 de Mayo de 2013.** Presentarse ante la guardia instalada en la Planta Baja del Edificio Central de la DNA sito en Rambla 25 de Agosto (s/n) esquina Yacaré. La recorrida se iniciará puntualmente, no pudiendo ingresar luego de su inicio.- *Las personas que realicen la visita deberán presentar autorización de la empresa interesada en ofertar, detallando nombre , apellido , cédula de identidad y cargo que ocupa en la firma la persona designada a realizar el recorrido.-*

Artículo 1º.- INTERPRETACIONES Y NORMAS QUE REGULAN EL PRESENTE LLAMADO.

1.1. Definiciones e Interpretaciones

Los términos "Administración", Organismo y DNA. identifican a la Dirección Nacional de Aduanas.

El término "oferente o proponente" designa a la persona o empresa que presente o someta formalmente una oferta para realizar el servicio, actuando por sí o por medio de sus representantes debidamente autorizados.

El término "oferta" o "propuesta" es la declaración de voluntad recepticia, mediante la cual una persona física o jurídica o un consorcio, manifiesta querer asumir los derechos y obligaciones que se prevén en este Pliego, de conformidad con las normas aplicables.

El término "adjudicatario" se refiere al oferente cuya oferta haya sido adjudicada por acto administrativo firme dictado por la Administración.

El "contratista" es la persona física o jurídica que tenga a su cargo la ejecución del servicio, mediante contrato celebrado con la DNA., ya sea que actúe por sí o por medio de sus representantes legales, en virtud de las condiciones especiales estipuladas en el presente Pliego.

El término "representante" se refiere a la persona designada por el contratista, con poderes suficientes para tratar y resolver todas las cuestiones relativas a la oferta y/o al contrato.

Los "servicios" comprenden el ejercicio de actividades no personales objeto del contrato, que serán llevados a cabo por el contratista de acuerdo a las especificaciones detalladas en el Pliego de Condiciones.

El término "Pliego de Condiciones" se refiere al:

- a) Pliego de Condiciones de este llamado, en adelante "Pliego Particular",
- b) Pliego Unico de Bases y Condiciones Generales para los Contratos de suministros y servicios no personales en los Organismos Públicos, en adelante "Pliego Único"
- c) Aclaraciones y modificaciones al Pliego de Condiciones que la DNA estime del caso realizar con anterioridad al acto de apertura.

Las palabras o designaciones en singular deben extenderse igualmente al plural y viceversa, cuando la interpretación de los textos escritos lo requiera.

Toda cláusula imprecisa, ambigua, contradictoria u oscura a criterio de la Administración, se interpretará en el sentido más favorable a ésta.

1.2.) Normativa legal

Esta contratación se enmarca, en lo aplicable, en lo dispuesto por las siguientes normas y modificativas posteriores:

Esta contratación se enmarca, en lo aplicable, en lo dispuesto por las siguientes normas:

- a) T.O.C.A.F., aprobado por el Decreto 150/012 del 11/05/2012.
- b) Decreto 500/991 de 27 de setiembre de 1991 (Procedimiento Administrativo).
- c) Artículo 581, ley 17.296 de 21 de febrero 2001 y decreto 333/2001 de 21 de agosto de 2001.
- d) Decreto 288/993 de 22 de junio de 1993 (consideración de productos nacionales).
- e) Decreto 53/993 de 28 de enero de 1993 (Pliego Unico de Bases y Condiciones Generales para los contratos de suministros y servicios no personales y sus modificaciones).
- f) Decreto 275/99 del 23 de setiembre de 1999 y Decreto 134/01 del 24 de abril de 2001.
- g) Decreto 342/999 de 26 de octubre de 1999. (Registro General de Proveedores del Estado) modificado por el decreto 20/2002 de 16 de enero de 2002.
- h) Decreto 194/00 del 05/07/2000 y Decreto 70/03 del 20/02/2003. Designación de agentes de retención al estado IVA y otro en relación a los servicios de seguridad, vigilancia y limpieza.
- i) Decreto 475/05 del 14/11/2005, dispónese cláusulas referentes a normas de condiciones de trabajo, seguridad, higiene y seguridad social a incluir en los pliegos.

- j) Decreto 319/06 del 11/09/2006, designase agentes de retención del Impuesto al Valor Agregado, al Estado, Entes Autónomos, Servicios Descentralizados y demás personas públicas estatales.
- k) Ley 5.032 Art. del 21/07/1914 y su Decreto Reglamentario 406/88, (Responsabilidad de Empleadores).
- l) Art. 8º de la Ley 16.134 del 24/09/1990, (Igualdad de los Oferentes).
- m) artículo 42 de la ley 16.736 de 5 de enero de 1996 y su decreto reglamentario 395/998 de 30 de diciembre de 1998. (Sistema Integrado de Información Financiera).
- n) Ley 17.060 de 23 de diciembre de 1998 (Uso indebido del poder público, corrupción).
- o) Ley 17.250 de 11 de agosto de 2000 y su decreto reglamentario No.244/2000 de 23 de agosto de 2000. (Relaciones de consumo).
- p) Artículo 42 de la ley 16.736 del 05/01/1996 y su Decreto Reglamentario 395/998 del 30/12/1998. (Sistema Integrado de Información Financiera).
- q) Ley 17904, artículo 16
- r) Ley 17957 de 4/4/2006 (Referente a pensiones alimenticias)
- s) Ley 18098 de 12/01/2007 (Referente a laudos salariales establecidos por los Consejos de Salarios)
- t) Ley 18.099 del 24/01/07 (Solidaridad de la Administración).
- u) Ley 18.159 del 20 de julio de 2007 (Defensa de la Competencia)
- v) Ley 18.251 del 06/01/2008, (Régimen de Tercerización Empresarial, Responsabilidad)
- w) Leyes, decretos y resoluciones vigentes a la fecha de apertura de la licitación.

Artículo 2º- OBJETO

El objeto de la presente convocatoria es la: CONCESION DEL SERVICIO DE COMIDAS, MINUTAS, SANDWICHERÍA, REPOSTERIA Y CAFETERIA para los funcionarios de la Dirección Nacional de Aduanas que ascienden aproximadamente a unos 500 funcionarios en Montevideo y para todas las personas autorizadas por el Organismo a ingresar al Edificio Central ubicado en la Rambla 25 de Agosto de 1825 esquina Yacaré. El servicio se prestará en el 3er. Piso de dicho edificio en el área identificada como "CANTINA" cuyo plano y distribución por zonas se ilustra en el Anexo Técnico que se adjunta y que forma parte del presente Pliego. La Dirección Nacional de Aduanas se reserva el derecho de permitir el acceso de público en general, así como de fijar horarios para los mismos.

Artículo 3º- DESCRIPCION DEL SERVICIO A PRESTAR:

El servicio de comidas, sandwichería, minutas, repostería y cafetería se desarrollará exclusivamente en el área CANTINA pudiendo efectuar envíos a las restantes áreas del Edificio fuera del horario de expedición de los menús (12 a 14:30). Podrán realizarse envíos fuera del organismo sin resentir el servicio a brindar en la cantina. No obstante se podrá proveer a los funcionarios que lo requieran un servicio para viaje siempre que el mismo esté debidamente acondicionado y preservado.

De acuerdo a lo mencionado anteriormente, la elaboración de los menús y demás comidas que requieran procesos de cocción y/o mayor preparación serán de confección externa siendo solamente en el área sometidos a su respectivo calentamiento o mantenimiento térmico de acuerdo al tipo de alimento de que se trate, para poder ser consumido en sus condiciones óptimas. La Comisión de Control de la Cantina controlará el efectivo cumplimiento de lo expuesto.

El transporte de los mismos será por cuenta y riesgo del adjudicatario, debiéndose cumplir estrictamente con la normativa vigente –nacional y municipal- en materia bromatológica.

En forma adicional a las minutas, sandwichería y cafetería, el concesionario deberá contemplar un servicio para los funcionarios del Organismo, en el cual puedan optar entre 3 menús, debiendo existir por lo menos siempre dos de corte económico (normal y bajas calorías) sin que se descuide su calidad y valor nutricional.

El menú diario deberá planificarse de tal manera que no deberá repetirse en el transcurso mínimo de una semana, y estará compuesto de un plato principal, agua mineral, pan y postre. El plato principal se preparará en base a carnes rojas y/o blancas, pastas, verduras, legumbres y/o ensaladas varias.

Los menús de corte económico serán solamente para el personal que trabaja en la DNA contra presentación de la identificación correspondiente.

No se podrá expender bebidas alcohólicas, y todos los líquidos deberán expenderse en envases perfectamente cerrados de origen. Quedando permitido los dispensadores de bebidas de las marcas.

Queda permanentemente prohibido al concesionario:

- 1 La existencia y expendio de bebidas alcohólicas.
- 2 La venta de cigarrillos.
- 3 Intervenir o promover directa o indirectamente el juego de cualquier tipo, sean o no por dinero, así como la venta de lotería, quiniela, rifas o similares.
- 4 Contraer deudas a nombre de la Dirección Nacional de Aduanas, ni invocar e ésta en negocios con terceros.
- 5 Recibir en forma personal o por intermedio de sus dependientes cualquier suma por concepto de propinas, comisiones

El concesionario estará obligado a contar con un cocinero egresado de una institución pública o privada en gastronomía o demostrar idoneidad documentada en el tema. Los menús deberán ser confeccionados por un Licenciado en Nutrición.

Tanto el concesionario como los empleados de la Cantina deberán prestar esmerada, correcta y permanente atención al Servicio, aspecto éste que será especial para el mantenimiento del contrato, ya que sí la Comisión de Control de Cantina comprobara irregularidades o diferencias en el servicio se podrá rescindir el contrato, dando un plazo no superior a los treinta (30) días para cesar la concesión. En dicho caso la DNA quedará facultada a asignarle el servicio al siguiente mejor evaluado.

Tanto el concesionario como los empleados que desempeñan actividades en la Cantina, deberán de contar con el Carné de Salud Laboral. Este carné deberá ser presentado a la Comisión de Cantina quien controlará sus vencimientos.

El servicio de control de plagas, mantenimiento y sanitarias será llevado a cabo por la DNA en los planes generales de la misma.

Artículo 4º: NORMAS DE FUNCIONAMIENTO:

Existirá un horario de expedición de menús entre las 12:00 y 14:30. Aquellos funcionarios que traigan su almuerzo y no consuman los productos del concesionario, podrán utilizar en iguales condiciones que los demás, los salones y los sistemas de calentamiento y acondicionamiento térmico de comidas.

El servicio de cafetería, sandwichería y minutas funcionará de 8:00 a 18:00 horas. La factible prestación de los servicios fuera de este horario podrá coordinarse con el Organismo. Contendrá como mínimo el suministro de los productos enumerados en la LISTA Nº 2.

El servicio será tal que asegure a los usuarios en todo momento un tiempo reducido de espera evitando en todos los casos las aglomeraciones.

La Cantina permanecerá abierta todo el año. A propuesta del concesionario se podrá revisar los horarios requiriendo aprobación por la Comisión de Control de la Cantina.

Deberá contar con personal exclusivo para el manejo del dinero, no pudiendo el mismo expender alimentos.

Las ventas a funcionarios serán exclusivamente al contado, pudiendo el concesionario, bajo su administración, utilizar el sistema de talonarios prepagos. Pero en ningún caso se podrá contar con un sistema de descuentos sobre sueldos a cargo del Organismo.

Deberá elaborarse un Plan Mensual de menús para ser aprobado por la Comisión de Control. El menú semanal deberá ser publicado a fin de cada semana.

Artículo 5º: DE LA COMISION DE CONTROL DE CANTINA:

El Organismo designará una Comisión de Control que supervisará el adecuado cumplimiento de las condiciones de este Pliego. Deberá participar y ser oído en las renovaciones de contrato, en las rescisiones y situaciones de litigio que se presentaren.

Aprobará el plan mensual de comidas que elabore el adjudicatario.

La DNA por la Comisión de Control de Cantina designada al efecto, controlará el estricto cumplimiento de los términos del contrato y fiscalizará en la forma que se considere más conveniente la prestación de servicios que se conceden, quedando el concesionario obligado a proporcionar las informaciones que se estimen necesarias, atender y cumplir las recomendaciones que se le efectúen dentro de los límites de este pliego. Sus cometidos serán:

1. La inspección, contralor de calidad y precio de los servicios que presta la cantina. A los efectos de cumplimiento de sus cometidos, tendrá amplias facultades, pudiéndose concurrir al local cuando lo crea conveniente; solicitar del concesionario los informes necesarios.
2. Vigilar la cantidad y calidad de los alimentos servidos y relación de precios fijados o a fijarse; pudiendo plantear ante la Dirección o quien designe los correctivos necesarios.

Tendrán a su cargo el control semestral de que la adjudicataria se encuentra al día con DGI,, BPS, cumplimiento de los sueldos mínimos establecidos por los Consejos de Salarios, control de la versión de los aportes y contribuciones de seguridad social al BPS, así como el cumplimiento de la normativa vigente en materia de condiciones de trabajo como de seguridad e higiene y seguridad social (decreto 475/005).

Los precios de los productos que se expenderán serán fijados por el concesionario. Dichos precios lucirán en forma visible en el local de la Cantina. La Comisión de la Cantina podrá objetar cambio en los precios por considerarlos abusivos.

Artículo 6º: INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO DISPONIBLE PARA EL SERVICIO

El adjudicatario dispondrá de la infraestructura y equipamiento que el Organismo ofrece y que aparece detallada en el ANEXO N° 3 elaborado por el Departamento de Infraestructura. Serán responsable por el cuidado y arreglos de los mismos en caso de desperfectos. Para el retiro del mobiliario a efectos de arreglarlos deberán solicitar el permiso de Infraestructura. Se labrará acta notarial donde se detallarán los bienes entregados para su uso y custodia.

El adjudicatario deberá proveer de su pecunio todo lo detallado en el ANEXO N° 2 elaborado por el Departamento de Infraestructura. Podrá incorporarse equipo de audio a condición de que se garanticen los máximos decibeles de sonidos permitidos. Deberá procurarse líneas y servicios telefónicos a su propio costo.

Todos los bienes tanto muebles como inmuebles se entregarán bajo inventario, documentándose su estado de conservación y formado por las partes considerándose el mismo parte del contrato.

Los bienes recibidos no podrán ser retirados del establecimiento por parte del concesionario, quien se obliga a conservarlo con la máxima diligencia, al igual que el local, responsabilizándose por cualquier perjuicio relativo al mismo.

Las actuaciones de entrega de los bienes muebles y del local al concesionario por parte de la DNA, así como la devolución de los mismos se harán de acuerdo al cotejo con el inventario entregado.

El concesionario estará obligado a abonar el valor de los objetos que se deterioren, destrocen o desaparezcan. Los daños que se produzcan por el funcionamiento normal del local, maquinaria y útiles en general, o sea todos los bienes entregados, serán de exclusivo cargo del concesionario, salvo en los casos en que no sea responsabilidad directa del mismo y/o sus empleados, tema que será evaluado por la Comisión de Cantina.

La propuesta del oferente deberá expresar con detalle todo el equipamiento ofrecido (marcas, modelos, material, cantidad, etc.) el que deberá contar con la aprobación del Departamento de Infraestructura de la Dirección Nacional de Aduanas. La estructura y equipamiento deberá adecuarse de modo que garantice la prestación de un servicio ágil y de buena calidad.

El equipamiento aportado por el concesionario será de su propiedad y deberá retirarlo a su costo al momento de terminar la concesión, siendo exclusivamente de su responsabilidad su conservación, mantenimiento y buen trato.

Si el oferente considerare necesaria la realización de reparaciones al área de Cantina a su instalación, deberá plantearlo en la propuesta y contar con la aceptación del Organismo. Planteará en doble opción –con y sin reformas- las condiciones de la prestación de los servicios.

En todos los casos el área de Cantina deberá entregarse en iguales condiciones a cuando fue asumida; toda mejora edilicia como cañerías y cableado, quedará incorporada al edificio sin costo alguno para el Organismo.

Artículo 7º: LIMPIEZA Y CUIDADOS DEL LOCAL

Serán obligaciones del concesionario:

- la higiene integral del local, incluyéndose las instalaciones, equipos y utensilios
- la reparación o reposición según corresponda, de los deterioros o roturas que se puedan producir en las instalaciones, equipos y utensilios durante el plazo de la concesión
- recoger diariamente en bolsas adecuadas de residuos a colocar en tachos de plástico con tapa que serán ubicados en el lugar y forma que el Departamento de Intendencia del Organismo determina
- el ingreso de proveedores será siempre utilizando el montacargas. Se encargará del cuidado y limpieza de los elevadores y pasillos durante el transporte de mercaderías.
- no deberá dejarse depositada ninguna mercadería en lugar alguno del Organismo que no sea el de Cantina

Los concesionarios toman a su cargo y costo:

1. Todos los trabajos de adaptación del local de Cantina a realizarse con el fin de un normal funcionamiento y cumplimiento de la normativa vigente (IMM).
2. El concesionario deberá habilitar el servicio dentro de un plazo máximo de 20 días corridos a contar de la adjudicación de la licitación.

El concesionario será responsable directo del buen estado de los productos que expendan de acuerdo a las ordenanzas bromatológicas municipales. En caso de infracción a esta norma se le aplicará una multa equivalente al doble del depósito de garantía, sin perjuicio de las sanciones legales y/o reglamentarias que pudieren corresponderle, rescisión del contrato respectivo y resarcimiento de los daños y perjuicios emergentes.

Quedará obligado a facilitar las inspecciones de la Comisión de Control de Cantina disponga, así como permitir la práctica de todas las medidas de control por parte de los organismos competentes.

Artículo 8º: OTRAS OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO:

Serán asimismo obligaciones del adjudicatario:

- Será responsable de tramitar todas las habilitaciones necesarias para un normal funcionamiento (Bomberos, IMM, etc.).
- entregar a la Comisión de Control la nómina de sus proveedores comunicando con antelación todo cambio o incorporación a la misma
- será responsable del funcionamiento del servicio pudiendo utilizar a su cargo y bajo su responsabilidad el personal que estime necesario
- deberá comunicar al Departamento de Recursos Humanos de la Gerencia de Recursos la nómina y horario de trabajo del personal que contrate, indicando en todos los casos los números de cédula de identidad, debiendo comunicar en el día todo cambio que se produzca en dicha nómina
- será responsable de la conducta de sus empleados ante el Organismo
- será responsable de que los empleados que contrate para tareas posean Carné de Salud vigente y manipulación de alimentos.
- los empleados del servicio deberán lucir convenientemente pulcros y presentarse prolijamente vestidos
- será de cargo exclusivo del concesionario el pago de sueldos, jornales, seguros, aportes, impuestos nacionales y municipales y cualquier otro gravamen y obligación derivados de la aplicación de las leyes laborales, seguridad social, convenios del sector, reclamaciones por accidentes de trabajo, etc.
- no podrá en ningún momento suspender la venta de artículos so pretexto de que le producen pérdida o son antieconómicos
- el concesionario queda sometido a las obligaciones generales vigentes en la materia sobre higiene, salubridad y contralor bromatológico, siendo de su cargo las sanciones que pudieran aplicarle las autoridades nacionales y municipales, quedando el Organismo totalmente exonerado de responsabilidad en ello.
- Deberá en todo momento permitir el acceso de la Comisión de Control para realizar la supervisión del estado del equipamiento suministrado, así como del local y la calidad del servicio ofrecido.
- No podrá vender productos cuya comercialización esté prohibida por la normativa vigente
- Está prohibido el acceso a vendedores ambulantes, como así la venta de productos que no correspondan al rubro alimentación
- No podrá permitir que persona alguna habite o pernocte, ni aún accidentalmente, en el local puesto a su disposición
- No podrá poner carteles exteriores, ni cualquier otro elemento que altere la fachada del edificio.
- No podrá ceder total o parcialmente las instalaciones o su explotación, ni transferir o hacer partícipe de la misma a terceros
- No podrá colocar material publicitario de contenido político dentro del local.

Artículo 9º SUBVENCIONES AL CONCESIONARIO POR PARTE DE LA ADMINISTRACIÓN

El Organismo otorgará gratuitamente:

- el usufructo del área identificada como Cantina exclusivamente para el desarrollo del servicio para el cual se le selecciona
- los consumos de energía eléctrica que el funcionamiento normal de la Cantina provoque
- los consumos de agua que se requieran para el funcionamiento y limpieza

El adjudicatario del servicio no deberá abonar a la Administración ningún tipo de canon, ni comisión sobre el producido de su actividad en la Cantina.

Artículo 10º.- PRESENTACION DE LAS PROPUESTAS:

Las ofertas deberán presentarse por escrito, en original y tres copias, en sobre cerrado, en la Unidad de Abastecimiento oficina 105 del Edificio Central de la Dirección Nacional de Aduanas en el horario de 10:00 a 16: horas y hasta el día y hora previstos para la apertura de ofertas.- A los oferentes que no se presentaren en tiempo, no les serán recibidas las ofertas.

Todos los documentos serán escritos a máquina (de escribir o impresora) en papel membretado de la empresa (formato A4), las hojas numeradas, firmadas y engrapadas, sin raspaduras o enmiendas, las que de existir serán salvadas al pie de la página.-

Las ofertas deberán ceñirse a las condiciones que establece el presente Pliego, pudiéndose agregar cualquier información complementaria, pero sin omitir las exigencias requeridas (artículo 63 del T.O.C.A.F.).-

Artículo 11º - DOCUMENTACIÓN QUE DEBE ACOMPAÑAR A LAS PROPUESTAS

- **Planillas agregadas a fojas 15-16-17 y18**
- Formulario de identificación del oferente según modelo en Anexo I.
- Declaración de que el oferente conoce y dará cumplimiento a todas las condiciones del Pliego de Condiciones Particulares
- En caso de tratarse de una Sociedad, fotocopia del Contrato Social o del Estatuto y sus modificaciones, con constancia de la inscripción en el Registro Público y General de Comercio, o certificado notarial acreditando estos extremos, objeto, plazo o vigencia de la misma y nombre de los socios o directores . El certificado cuando corresponda debe de acreditar que la empresa cumplió con el artículo 16 de la ley 17.904 y que el mismo se encuentra vigente a la fecha de apertura de ofertas.-
- Certificado que acredite estar inscripto en el Registro de Proveedores del Estado del Ministerio de Economía y Fianzas (Decreto N°342/99 , del 26 de octubre de 1999).-
- Certificado vigente del Banco de Seguros del Estado (artículo 61 de la Ley N° 16.074).
- Recibo de compra del Pliego de Condiciones.
- Antecedentes laborales documentados en general, y en especial en el área que se licita, ya sea con el Estado o con empresas privadas en los últimos años, indicando dirección, teléfono, etc. Asimismo, deberán presentar referencias de empresas públicas y privadas en las cuales deberán constar, características y calificación de la prestación debidamente.-
- Representación vigente al día anterior al de la apertura de las ofertas.
- Comprobante de visita obligatoria realizada al edificio

La documentación solicitada deberá ser presentada en fotocopia simple acompañada de la original.- El funcionario receptor, constatará la fidelidad de la fotocopia y certificará la misma, devolviendo el original

Artículo 12º- DEL PROCEDIMIENTO DE ASIGNACIÓN DEL SERVICIO

La empresa adjudicataria deberá designar una persona “nexo” la cual será responsable de coordinar con La Dirección Nacional de Aduanas lo concerniente al correcto cumplimiento del servicio y controlar la ejecución de las indicaciones realizadas por éste último.

La empresa queda obligada a prestar siempre el servicio asignado en tiempo y forma.- En caso de inasistencias por parte de uno o varios empleados, la empresa los deberá reemplazar por suplentes de manera de no resentir el servicio.

Artículo 13º- PLAZO DE CONTRATACIÓN

El plazo de contratación será a partir del día siguiente a la notificación de la Resolución de Adjudicación. Será por el período de un tres años. Vencido el mismo, podrá ser prorrogado por mutuo consentimiento de acuerdo a lo previsto en el presente pliego y por un máximo de 10 años.

Artículo 14º- COTIZACIÓN DE LA PROPUESTA – OFERTA ECONÓMICA

Los oferentes llenarán los cuadros que se anexan - LISTA Nº 1 MENUES y LISTA Nº 2 BEBIDAS, SANDWICHERIA, MINUTAS Y POSTRES - con los precios finales que cobrarán al consumidor por cada uno de los productos que se detallan (fojas 16 y17).

Es imprescindible que cada uno de ellos se llenen en forma completa. Caso contrario no podrá efectuarse la comparación, por lo que la oferta quedará inhabilitada.

Los precios serán revisados por la Comisión a efectos de su ajuste semestral por el Índice General de Precios al Consumo. (IPC) elaborado por el Instituto Nacional de Estadísticas.

El menú económico no podrá superar los \$110 impuestos incluidos.

Se considera como índices bases los correspondientes al cierre del mes anterior al de la apertura de ofertas, correspondiendo el primer ajuste para los servicios prestados a partir del tercer mes siguiente al de la firma del contrato de adjudicación.

Se deberá de completar la planilla correspondiente al "Equipamiento a Instalar por el Concesionario" (fojas 18)

Artículo 15º - CUMPLIMIENTO DE LA LEY NO. 18.098.

Los oferentes deberán declarar en su propuesta que:

- La retribución de los trabajadores de la empresa asignados al cumplimiento de las tareas, respetará los laudos salariales establecidos por los Consejos de Salarios. El incumplimiento por parte de una empresa adjudicataria en el pago de las retribuciones antes mencionadas, será causal de rescisión del contrato, por responsabilidad imputable del adjudicatario. –
- En la oferta deberá asimismo constar el compromiso de comunicar al Organismo en caso de que éste se lo requiera, los datos personales de los trabajadores afectados a la prestación del servicio, a efectos de que se puedan realizar los controles correspondientes. Serán rechazadas aquellas ofertas que no cumplan con estos requisitos.

La Dirección Nacional de Aduanas se reserva el derecho de exigir la documentación que acredite el pago de salarios y demás rubros emergentes de la relación laboral entre la empresa y sus trabajadores, accidentes de trabajo y contribuciones de seguridad social.

Para el caso de realizarse horas extraordinarias el Organismo controlará el pago de las mismas al amparo de lo dispuesto por la ley Nº 15.996 de 17 de noviembre de 1988 y Decreto Reglamentario 550/89 de 22 de noviembre de 1989 establece que se considera HORA EXTRA, la que exceda del límite legal o convencional, aplicable a la actividad y categoría laboral.

Se dará especial atención a lo establecido en el Decreto del Poder Ejecutivo Nº 475/005 de 14 de noviembre de 2005 (control de que las empresas contratadas por el Estado cumplan con las normas vigentes tanto en materia de condiciones de trabajo como de seguridad e higiene social).

Artículo 16º.- GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE LA OFERTA.

Deberá estar previamente constituida al acto de apertura de las ofertas.

Podrá realizarse mediante depósito en efectivo o en valores públicos, en póliza de Seguros del Banco de Seguros del Estado, Fianza o Aval Bancario, a nombre del oferente y a la orden de la DNA. Para el caso de depósito en efectivo los mismos deben efectuarse 48 horas antes de la apertura en cuenta corriente de la DNA, cuyo número se indicará a solicitud del interesado.-

Queda establecida en US\$ 500 (Quinientos dólares USA)

Será restituida a los oferentes no adjudicatarios dentro de los 10 días hábiles posteriores al acto de adjudicación.

Será computada para completar la Garantía de Cumplimiento de Contrato que deberá completar la empresa adjudicataria.

Artículo 17°.-GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

Dentro de los 5 días siguientes a la notificación de la adjudicación o su ampliación, el adjudicatario deberá justificar la constitución de la garantía de cumplimiento de contrato por un total de US\$ 5.000.- (cinco mil dólares USA)

Si el adjudicatario no efectuara el depósito de garantía de fiel cumplimiento de contrato dentro del plazo y condiciones establecidos, la Administración podrá aplicar una multa de un U\$S 10, por cada día calendario de atraso en cumplir con este requisito.-

Transcurrido 10 días hábiles, a falta de constitución de esta garantía en tiempo y forma, hará caducar los derechos del adjudicatario, pudiendo la Administración ejecutar la garantía de mantenimiento de oferta, iniciar las acciones que pudieran corresponder contra el adjudicatario, por los daños y perjuicios que cause su incumplimiento, tomar como antecedente negativo en futuras licitaciones este hecho y, reconsiderar el estudio de la licitación con exclusión del oferente adjudicado en primera instancia.

Esta garantía podrá ser ejecutada también en caso de que el adjudicatario no dé cumplimiento a las obligaciones contractuales.

Artículo 18°.- CONSULTA Y ADQUISICIÓN DE PLIEGOS

Los pliegos se adquieren en la Oficina de Contralor Financiero Of. 312 y se retiran en la Unidad de Abastecimiento Of 105 de la DNA de lunes a viernes en el horario de 11:00 a 16:00 horas . Las consultas y solicitud de prórroga se podrán realizar hasta el día **XX de XXXX de 2013** respondiendo la Administración en un plazo de 24 horas luego de recibidas. El costo del pliego es de \$3.000.-

Artículo 19°.- APERTURA DE LA LICITACIÓN .

La apertura de las ofertas se realizará el **xx de xxxxxx de 2013** a la hora 14:00, en la Unidad de Abastecimiento oficina 105 de la DNA. Podrán realizar observaciones en el acta de apertura los titulares de las empresas oferentes, o sus representantes y apoderados, debidamente acreditados.-

De lo actuado, se labrará acta suscrita por los representantes del Organismo y los asistentes que deseen hacerlo, cumpliéndose con los requisitos previstos en el artículo 11 del Pliego General.-

No serán aceptadas las propuestas que no contengan completos los cuadros de precios al consumidor final, el Anexo 3 de maquinarias, enseres y mobiliario.

Artículo 20°- CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS P ROPUESTAS

La Dirección Nacional de Aduanas realizará una selección de empresas en base a los siguientes factores:

- a) Cumplimiento de las Bases y Condiciones del llamado contenidos en el Pliego Particular.
- b) Antecedentes de la empresa oferente (seriedad, confiabilidad y experiencia).
- c) Recursos extras a aplicar al servicio.
- d) Precios más favorables de venta al consumidor ofertados en las LISTAS N° 1 y 2

Estos índices tendrán distinta valoración:

- el índice a): su no cumplimiento será causal de descalificación
- el índice b): aportará hasta 20 puntos en la calificación
- el índice c): aportará hasta 10 puntos en la calificación
- el índice d): aportará hasta 30 puntos en la ponderación

La asignación de puntaje se hará en función de los siguientes criterios:

- **Antecedentes de la empresa**, Se confeccionara un ranking asignándole el mayor puntaje a la empresa que mejor califique y se prorrateará el puntaje de la otras empresas. Los criterios serán:
 - i. Antigüedad de le Empresa en el Uruguay: máximo 5
 - ii. Experiencia en proyectos de dimensiones similares: máximo 15
- **Recursos extras a aplicar al servicio**. Se confeccionara un ranking asignándole el mayor puntaje a la empresa que mejor califique y se prorrateará el puntaje de la otras empresas. Los criterios serán: capacidad operativa de la empresa e infraestructura a emplear, etc. y otros aspectos técnicos, logísticos y/o económicos que el oferente incluya en la oferta, y que incidan en un mayor beneficio para el logro de los fines perseguidos por la DNA al instalar la Cantina.
- **Precios** más favorables de venta al consumidor ofertados en las LISTAS N° 1 y 2, para lo cual se computará los mejores promedios de cada tipo de menú o productos de las Listas N° 1 y 2.

Por ejemplo, en la Lista N° 1 existen 2 tipos de menús (carnes blancas y rojas, vegetales, legumbres)

Dentro de cada tipo existen 3 variedades; por ejemplo dentro del de carne vacuna:

- menú común con agua mineral
- menú económico con agua mineral
- menú común con refresco

Se tomará el promedio de precios de las 3 variedades del tipo "carnes rojas y blancas"

Lo mismo se hará con el tipo vegetales y legumbres.

La suma de estos 2 promedios, dividida entre dos, identificará el precio promedio de la Lista N° 1-Menús del oferente.

Lo mismo se realizará con la Lista N° 2 - Bebidas, sandwichería, etc. que contiene 5 variedades: bebidas sin alcohol, cafetería, sandwichería, tortas saladas/ensaladas, y postres. Se calculará el promedio a nivel de cada variedad, y luego se promediarán las 5 cifras, valor con el que se identificará el precio promedio de la Lista N° 2.

La suma de los promedios de las Listas N° 1 y 2, será el elemento de comparación con el que se calificará el índice d)

Artículo 21º. –DE LA ADJUDICACIÓN

La adjudicación se realizará por el total del objeto, teniendo en cuenta la que se considere más conveniente para la DNA.-

El contrato se entenderá formalizado por la notificación de la Resolución de Adjudicación.- .

El adjudicatario queda obligado a presentarse a la DNA dentro de las 24 horas siguientes y tendrá un plazo de 20 días hábiles para iniciar el servicio.-

La falta de cumplimiento de estas obligaciones podrá dar mérito a que se revoque la adjudicación sin perjuicio de las sanciones que correspondan.-

Artículo 22º. INCUMPLIMIENTO

Podrá ser considerado por este Organismo incumplimiento total y/o definitivo cuando el adjudicatario no cumpla con el servicio, o que comenzado el cumplimiento del mismo se suspenda sin justificación en un plazo de 2 días continuos y/o de 4 días discontinuos.

Vencidos los plazos establecidos anteriormente, la DNA podrá rescindir unilateralmente el contrato (sin derecho a reclamo por la parte incumplidora), y ejercer la potestad de efectivizar la ejecución de la garantía, además de los daños y perjuicios que pudieron irrogarse.

El extremo de que eventualmente el Organismo no ejerza en alguna o algunas instancias este derecho no implica renunciar a ejercerlo en el futuro. -

Artículo 23º- DEL CONTRATO.-

Notificada la resolución de adjudicación, y una vez que la misma haya quedado firme, quedará perfeccionado el contrato. Dicha comunicación se efectuará en conformidad al Art. 91, del Decreto Nro. 500/91 **y sus modificativos.-**

El contrato de adjudicación no podrá ser objeto de transferencia a favor de terceros bajo ningún concepto, excepto cuando medie la venta, asociación o fusión del paquete accionario de la firma adjudicataria con una empresa. En ese caso, la firma adjudicataria deberá comunicar con treinta (30) días de antelación tal hecho a la Administración, remitiendo todos los antecedentes y documentación necesarios a efectos que la DNA actúe en consecuencia. La empresa que surgiera por el acto jurídico de la enajenación, asociación o fusión, asumirá la totalidad de las responsabilidades emergentes del presente llamado a licitación.-

Artículo 24º- CESIÓN DEL CONTRATO

En ningún caso se admitirá la cesión de las obligaciones y derechos emergentes del contrato sin previa autorización de la Dirección Nacional de Aduanas.

El incumplimiento de esta cláusula dará lugar a la rescisión del contrato.

Artículo 25º- RESCISIÓN DEL CONTRATO

La D.N.A. se reserva el derecho de rescindir esta contratación en cualquier momento, sin expresión de causa, la que será comunicada con 5 días hábiles de anticipación, sin derecho a indemnización.-

Artículo 26º- NORMA GENERAL

La presentación de una propuesta al presente llamado, implica la aceptación por el oferente de todas las condiciones del mismo, sin reserva de especie alguna.-

Artículo 27º- SITUACIONES NO PREVISTAS

En caso de producirse situaciones no previstas, las misma se resolverán por la Dirección Nacional de Aduanas aplicando las disposiciones del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales para los Contratos de Suministros y Servicios no Personales (Decreto N°53/993) y el TOCAF-96 (Decreto N°194/997) en lo pertinente.-

Artículo 28ª- CLAUSULAS ESPECIALES

Del o los adjudicatarios: deberán previo a contratar con el Estado, acreditar mediante certificado notarial que no figuran inscriptos en el Registro Nacional de Actos Personales, Sección interdicciones como deudores alimentarios (Art. 6 ley 17.957 de 4/4/2006).

<p>NOTA: TODAS LAS HOJAS DE LA PROPUESTA, INCLUIDAS LAS COPIAS DE LA DOCUMENTACIÓN LEGAL QUE SE AGREGUE, ASÍ COMO ANTECEDENTES, FOLLETOS O CUALQUIER OTRA DOCUMENTACIÓN DEBERAN ESTAR FOLIADAS</p>

Artículo 29º- VISITA AL LUGAR

- Es condición obligatoria que los oferentes realicen visita a las instalaciones con destino a la Cantina.
- Fecha de Visita Obligatoria: **Miércoles 17 de Abril, hora 14:00**. Presentarse ante la guardia instalada en la Planta Baja del Edificio Central de la DNA sito en Rambla 25 de Agosto (s/n) esquina Yacaré. La recorrida se iniciará puntualmente, no pudiendo ingresar luego de su inicio.- ***Las personas que realicen la visita deberán presentar autorización de la empresa interesada en ofertar, detallando nombre , apellido , cédula de identidad y cargo que ocupa en la firma la persona designada a realizar el recorrido.-***
- Previo a la presentación de ofertas deberán manifestar las observaciones que tiendan a mejorar el servicio o los inconvenientes que se les puedan presentar, para una buena ejecución.
- Será de cuenta del contratista el análisis de los recaudos y su exhaustiva comparación con el estado actual de las instalaciones y la confección de las modificaciones según el servicio a realizarse.
- La presentación de una oferta supone la total aceptación de los recaudos de la licitación, y la renuncia a aducir desconocimiento del sitio de las instalaciones con el objeto de realizar reclamaciones.

PLANILLA DE COTIZACIÓN: LISTA Nº 1 MENUES

MENU		DETALLE DEL PLATO-POSTRE		PRECIO AL CONSUMIDOR		
		COMUN	ECONOMICO	COMUN	ECONOMICO	
CARNES BLANCAS: POLLO	pan	Nº 1				
	plato					
	agua mineral					
	postre					
CARNES BLANCAS: POLLO	pan	Nº 2				
	plato					
	refresco					
	postre					
CARNES BLANCAS: PESCADO	pan	Nº 3				
	plato					
	agua mineral					
	postre					
CARNES BLANCAS: PESCADO	pan	Nº 4				
	plato					
	refresco					
	postre					
CARNES ROJAS: VACUNA	pan	Nº 5				
	plato					
	agua mineral					
	postre					
CARNES ROJAS: VACUNA	pan	Nº 6				
	plato					
	refresco					
	postre					
CARNES ROJAS: CERDO	pan	Nº 7				
	plato					
	agua mineral					
	postre					
CARNES ROJAS: CERDO	pan	Nº 8				
	plato					
	refresco					
	postre					
VEGETALES Y LEGUMBRES	pan	Nº 9				
	plato					
	agua mineral					
	postre					
VEGETALES Y LEGUMBRES	pan	Nº 10				
	plato					
	refresco					
	postre					

PLANILLA DE COTIZACIÓN: LISTA Nº 2 BEBIDAS, SANDWICHERIA, MINUTAS, POSTRES

<i>DESCRIPCION</i>		<i>Precio Consumidor</i>
BEBIDAS	Agua mineral con gas embotellada de 1/2 lt.	
	Agua mineral sin gas embotellada de 1/2 lt.	
	Agua mineral sin gas con sabor embotellada de 1/2 lt.	
	Refrescos cola, limón, naranja, de 1/2 lt.	
	Refrescos cola, limón, naranja lights de 1/2 lt.	
	Jugos de fruta 250 cm.3 (naranja y/o mix)	
CAFETERIA	Leche descremada 200 cm3	
	Té con leche, taza	
	Capuchino	
	Café corto	
	Café largo	
	Té con limón	
	Cortado corto	
	Cortado largo	
	yogourt natural con azúcar o light 145gr neto	
	Yogourt con sabor con azúcar o light 145gr neto	
	Yogourt Yogourt frutados con azúcar o light 145gr neto	
	Yogourt otros (indicar)	
<i>Indicar otras opciones de cafetería</i>		
SANDWICHERIA	Tortuga o catalán blando de jamón (25 grs.), manteca y queso (15 grs.)	
	Idem de otro fiambre	
	Media luna dulce de jamón (25 grs.), manteca y queso (15 grs.)	
	Media luna salada de jamón (25 grs.), manteca y queso (15 grs.)	
	Sandwich pan blanco de jamón (25 grs.), manteca y queso (15 grs.)	
	Sandwich pan negro de jamón (25 grs.), manteca y queso (15 grs.)	
	Sandwich caliente de jamón (25 grs.), manteca y queso (15 grs.)	
	Sandwich olímpico	
	Pío nono olímpico	
	<i>Indicar otras opciones en sandwicheria</i>	
MINUTAS TARTAS Y ENSALADAS	Pancho común con mostaza o mayonesa	
	Pancho light	
	Empanadas	
	Hamburguesas	
	Papas Fritas	
	Chivitos	
	Milanesa de carne (150gr.) en dos panes c/lechuga y tomate	
	Milanesa de pollo	
	Torta jamón y queso (250grs.)	
	Torta de verduras (250grs.)-pascualina, zapallitos, puerros	
	Ensalada verde (rúcula, lechuga, queso y ají) y otras de 4 elementos	
	<i>Indicar otras opciones en minutos y tartas</i>	

POSTRES Y BIZCOCHOS	Bizcochos	
	Alfajores de Maicena Envasados	
	Alfajores dulce de leche/chocolate ,Envasados	
	Yo-Yo	
	Tortas Dulces	
	Ensalada de frutas	
	Frutas en almibar	
	Tartas	
	Helados individuales envasados	
	<i>Indicar otras opciones</i>	

Nota:

Para la Lista Nº 1 "Menues" , en todos los casos

- A. pan será como mínimo dos miñones o dos paquetes de galletitas o grisines.
- B. Agua mineral mínimo 250 cm3

PLANILLA DE EQUIPAMIENTO A INSTALAR POR CONCESIONARIO

<i>Equipamiento</i>	<i>Características</i>	<i>Cantidad</i>
Caja registradora		
Mostrador refrigerado		
Licadoras		
Procesadoras		
Sandwichera		
Cortadoras de fiambres, etc.		
Vajilla y utensilios de cocina necesarios		
Super gas garrafas de 45kg.		2
Bandejas de autoservicio		
Vajilla servicio de almuerzos		
Otros:-----		

ANEXO I

FORMULARIO DE IDENTIFICACION DEL OFERENTE

Concesión N° 01/2013

Razón Social de la Empresa: _____

Nombre Comercial de la Empresa: _____

R. U. T.: _____

Domicilio a los efectos de la presente licitación:

Calle: _____

Localidad: _____

Teléfono: _____ Fax: _____

E- mail: _____

Socios o Integrantes del Directorio de la Empresa:

Nombre:	Documento	Cargo
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

Apoderados para representar a la empresa:

Declaro estar en condiciones legales de contratar con el Estado.

FIRMA/S: _____

Aclaración de firmas: _____

ANEXO II

EQUIPAMIENTO BÁSICO A SUMINISTRAR E INSTALAR EL CONCESIONARIO DE LA CANTINA

A. Equipamiento básico necesario a suministrar el concesionario de la Cantina

El concesionario deberá traer los equipos y hacerse cargo del mantenimiento y del servicio de los mismos, debiendo estar los mismos siempre en óptimas condiciones de uso.

Listado de equipamiento obligatorio :

- Caja registradora
- Bajo mostrador refrigerado, la cantidad necesaria para refrescos, postres y demás
- Licuadoras, procesadoras, sandwichera, cortadoras de fiambres, etc.
- Vajilla y utensilios de cocina necesarios
- 2 garrafas de 45kg.
- Bandejas para los módulos de autoservicio para frío y calor.
- Vajilla necesaria para el servicio de almuerzos y otros (platos, cubiertos, vasos, servilleteros, etc)

ANEXO III

INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO DISPONIBLE PARA EL SERVICIO OFRECIDO POR EL ORGANISMO

A. **ÁREA DE 220 M2 DISTRIBUIDOS DE LA SIGUIENTE MANERA:**

- Servicios higiénicos para los empleados del concesionario.
- Área de atención al público
- Cocina
- Despensa
- Comedor para 80 comensales

B. **EQUIPAMIENTOS INSTALADOS:**

La Dirección Nacional de Aduanas suministra las instalaciones:

- Despensa y área para instalar frigoríficos (con el previo aval de los Arquitectos de la DNA).
- EQ1, módulos de autoservicio neutros con barras pasa platos
- EQ2, módulos de autoservicio fría con barras pasa platos
- EQ3, módulos de autoservicio caliente con barras pasa platos
- EQ4, barras
- EQ5, campana extractora de humos
- EQ6, 4 microundas en muebles
- EQ7, mesas y sillas para 80 personas
- 1 Cafetera para café, capuchinos, etc. Máquina automática de café exprés con microprocesador. 2 de vapor + 1 agua caliente, capacidad de caldera 10.5 lts.
- 1 Horno convector con capacidad para 4 bandejas de 60X40 en acero inoxidable.
- 1 Freidora de inmersión a gas, tina de 18 lts de capacidad y zona fría al fondo, 2 quemadores de lata capacidad con 2 canastillas.
- 1 Cocina a Gas 2 fuegos abiertos.
- 1 Lavavajillas, (600x600x820) 360 platos/hora.
- 1 Armario frigorífico 1.38x0.82x2.08 con estantes interiores, 4 puertas, capacidad 1.400 litros.
- 4 Aires Acondicionados.

C. **INSTALACIONES**

- Instalación eléctrica nueva, incluye luminarias, etc.
- Instalación de alarma
- Instalación sanitaria nueva, incluye accesorios como portarrollos, jaboneras, etc. en SSHH
- Se establece que diariamente deberá retirar los desperdicios en horario y áreas de circulación a coordinar con la DNA

Nota: la DNA suministrara sin costo los servicios de electricidad y agua
El mantenimiento de las Instalaciones y limpieza de área que ocupa la cantina corre por cuenta y a cargo del Concesionario

D. RECAUDOS GRÁFICOS

Se adjunta plano del local dónde se instala el servicio de Cantina

Láminas:

Lamina de Ubicación

Laminas Cortes de local

Lamina Instalación Sanitaria

Lámina Instalación Eléctrica