

CONSEJO DE EDUCACION SECUNDARIA

Comisión Central de Cantinas

Pliego Particular de Condiciones para la Concesión de Cantinas Liceales

(Vigente desde el 1°/12/2014)

OFERTAS PARA LA CONCESION DE LA CANTINA DEL LICEO N°

Localidad Departamento

I) DATOS PERSONALES

Oferente 1

Apellidos y nombres

Cédula de Identidad Edad Nacionalidad

Ocupación actual Estado civil

Apellidos y nombres del cónyuge

Domicilio Teléfono.....

Experiencia anterior en explotación similar

Oferente 2 (solo en caso que se trate de una sociedad)

Apellidos y nombres

Cédula de Identidad Edad Nacionalidad

Ocupación actual Estado civil

Apellidos y nombres del cónyuge

Domicilio Teléfono.....

Experiencia anterior en explotación similar

II) REFERENCIAS

Del Oferente 1 Personales

Apellidos y nombres

Domicilio Teléfono

Apellidos y nombres

Domicilio Teléfono

Comerciales o Profesionales

Apellidos y nombres (o Razón Social)

Domicilio Teléfono

Apellidos y nombres (o Razón Social)

Domicilio Teléfono

Del Oferente 2 (si correspondiere) Personales

Apellidos y nombres

Domicilio Teléfono

Apellidos y nombres

Domicilio Teléfono

Comerciales o Profesionales

Apellidos y nombres (o Razón Social)

Domicilio Teléfono

Apellidos y nombres (o Razón Social)

Domicilio Teléfono

III) ESTUDIOS CURSADOS EN CETP EN AREA DE GASTRONOMIA /HOTELERIA

.....

.....

.....

.....

.....

1. OFERTA

Monto mensual en Unidades Indexadas

(en números) (en letras)

No se le adjudicará puntaje en este rubro a toda oferta con un monto mensual inferior al mínimo indicado en la carátula de este llamado a licitación. (En los casos en que se fija dicho mínimo). *Se deberá tener muy en cuenta lo señalado en el numeral 1 de OTRAS NOTAS.*



V) BECAS (No son de carácter obligatorio)

Becas para estudiantes que indique la Dirección, según el siguiente detalle:

a) Desayunos o meriendas consistentes en: Un café con leche y azúcar (200 cc. de leche como mínimo) y un sandwich de jamón y queso.

Cantidad máxima que está dispuesto a ofrecer por día

Costo de cada desayuno: \$.....

b) Almuerzos consistentes en alguno de los tres platos del **Item X Sugerencias de Comidas Calientes Económicas** y un pan.

Cantidad máxima que está dispuesto a ofrecer por día

Costo de cada almuerzo: \$.....

En caso de no ser cumplida la totalidad de las becas ofrecidas por el concesionario, el costo de las no otorgadas, deberá adicionarse al aporte mensual y abonarse conjuntamente con éste.

Los costos de las becas no podrán ser inferiores a la suma de los costos declarados para los rubros 1) y 4) del **Item VIII, Servicio de Canasta Obligatorio**, en el caso de los desayunos o meriendas , y al costo declarado para el rubro que se haya elegido del **Item IX, Comidas Calientes**, en el caso de los almuerzos. Si no se cumplieran estas condiciones, se considerarán los costos declarados en el presente **Item V Becas** para calcular el **puntaje** del mismo, pero en caso de que se abone becas no concedidas, como se indica más arriba, se calcularán sobre la base de los **costos indicados** en el Servicio de Canasta Obligatorio y en Comidas Calientes, según corresponda.

VI) COLABORACION CON EL LICEO

Colaboración que ofrece al liceo

.....

.....

.....

.....

VII) EQUIPAMIENTO PROPIO

Detalle el equipamiento propio que dispondrá para el desempeño de la función

.....

.....

VIII) SERVICIO DE CANASTA OBLIGATORIO

- a) El servicio de canasta será obligatorio para todos los casos sin excepciones
- b) Los artículos del servicio de Canasta se expedirán con un máximo del 20 % (veinte por ciento) de utilidad sobre los costos de la mercadería, pero su precio de venta no podrá ser inferior al costo.
- c) *Si en alguno o varios de los artículos de este rubro, el precio fuese superior al 20% indicado, será causal para el **inmediato rechazo de la totalidad de la oferta**, por no cumplir con el Reglamento para el Funcionamiento de Cantinas Liceales.*
- d) *A estos efectos, para cada precio de la Canasta, se calculará el costo más el 20 %, y el valor obtenido se redondeará al valor superior de \$ 1. Si el precio de venta respectivo **supera** dicho valor redondeado, **la oferta será RECHAZADA.** (Ejemplo: si un precio de costo de la canasta es \$ 1.30, el valor incluido el 20 % es \$1.56 y redondeado es \$ 2.00; si el precio de venta es **de más de \$ 2.00**, la oferta queda **eliminada**).*
- e) Es obligación del concesionario tener para la venta la totalidad de los artículos de la canasta. Si excepcionalmente no tuviera alguno de ellos, deberá sustituirlo por otro equivalente al mismo precio.
- f) Como justificación de los costos de dicho servicio de canasta, el oferente deberá indicar en el siguiente cuadro los nombres o razones sociales de los proveedores de cada uno de los cuatro rubros, así como sus direcciones y teléfonos para una eventual comprobación de la Comisión Central de Cantinas.

Vaso de leche de 200 c.c.	Costo: \$ _____	Venta: \$ _____
Yogurth	Costo: \$ _____	Venta: \$ _____
Bizcochos	Costo: \$ _____	Venta: \$ _____
Sandwiches de jamón y queso	Costo: \$ _____	Venta: \$ _____
Milanesa al horno al pan (de carne entera o pollo, con agregado de lechuga y tomate).	Costo: \$ _____	Venta: \$ _____
Torta de Verdura	Costo: \$ _____	Venta: \$ _____
Torta de productos cárnicos	Costo: \$ _____	Venta: \$ _____

Empanadas al horno Costo: \$ _____ Venta: \$ _____
 Agua mineral con o sin gas Costo: \$ _____ Venta: \$ _____
 Licuados de frutas Costo: \$ _____ Venta: \$ _____

Los productos mencionados en la canasta básica pueden ampliarse de acuerdo al anexo que se adjunta al presente pliego.

Las opciones sugeridas en el anexo, corresponden al total de los productos permitidos para la venta.

Se sugiere leer atentamente dicho anexo, a los efectos de cumplir con los requisitos de la elaboración

IX) SUGERENCIAS DE COMIDAS CALIENTES ECONOMICAS

	<u>Costo</u>	<u>Venta</u>
1) Pastas simples (frescas o secas) con salsa	\$ _____	\$ _____
2) Milanesa al horno con guarnición al plato	\$ _____	\$ _____
3) Cazuelas	\$ _____	\$ _____
4) Tortilla de papas al horno y vegetales con guarnición	\$ _____	\$ _____
5) Ensalada de frutas	\$ _____	\$ _____

NOTA: Si alguno de los precios de los Items: **VIII Servicio de Canasta Obligatorio** o **IX Sugerencias de Comidas Calientes Económicas**, fuere omitido por el oferente, al sólo efecto de la comparación de ofertas, se supondrá que el precio omitido es igual al mayor de los cotizados en ese rubro por el resto de los oferentes.

X) SUGERENCIA PARA MEJORAR EL LOCAL Y/O SERVICIO

(las cuales esta dispuesto a realizar el oferente a su costo)

Sugerencias para mejorar el local que el oferente considera que deberían ser realizadas a costo de Educación Secundaria.

OBSERVACIONES QUE DESEE FORMULAR

NOTA IMPORTANTE:

El oferente tendrá presente que la Comisión Central de Cantinas evaluará cada Item propuesto en su oferta con un puntaje relativo, cuyos máximos se detallan a continuación:

Definición de los RUBROS	Puntajes MÁXIMOS por RUBRO
Item 1 - Experiencia en explotación similar	3
Item 2 - Referencias	1
Item 3 - Cursos CETP relacionados con gastronomía	16
Item 4 - Alquiler en U.R.	15
Item 5 - Becas	10
Item 6 - Colaboración con el Liceo	10
Item 7 - Equipamiento propio	5
Item 8 - Canasta Obligatoria	15
Item 9 - Comidas Calientes	8
Item 10 -Sugerencias para mejorar el local por cuenta del oferente	8
Item 11 - Informes de Dirección	9
TOTAL	100

La suma de los puntajes de todos los Items de una oferta, o puntaje total, será uno de los elementos importantes a considerar en el momento de realizar el análisis global de las ofertas.

OTRAS NOTAS:

1°) Criterio para determinar el puntaje del Item 4.

En el Item 4 (Alquiler mensual en Unidades Indexadas) se adjudicará el mayor puntaje (15 puntos) a la oferta que coincida con el promedio aritmético de las presentadas en la licitación. Al resto de las ofertas se les adjudicarán puntajes decrecientes a medida que se alejen de dicho promedio. Además, al puntaje de aquellas ofertas que sean inferiores al promedio, se les aplicará una disminución del 20 %.

2°) Criterio para determinar el puntaje del Item 5

En el Item 5 (Becas), a los efectos del cálculo del puntaje, la Comisión Central de Cantinas calculará el monto total diario de las mismas de acuerdo con los costos declarados por el oferente. Aquella oferta que tenga el máximo valor total (**a precios de costo**), tendrá el máximo de 10 puntos.

3°) Criterio para la comparación de precios.

Cuando las ofertas presenten precios que no sean múltiplos de \$0.50, se los llevarán al múltiplo inmediato superior.

4°) De las reducciones en el monto ofertado en U.I.

Los oferentes tendrán en cuenta que, posteriormente a la adjudicación y firma del contrato respectivo, no se admitirán, en principio, reducciones en el monto del alquiler ofertado en U.I., salvo casos excepcionales, debidamente fundamentados, a criterio del Consejo de Educación Secundaria, previo informe de la Comisión Central de Cantinas.

5º) Renuncia del concesionario

La renuncia de un concesionario basada en la imposibilidad de cumplir con las obligaciones a que se comprometió en su oferta será considerada como demérito en caso que se presente a futuras licitaciones para cualquiera de las cantinas que funcionen en los liceos públicos del país. Quedan exceptuadas las causas de fuerza mayor debidamente justificadas, las que serán ponderadas al considerar dicha renuncia.

Si el concesionario renunciare antes del vencimiento del plazo contractual o de cualquiera de sus prórrogas, se retendrá la totalidad del depósito en garantía efectuado en el Banco Hipotecario dl Uruguay.

6º) DE LA NOTIFICACIÓN

El oferente tendrá presente que, una vez citado telefónicamente, dispone de un **plazo improrrogable de 72 horas para notificarse** de la Resolución de Adjudicación de esta Licitación, personalmente, en la Comisión Central de Cantinas, Juncal 1395, 2do. Piso, oficina 1, de 9 a 12 horas. De no presentarse dentro de ese plazo o ser imposible ubicarlo telefónicamente, **perderá la garantía de 3 U.R. depositada, e igualmente se procederá a notificarlo por otros medios.**

7º) DEL ADJUDICATARIO

Quien resulte adjudicatario deberá al momento de suscribir el contrato de concesión respectivo exhibir la inscripción en **DGI, BPS, Ministerio de Trabajo y Carné de Salud y carné de manipulación de alimentos**

FECHA _____

OFERENTE 1) _____

Firma

OFERENTE 2) _____

Firma



ANEP

5

ANEXO SERVICIO DE CANASTA OBLIGATORIA

Apartado VII

La "Canasta Obligatoria" ofrece al consumidor una variedad de alimentos que reúnen las condiciones de alimentación saludable, que caracterizan a estas cantinas.

La siguiente lista ofrece variedad de alimentos, y en algunos casos diferentes opciones de la misma receta básica, de los cuáles se pretende lijan por lo menos una de ellas. Se podrán variar las opciones a consideración y por iniciativa de la misma cantina y aumentar el N° de ellas siempre que cumplan las características mencionadas.

Lácteos:

- Leche entera, descremada y extra calcio, puede ser adicionada con: café, té o cocoa liviana.
- Yogures, todos los tipos.
- Postres de leche
- helados

Panificados:

Elaborados con aceite, sin manteca, ni margarina, ni grasa y con sal controlada, procurando incluir harinas integrales

Sándwiches:

- Preferentemente elaborados con pan integral, con relleno de paleta, queso, huevo duro, lechuga, tomates u otros vegetales a elección.
- Podrán prepararse estos sándwiches tanto naturales como calientes.

Milanesas al pan:

- De carne entera o pollo al horno, con agregado de lechuga y tomate.
- Para untar los panes, tanto en el caso de los sándwiches como en las milanesas se usará mayonesa de bajas calorías envasada.
- **Obligatoriamente debe ofrecerse una de estas opciones.**

Tartas de:

- Acelga
- Espinaca
- Zapallitos
- Chauchas
- Choclo
- Berenjenas
- Cebolla
- Puerros
- **Obligatoriamente debe ofrecerse una de estas opciones.**



ANEP

ASOCIACIÓN NACIONAL DE EDUCADORES PROFESIONALES DE LA REPÚBLICA ARGENTINA

Torta de productos cárnicos y derivados:

- Queso (magro, ricota, muzarella, dambo, cuartirolo)
- Pescado
- Atún
- Pollo
- **Obligatoriamente debe ofrecerse una de estas opciones.**

Empanadas al horno y elaboradas con aceite de:

- Carne (magra)
- Jamón y Queso
- Pollo
- Acelga o espinaca
- Repollo y jamón
- Choclo
- Queso
- Atún
- Combinadas
- **Obligatoriamente debe ofrecerse una de estas opciones.**

Postres:

- Frutas frescas enteras, trazadas, jugos naturales, licuados
- Barritas de cereales
- Magdalenas (opcional): simples o rellenas (frutas frescas o secas). Elaboradas con aceite
- Tortas caseras, galletitas o escones elaborados con aceite, sin manteca o margarina
- **Obligatoriamente debe ofrecerse una de estas opciones.**

Bebidas:

- Agua mineral con y sin gas
- Té
- Café
- Cortados
- Jugos naturales (naranja, mandarina, pomelo, limonada)
- Licuados de frutas
- Leche saborizada en caja (frutilla, vainilla)



ANEP
ADMINISTRACION NACIONAL DE EDUCACION PUBLICA

6

MENÚ PARA ALMUERZO

Los menús están compuestos de:

- Plato principal
- Guarnición
- Postre
- Pan

Pastas:

- Pueden ser pastas simples (frescas o secas) o rellenas siempre que pueda verificarse la procedencia (establecimiento de elaboración, dirección y teléfono), fecha de elaboración y vencimiento, ingredientes.
- Estas pastas podrán servirse con:
 - Salsa simple de tomate
 - Tucos magros, realizados con carne entera o picada magras,
 - Pesto.
 - **Obligatoriamente debe ofrecerse una de estas opciones.**

Milanesas:

- **Puede optarse entre carne:**
 - Vacuna (magra)
 - Pescado (magros: pescadilla, calada merluza, brótola, bife sin espinas)
 - Pollo (utilizar pechuga o muslos, no recortes).
- **Servirlas siempre con guarnición de (ejemplo):**
 - Puré (de papas, boniato, mixto, papa, zapallo, zanahoria),
 - Ensalada de dos o mas vegetales crudos o legumbres
 - Papas y/o boniatos al horno, arroz (solo, con queso, espinaca o acelga, morrones, azafrán, choclo, berenjenas o zapallitos saltados, etc).
 - **Obligatoriamente debe ofrecerse una de estas opciones.**

Cazuelas: (otoño – invierno):

- Lentejas
- Porotos todas las variedades
- En estas opciones la guarnición es de arroz blanco.
- **Carbonada:** solo podrá utilizarse carne magro.
- **Obligatoriamente debe ofrecerse una de estas opciones.**

Tortilla de papas al horno con vegetales:

- Arvejas, acelga o espinaca
- Con guarnición, sugerimos:
 - Ensalada de brócoli y zanahoria cocida
 - Ensalada de lechuga, tomate, pepino y cebolla
 - Ensalada de zanahoria rallada, repollo y manzana
 - Ensalada de cebolla, zanahoria y remolacha rallada
 - Ensalada de zanahoria, maíz dulce y brócoli.



ANEP

ASOCIACIÓN NACIONAL DE EDUCADORES PROFESIONALES DE URUGUAY

- Otras opciones vegetales que puedan ser aceptadas
- **Obligatoriamente debe ofrecerse una de estas opciones, constando la misma de tres vegetales crudos a elección.**

Postres que acompañan los menús:

- **Postres de leche:**
 - Flanes
 - Arroz con leche
 - Cremas (vainilla, caramelo, chocolate o sabor de frutas)
 - Frutas, ensalada de frutas
- **Recomendamos las siguientes combinaciones de los postres con los menús:**
 - Pastas con ensalada de frutas o flan
 - Milanesa con postre de leche
 - Tortilla con postre de leche
 - Las cazuelas ó carbonada con fruta (cítrica, de preferencia)

CONSEJO DE EDUCACION SECUNDARIA

Comisión Central de Cantinas

Pliego Particular de Condiciones para la Concesión de Cantinas Liceales

(Vigente desde el 1°/12/2014)

OFERTAS PARA LA CONCESION DE LA CANTINA DEL LICEO N°

Localidad Departamento

I) DATOS PERSONALES

Oferente 1

Apellidos y nombres
Cédula de Identidad Edad Nacionalidad
Ocupación actual Estado civil
Apellidos y nombres del cónyuge
Domicilio Teléfono.....
Experiencia anterior en explotación similar

Oferente 2 (solo en caso que se trate de una sociedad)

Apellidos y nombres
Cédula de Identidad Edad Nacionalidad
Ocupación actual Estado civil
Apellidos y nombres del cónyuge
Domicilio Teléfono.....
Experiencia anterior en explotación similar

II) REFERENCIAS

Del Oferente 1

Personales

Apellidos y nombres
Domicilio Teléfono
Apellidos y nombres
Domicilio Teléfono

PLIEGO CON SERVICIO DE FOTOCOPIADORA

Comerciales o Profesionales

Apellidos y nombres (o Razón Social)

Domicilio Teléfono

Apellidos y nombres (o Razón Social)

Domicilio Teléfono

Del Oferente 2 (si correspondiere) Personales

Apellidos y nombres

Domicilio Teléfono

Apellidos y nombres

Domicilio Teléfono

Comerciales o Profesionales

Apellidos y nombres (o Razón Social)

Domicilio Teléfono

Apellidos y nombres (o Razón Social)

Domicilio Teléfono

III) ESTUDIOS CURSADOS EN CETP EN AREA DE GASTRONOMIA /HOTELERIA

.....
.....
.....
.....
.....

1. OFERTA

Monto mensual en Unidades Indexadas

(en números) (en letras)

No se le adjudicará puntaje en este rubro a toda oferta con un monto mensual inferior al mínimo indicado en la carátula de este llamado a licitación. (En los casos en que se fija dicho mínimo). *Se deberá tener muy en cuenta lo señalado en el numeral 1 de OTRAS NOTAS.*



V) BECAS (No son de carácter obligatorio)

Becas para estudiantes que indique la Dirección, según el siguiente detalle:

a) Desayunos o meriendas consistentes en: Un café con leche y azúcar (200 cc. de leche como mínimo) y un sandwich de jamón y queso.

Cantidad máxima que está dispuesto a ofrecer por día

Costo de cada desayuno: \$.....

b) Almuerzos consistentes en alguno de los tres platos del **Item X Sugerencias de Comidas Calientes Económicas** y un pan.

Cantidad máxima que está dispuesto a ofrecer por día

Costo de cada almuerzo: \$.....

En caso de no ser cumplida la totalidad de las becas ofrecidas por el concesionario, el costo de las no otorgadas, deberá adicionarse al aporte mensual y abonarse conjuntamente con éste.

Los costos de las becas no podrán ser inferiores a la suma de los costos declarados para los rubros 1) y 3) del **Item VII, Servicio de Canasta Obligatorio**, en el caso de los desayunos o meriendas , y al costo declarado para el rubro que se haya elegido del **Item IX, Comidas Calientes**, en el caso de los almuerzos. Si no se cumplieran estas condiciones, se considerarán los costos declarados en el presente **Item V Becas** para calcular el **puntaje** del mismo, pero en caso de que se abone becas no concedidas, como se indica más arriba, se calcularán sobre la base de los **costos indicados** en el Servicio de Canasta Obligatorio y en Comidas Calientes, según corresponda.

VI) COLABORACION CON EL LICEO

Colaboración que ofrece al liceo

.....
.....
.....
.....
.....

VII) EQUIPAMIENTO PROPIO

Detalle el equipamiento propio que dispondrá para el desempeño de la función

.....

VIII) SERVICIO DE CANASTA OBLIGATORIO

- a) El servicio de canasta será obligatorio para todos los casos sin excepciones
- b) Los artículos del servicio de Canasta se expedirán con un máximo del 20 % (veinte por ciento) de utilidad sobre los costos de la mercadería, pero su precio de venta no podrá ser inferior al costo.
- c) *Si en alguno o varios de los artículos de este rubro, el precio fuese superior al 20% indicado, será causal para el **inmediato rechazo de la totalidad de la oferta**, por no cumplir con el Reglamento para el Funcionamiento de Cantinas Liceales.*
- d) *A estos efectos, para cada precio de la Canasta, se calculará el costo más el 20 %, y el valor obtenido se redondeará al valor superior de \$ 1. Si el precio de venta respectivo **supera** dicho valor redondeado, **la oferta será RECHAZADA.** (Ejemplo: si un precio de costo de la canasta es \$ 1.30, el valor incluido el 20 % es \$1.56 y redondeado es \$ **2.00**; si el precio de venta es **de más de \$ 2.00**, la oferta queda **eliminada**).*
- e) Es obligación del concesionario tener para la venta la totalidad de los artículos de la canasta. Si excepcionalmente no tuviera alguno de ellos, deberá sustituirlo por otro equivalente al mismo precio.
- f) Como justificación de los costos de dicho servicio de canasta, el oferente deberá indicar en el siguiente cuadro los nombres o razones sociales de los proveedores de cada uno de los cuatro rubros, así como sus direcciones y teléfonos para una eventual comprobación de la Comisión Central de Cantinas.

1) Vaso de leche de 200 c.c.	Costo: \$ _____	Venta: \$ _____
2) Yogurth	Costo: \$ _____	Venta: \$ _____
3) Sandwiches de jamón y queso	Costo: \$ _____	Venta: \$ _____
4) Milanesa al horno.al pan (de carne entera o pollo, con agregado de lechuga y tomate).	Costo: \$ _____	Venta: \$ _____
5) Torta de Verdura	Costo: \$ _____	Venta: \$ _____
6) Torta de productos cárnicos	Costo: \$ _____	Venta: \$ _____
7) Empanadas al horno	Costo: \$ _____	Venta: \$ _____

PLIEGO CON SERVICIO DE FOTOCOPIADORA

- 8) Agua mineral con o sin gas Costo: \$ _____ Venta: \$ _____
- 9) Licuados de frutas Costo: \$ _____ Venta: \$ _____

Los productos mencionados en la canasta básica pueden ampliarse de acuerdo al anexo que se adjunta al presente pliego.

Las opciones sugeridas en el anexo, corresponden al total de los productos permitidos para la venta.

Se sugiere leer atentamente dicho anexo, a los efectos de cumplir con los requisitos de la elaboración

IX) SUGERENCIAS DE COMIDAS CALIENTES ECONOMICAS

	<u>Costo</u>	<u>Venta</u>
1) Pastas simples (frescas o secas) con salsa	\$ _____	\$ _____
2) Milanesa al horno con guarnición al plato	\$ _____	\$ _____
3) Cazuelas	\$ _____	\$ _____
4) Tortilla de papas al horno y vegetales con guarnición	\$ _____	\$ _____
5) Ensalada de frutas	\$ _____	\$ _____

NOTA: Si alguno de los precios de los Items: **VIII Servicio de Canasta Obligatorio** o **IX Sugerencias de Comidas Calientes Económicas**, fuere omitido por el oferente, al sólo efecto de la comparación de ofertas, se supondrá que el precio omitido es igual al mayor de los cotizados en ese rubro por el resto de los oferentes.

X) SUGERENCIA PARA MEJORAR EL LOCAL Y/O SERVICIO

(las cuales esta dispuesto a realizar el oferente a su costo)

PLIEGO CON SERVICIO DE FOTOCOPIADORA

Sugerencias para mejorar el local que el oferente considera que deberían ser realizadas a costo de Educación Secundaria.

XI) SERVICIO DE FOTOCOPIADORAS

(Regirá si así se establece expresamente en la carátula de este llamado a licitación y, en ese caso, no es de carácter obligatorio)

- a) Se ofrece un servicio de fotocopidora para alumnos y docentes del Liceo, que funcionará en el local que la Dirección liceal autorice, dentro del predio de dicho Liceo.
- b) El precio de cada fotocopia simple será de \$..... y para fotocopias doble faz, de \$.....
- c) El servicio incluye la cantidad de hasta.....fotocopias mensuales, sin cargo para el Liceo.
- d) Los precios indicados podrán modificarse de acuerdo con la variación de costos, pero no superarán los usuales en la zona, por igual servicio. La Comisión Fiscal controlará que se cumpla esta condición.
- e) El funcionamiento de este servicio no afectará la correcta atención de la cantina y, en especial, la higiene debida en todo establecimiento que expende alimentos.
- f) El papel, toner y todo otro suministro para el normal funcionamiento de la fotocopidora, así como para su mantenimiento, son de exclusivo cargo del concesionario de la cantina. Sólo será de cargo de Educación Secundaria el consumo de corriente eléctrica para el funcionamiento de dicha fotocopidora.
- g) Se cumplirán en este servicio todas las normas legales vigentes sobre fotocopiado.
- h) Queda expresamente prohibido realizar fotocopias para personas ajenas al Liceo.

OBSERVACIONES QUE DESEE FORMULAR

10

NOTA IMPORTANTE:

El oferente tendrá presente que la Comisión Central de Cantinas evaluará cada Item propuesto en su oferta con un puntaje relativo, cuyos máximos se detallan a continuación:

Item 1 - Experiencia en explotación similar	3
Item 2 - Referencias	1
Item 3 - Cursos CETP relacionados con gastronomía	16
Item 4 - Alquiler en U.R.	15
Item 5 - Becas	10
Item 6 - Colaboración con el Liceo	8
Item 7 - Equipamiento propio	5
Item 8 - Canasta Obligatoria	15
Item 9 - Comidas Calientes	8
Item 10 - Sugerencias para mejorar el local por cuenta del oferente	5
Item 11 - Servicio de fotocopidora	5
Item 12 - Informes de Dirección	9
TOTAL	100

La suma de los puntajes de todos los Items de una oferta, o puntaje total, será uno de los elementos importantes a considerar en el momento de realizar el análisis global de las ofertas.

OTRAS NOTAS:

1º) Criterio para determinar el puntaje del Item 4.

En el Item 4 (Alquiler mensual en Unidades Indexadas) se adjudicará el mayor puntaje (15 puntos) a la oferta que coincida con el promedio aritmético de las presentadas en la licitación. Al resto de las ofertas se les adjudicarán puntajes decrecientes a medida que se alejen de dicho promedio. Además, al puntaje de aquellas ofertas que sean inferiores al promedio, se les aplicará una disminución del 20 %.

2º) Criterio para determinar el puntaje del Item 5

En el Item 5 (Becas), a los efectos del cálculo del puntaje, la Comisión Central de Cantinas calculará el monto total diario de las mismas de acuerdo con los costos declarados por el oferente. Aquella oferta que tenga el máximo valor total (a precios de costo), tendrá el máximo de 10 puntos.

3º) Criterio para la comparación de precios.

Cuando las ofertas presenten precios que no sean múltiplos de \$0.50, se los llevarán al múltiplo inmediato superior.

4°) De las reducciones en el monto ofertado en U.I.

Los oferentes tendrán en cuenta que, posteriormente a la adjudicación y firma del contrato respectivo, no se admitirán, en principio, reducciones en el monto del alquiler ofertado en U.I., salvo casos excepcionales, debidamente fundamentados, a criterio del Consejo de Educación Secundaria, previo informe de la Comisión Central de Cantinas.

5°) Renuncia del concesionario

La renuncia de un concesionario basada en la imposibilidad de cumplir con las obligaciones a que se comprometió en su oferta será considerada como demérito en caso que se presente a futuras licitaciones para cualquiera de las cantinas que funcionen en los liceos públicos del país. Quedan exceptuadas las causas de fuerza mayor debidamente justificadas, las que serán ponderadas al considerar dicha renuncia.

Si el concesionario renunciare antes del vencimiento del plazo contractual o de cualquiera de sus prórrogas, se retendrá la totalidad del depósito en garantía efectuado en el Banco Hipotecario dl Uruguay.

6°) DE LA NOTIFICACIÓN

El oferente tendrá presente que, una vez citado telefónicamente, dispone de un **plazo improrrogable de 72 horas para notificarse** de la Resolución de Adjudicación de esta Licitación, personalmente, en la Comisión Central de Cantinas, Juncal 1395, 2do. Piso, oficina 1, de 11 a 15 horas. De no presentarse dentro de ese plazo o ser imposible ubicarlo telefónicamente, **perderá la garantía de 3 U.R. depositada**, e igualmente se procederá a notificarlo por otros medios.

7°) DEL ADJUDICATARIO

Quien resulte adjudicatario deberá al momento de suscribir el contrato de concesión respectivo exhibir la inscripción en **DGI, BPS, Ministerio de Trabajo y Carné de Salud y carne de manipulación de alimentos**

FECHA _____

OFERENTE 1) _____

Firma

OFERENTE 2) _____

Firma



ANEP

ADMINISTRACION NACIONAL DE EDUCACION PUBLICA

11

ANEXO SERVICIO DE CANASTA OBLIGATORIA

Apartado VII

La "Canasta Obligatoria" ofrece al consumidor una variedad de alimentos que reúnen las condiciones de alimentación saludable, que caracterizan a estas cantinas.

La siguiente lista ofrece variedad de alimentos, y en algunos casos diferentes opciones de la misma receta básica, de los cuáles se pretende lijan por lo menos una de ellas. Se podrán variar las opciones a consideración y por iniciativa de la misma cantina y aumentar el N° de ellas siempre que cumplan las características mencionadas.

Lácteos:

- Leche entera, descremada y extra calcio, puede ser adicionada con: café, té o cocoa liviana.
- Yogures, todos los tipos.
- Postres de leche
- helados

Panificados:

Elaborados con aceite, sin manteca, ni margarina, ni grasa y con sal controlada, procurando incluir harinas integrales

Sándwiches:

- Preferentemente elaborados con pan integral, con relleno de paleta, queso, huevo duro, lechuga, tomates u otros vegetales a elección.
- Podrán prepararse estos sándwiches tanto naturales como calientes.

Milanesas al pan:

- De carne entera o pollo al horno, con agregado de lechuga y tomate.
- Para untar los panes, tanto en el caso de los sándwiches como en las milanesas se usará mayonesa de bajas calorías envasada.
- **Obligatoriamente debe ofrecerse una de estas opciones.**

Tartas de:

- Acelga
- Espinaca
- Zapallitos
- Chauchas
- Choclo
- Berenjenas
- Cebolla
- Puerros
- **Obligatoriamente debe ofrecerse una de estas opciones.**



ANEP

ASOCIACIÓN NACIONAL DE EDUCADORES PROFESIONALES

Torta de productos cárnicos y derivados:

- Queso (magro, ricota, muzarella, dambo, cuartirolo)
- Pescado
- Atún
- Pollo
- **Obligatoriamente debe ofrecerse una de estas opciones.**

Empanadas al horno y elaboradas con aceite de:

- Carne (magra)
- Jamón y Queso
- Pollo
- Acelga o espinaca
- Repollo y jamón
- Choclo
- Queso
- Atún
- Combinadas
- **Obligatoriamente debe ofrecerse una de estas opciones.**

Postres:

- Frutas frescas enteras, trazadas, jugos naturales, licuados
- Barritas de cereales
- Magdalenas (opcional): simples o rellenas (frutas frescas o secas). Elaboradas con aceite
- Tortas caseras, galletitas o escones elaborados con aceite, sin manteca o margarina
- **Obligatoriamente debe ofrecerse una de estas opciones.**

Bebidas:

- Agua mineral con y sin gas
- Té
- Café
- Cortados
- Jugos naturales (naranja, mandarina, pomelo, limonada)
- Licuados de frutas
- Leche saborizada en caja (frutilla, vainilla)



ANEP
ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA

12

MENÚ PARA ALMUERZO

Los menús están compuestos de:

- Plato principal
- Guarnición
- Postre
- Pan

Pastas:

- Pueden ser pastas simples (frescas o secas) o rellenas siempre que pueda verificarse la procedencia (establecimiento de elaboración, dirección y teléfono), fecha de elaboración y vencimiento, ingredientes.
- Estas pastas podrán servirse con:
 - Salsa simple de tomate
 - Tucos magros, realizados con carne entera o picada magras,
 - Pesto.
 - **Obligatoriamente debe ofrecerse una de estas opciones.**

Milanesas:

- **Puede optarse entre carne:**
 - Vacuna (magra)
 - Pescado (magros: pescadilla, calada merluza, brótola, bife sin espinas)
 - Pollo (utilizar pechuga o muslos, no recortes).
- **Servirlas siempre con guarnición de (ejemplo):**
 - Puré (de papas, boniato, mixto, papa, zapallo, zanahoria),
 - Ensalada de dos o mas vegetales crudos o legumbres
 - Papas y/o boniatos al horno, arroz (solo, con queso, espinaca o acelga, morrones, azafrán, choclo, berenjenas o zapallitos saltados, etc).
 - **Obligatoriamente debe ofrecerse una de estas opciones.**

Cazuelas: (otoño – invierno):

- Lentejas
- Porotos todas las variedades
- En estas opciones la guarnición es de arroz blanco.
- **Carbonada:** solo podrá utilizarse carne magro.
- **Obligatoriamente debe ofrecerse una de estas opciones.**

Tortilla de papas al horno con vegetales:

- Arvejas, acelga o espinaca
- Con guarnición, sugerimos:
 - Ensalada de brócoli y zanahoria cocida
 - Ensalada de lechuga, tomate, pepino y cebolla
 - Ensalada de zanahoria rallada, repollo y manzana
 - Ensalada de cebolla, zanahoria y remolacha rallada
 - Ensalada de zanahoria, maíz dulce y brócoli.



ANEP

ASOCIACIÓN NACIONAL DE EDUCADORES PROFESIONALES DE URUGUAY

- Otras opciones vegetales que puedan ser aceptadas
- **Obligatoriamente debe ofrecerse una de estas opciones, constando la misma de tres vegetales crudos a elección.**

Postres que acompañan los menús:

- **Postres de leche:**
 - Flanes
 - Arroz con leche
 - Cremas (vainilla, caramelo, chocolate o sabor de frutas)
 - Frutas, ensalada de frutas
- **Recomendamos las siguientes combinaciones de los postres con los menús:**
 - Pastas con ensalada de frutas o flan
 - Milanesa con postre de leche
 - Tortilla con postre de leche
 - Las cazuelas ó carbonada con fruta (cítrica, de preferencia)