



LLAMADO PÚBLICO
Exp. 2019- 892

**EXPLOTACIÓN DE PUESTOS DE VENTA DE CHORIZOS,
FRANKFURTERS Y HAMBURGUESAS**

ARTÍCULO 1: El Comité Organizador de la 54ª Semana de la Cerveza de Paysandú llama a interesados en la explotación de **hasta 3 Puestos** de venta de Chorizos, frankfurters y hamburguesas para el predio ferial de la Semana en cuestión.

La ubicación de los mismos y el área total a ocupar, se coordinará con el Comité organizador, según su exclusivo criterio, una vez adjudicado.

ARTÍCULO 2: Los productos, así como bebidas sin alcohol, se deberán vender según la marca adjudicada en los respectivos llamados. También deberán respetar los tipos de productos ofrecidos por cada marca adjudicataria para este llamado en particular.

Queda totalmente prohibida la comercialización en estos puestos de cualquier tipo de cerveza.

Quedan excluidas de las exclusividades de marcas de la que tratan los llamados correspondientes, los puestos de comidas en régimen de franquicia debidamente certificadas.

ARTÍCULO 3: Requisitos del servicio:

- a) Buena atención al cliente y servicio de calidad.
- b) Personal uniformado.
- c) Equipamiento completo de calidad.
- d) Presentación estética del interior y el exterior del stand acordado con los organizadores, atendiendo al nivel del evento.
- e) El nivel de precios de venta deberán estar acorde a los que se manejan en los comercios establecidos en la ciudad.
- f) Está prohibida la colocación de mesas y sillas.
- g) Incluir Extintores de 4 Kg cada 50 mts , colocados a 1 mt del piso.

ARTÍCULO 4: DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR:

4.1. JUNTO A LA OFERTA

- 1) Ofrecimiento económico por los tres puestos a explotar.



- 2) Nombres y apellidos y/o razón social del proponente.
- 3) Domicilio constituido en la ciudad de Paysandú, teléfono, mail, fax.
- 4) Relación circunstancial de sus antecedentes en la explotación de servicios similares u otras actividades comerciales, que hubiera realizado.

4.2. UNA VEZ ADJUDICADO

- 1) Certificado de estar al día en BPS y DGI o Monotributo.

ARTÍCULO 5: PLAZO. La prestación del servicio será desde el sábado 13 de abril al 21 de abril de 2019.

ARTÍCULO 6: PRECIO. Los interesados deberán ofrecer precio por prestación del Servicio por cada uno de los puestos.

ARTÍCULO 7: Por el solo hecho de participar en el llamado los interesados declaran que conocen y aceptan en todos sus términos, lo establecido en el presente pliego de condiciones

ARTÍCULO 8: Las propuestas serán presentadas personalmente por el proponente, en sobre cerrado en Oficina de Compras (Zorrilla 851), o al fax en la fecha, hora y lugar señalados en la convocatoria respectiva no siendo de recibo si no llegara a la hora establecida. En el sobre deberá especificarse correctamente a que llamado corresponde.

ARTICULO 9: Las mismas deberán ser escritas a máquina y siempre salvando con la debida constancia al final del texto, toda enmendadura, interlineado o testado que se hubiese efectuado en el mismo.-

ARTICULO 10: Todas las ofertas serán abiertas a la fecha, hora y lugar señalados en la convocatoria, con la presencia del o de los representantes del Comité organizador y de los interesados que concurran al acto, no siendo de recibo si no llegare a la hora establecida.

ARTICULO 11: Abierto el acto no podrá introducirse modificación alguna en las propuestas, pudiendo los presentes formular las manifestaciones, aclaraciones o salvedades que deseen.

Finalizado el mismo se labrará acta circunstanciada, la que será firmada por los representantes del Comité organizador actuante y los oferentes que lo deseen, quienes podrán efectuar las constancias que consideren.-

ARTÍCULO 12: HIGIENE Y SEGURIDAD. El área circundante al restaurante es responsabilidad exclusiva del adjudicatario en cuanto a la limpieza del



predio así como la higiene en la cocina, infraestructura y calidad en el manejo de animales. Deberá contar con recipientes de clasificación de residuos en orgánico e inorgánicos según indicaciones de los organizadores. No podrá disponer bolsas o recipientes con residuos a la vista. No podrá depositar productos líquidos fuera del parador. No podrán acopiar casilleros, ni ningún tipo de mercadería en los alrededores del restaurante.

Se deberá cumplir con todas las normas vigentes de bromatología e higiene, haciéndose responsables de sanciones sin responsabilidad por parte del comité Ejecutivo.

ARTÍCULO 13: HORARIO. El servicio deberá funcionar en el horario de 16:00 a 02:00 hs. El cumplimiento de los horarios será controlado por el Comité.

ARTÍCULO 14: COMIENZO DEL SERVICIO Y PLAZO DE INSTALACIÓN. El servicio deberá comenzar de manera completa el 13 de abril de 2019 por lo que la instalación del mismo deberá estar pronta con anterioridad a ese día, culminando el día sábado 21 de abril de 2019 inclusive.-

ARTÍCULO 15: COMPARACIÓN DE LAS OFERTAS

Los criterios que se utilizará a efectos de comparar las ofertas serán los siguientes:

- Calidad
- Servicio
- Antecedentes
- Precio

ARTÍCULO 16: OBLIGACIONES. El adjudicado estará obligado, además a cumplir con las siguientes normas generales.

- a) Limpieza, aseo e higiene del predio, sus instalaciones, útiles, etc. Será responsable del pago de sueldos, jornales, aportes o cualquier otro gravamen y/u obligación derivado de la aplicación de leyes laborales y/o seguridad social, para los funcionarios que se contraten.
- b) La reparación de toda rotura del local será de cargo del adjudicatario, sea cual fuera su causa

ARTÍCULO 17: ADJUDICACIÓN. El estudio de las propuestas estará a cargo del Comité organizador. El precio ofrecido no es determinante de la adjudicación, sólo un elemento de juicio adicional.

Se adjudicará a las ocho mejores propuestas, además de los criterios que se utilizarán según art. 15 del presente pliego.

Artículo 18: NEGOCIACIÓN En caso de que se presenten ofertas iguales, se procederá de acuerdo al Art. 66 del TOCAF.



ARTÍCULO 19: El Comité organizador se reserva el derecho de adjudicar la o las ofertas que a su exclusivo criterio discrecional considere más conveniente a su destino, protegiendo el nivel de la semana en cuestión y sin derecho a reclamo alguno por parte de los oferentes, por ningún concepto y sin expresión de causa.

ARTÍCULO 20: RESCISIÓN DEL CONTRATO. El adjudicatario no podrá ceder ni transferir a ningún título, ni total ni parcialmente los derechos que le acuerda la concesión. El incumplimiento a lo antes expresado, dará derecho a los Organizadores del evento, a rescindir el contrato de adjudicación sin perjuicio de poder reclamar los daños y perjuicios ocasionados.

ARTÍCULO 21: FORMA DE PAGO -El adjudicatario deberá abonar el total de lo ofertado dentro de un plazo de 3 (tres) días después de notificado de la adjudicación respectiva.-

ARTÍCULO 22: El adjudicatario al momento de su instalación en el predio ferial, deberá presentar certificado de contrato del Banco de Seguro y Planilla del Ministerio de Trabajo y Seguridad Social y certificado expedido por el Ministerio de Salud Pública (carne de salud), por los empleados contratados para dicho evento.

ARTÍCULO 23: MORA Y PENALIDADES. EL concesionario caerá en mora de pleno derecho, sin necesidad de protesta, o apelación, intimidación o diligencia judicial o extrajudicial de clase alguna por solo vencimiento de los términos en que se deba cumplir con cada obligación por la realización u omisión de cualquier acto o hecho que se traduzca en hacer o no hacer algo contrario a lo convenido. En caso de incumplimiento de cualquiera de sus obligaciones, el concesionario se hará pasible a una multa de 10UR (diez Unidades Reajustables) en la primera infracción y de 30 UR (treinta Unidades Reajustables) en las siguientes, sin perjuicio de las sanciones legales y reglamentarias que pudieran corresponderle, de la rescisión de la concesión y resarcimiento de los daños y perjuicios causados.

ARTÍCULO 24: El adjudicatario no podrá vender o realizar publicidad de manera que compitan con aquella que el Comité organizador otorgue exclusividad.

ARTÍCULO 25: Todos los depósitos así como la compra del Pliego de Condiciones se realizarán a través del BROU en la cuenta Nro. 036-23428 Los depósitos serán devueltos una vez finalizada la Semana en cuestión.



ARTÍCULO 26: La recepción de las propuestas vía mail: hasta **el día 27 de febrero de 2019** al correo electrónico: licitaciones@paysandu.gub.uy

En oficina de Compras de la Intendencia de Paysandú, vía fax al 47226220 al int. 2139 o 2106 o personalmente en sobre cerrado en Zorrilla De San Martín y Sarandí hasta **el día 28 de febrero de 2019 hasta las 12:00 horas**, no siendo de recibo sino llegaren a la hora dispuesta.-

Las mismas no serán de recibo si no llegaren a la hora y fechas antes mencionadas.

La apertura de las ofertas se realizará **el día 28 de febrero de 2019 a las 12:10 horas** en oficina de Compras.

ARTÍCULO 28: Valor del pliego: \$ 1.000.- (pesos uruguayos mil).-