



**MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS
DIRECCIÓN GENERAL DE CASINOS**

CONCESIÓN N° 1/2024

Pliego de Bases y Condiciones Particulares

1.- OBJETO.-

Concesión de la explotación de los Servicios de Bar, Cafetería, Confitería y Afines para el Casino del Estado Nogaró, sito en la Av. Gorlero y Calle 31, de la ciudad de Punta del Este.-

2.- NORMAS Y DISPOSICIONES ESPECIALMENTE APLICABLES.-

2.1.- El presente Pliego de Condiciones Particulares.

2.2.- Las modificaciones al mismo, que en tiempo y forma comunique la Administración.

2.3.- Los comunicados y aclaraciones realizados conforme al numeral 7.2 del presente Pliego.

2.4.- El Decreto 131/014 de 19/05/014 (Pliego Único de Bases y Condiciones Generales para los Contratos de Suministros y Servicios No Personales) y el Decreto 155/013 de 21/05/2013 (RUPE).

2.5.- Decreto 142/018 de 14/05/2018 de Apertura Electrónica.

2.6.- Ley 18.381 de 17/10/2008 sobre el Derecho de Acceso a la Información Pública, Decreto reglamentario 232/010 de 2/08/2010 y Ley 19.178 de 27/12/2013.

2.7.- Ley 18.331 de 11/08/2008 de Protección de Datos Personales y Decreto reglamentario 414/009 de 31/08/2009.

2.8.- Ley 19.889 de 9/07/2020 de Urgente Consideración.



2.9.- El Decreto 150/012 de 11/05/2012 (T.O.C.A.F. 2012) y Ley 19.355 de 19/12/2015, modificativas y concordantes.-

3.- VISITA OBLIGATORIA.-

Los interesados deberán visitar el establecimiento de juego en el cual se prestarán los servicios, debiéndose comunicar previamente con la Gerencia y/o Secretaría del Casino del Estado Nogaró al teléfono 29015131 interno 515 o al mail s460_gcia@casinos.gub.uy.

Se deberá acreditar la visita, con una constancia firmada por un funcionario del establecimiento de juego.

Estará exonerada de la visita obligatoria, en caso de que se presente al presente llamado, la empresa que actualmente presta los servicios en dicho establecimiento de juego.

4.- SIN CANON.-

El concesionario no deberá abonar canon por la prestación de los servicios.

5.- ESPECIFICACIONES.-

5.1.- ÁREAS DE LOS SERVICIOS.-

5.1.1.- Los servicios se impartirán desde las áreas indicadas en el gráfico adjunto, el cual tiene sólo carácter auxiliar, siendo responsabilidad de los oferentes su perfecto ajuste a la realidad del local, por lo que posibles errores no serán imputables al Organismo.

5.1.2.- Es obligación de los oferentes relevar “in situ” las características y dimensiones del local, a efectos de hacerse una idea acabada de las dificultades que se puedan presentar, para la instalación de los elementos necesarios para impartir los servicios solicitados.

5.2.- EQUIPAMIENTO EXISTENTE QUE SERÁ PROVISTO POR EL ESTADO.-

Surge del gráfico adjunto al presente.

Previo a la toma de posesión por parte del concesionario, se llevará a cabo **un inventario**, documentado y refrendado por el concesionario y el Gerente del



establecimiento de juego, dejándose constancia expresa del estado de funcionamiento y registro fotográfico de los artículos entregados.

El mantenimiento, cuidado y reparación de todos los elementos aportados por la Dirección General de Casinos, serán de cargo del concesionario.

Asimismo, será de cargo del concesionario proveer el resto de los elementos necesarios, para equipar las dependencias desde donde se brindarán los servicios.

El concesionario no podrá realizar modificaciones a las instalaciones sanitaria (abastecimiento y desagüe), eléctrica (tomacorrientes e iluminación) de acondicionamiento térmico artificial o ventilación mecánica sin la autorización expresa y escrita de los técnicos de la DGC en la materia.

Finalizada la concesión, las partes labrarán un acta de entrega de todo el mobiliario, corroborando el estado de mantenimiento de los equipos, pudiendo exigir la reparación o sustitución de los equipos que resultaren daños o extraviados.

5.3.- PROPUESTA ESTÉTICA.-

En las propuestas a presentar por los oferentes se tendrá en cuenta el valor estético y cuidado de la imagen institucional.

La Dirección General de Casinos se reserva el derecho de exigir a través del Sector Marketing y/o la Gerencia de la Sala de Juego, el inmediato retiro de aquellos elementos, que no considere acorde con la imagen comercial del Organismo.

5.4.- LISTADO DE PRECIOS.-

El oferente deberá adjuntar a la oferta, la lista de precios de los productos a expendirse y la forma de reajuste de los mismos.

Las tarifas o precios por los servicios o mercaderías que se expendan, deberán someterse, periódicamente, a la aprobación previa de la Gerencia del establecimiento de juego.

5.5.- DETALLE DE PROPUESTAS GASTRONÓMICAS Y DE BEBIDAS.-

Se deberá entregar un detalle de propuestas a expender, ya sea de comidas o de bebidas, y de tipo de productos que se utilizarán para la elaboración de las mismas.



5.6.- CALIDAD.-

Las bebidas y comestibles, así como las demás mercaderías que tenga a la venta el concesionario, serán de la mejor calidad y variedad, siendo el mismo responsable directo de la legitimidad, conservación y buen estado de todos los productos que expendan.

5.7.- EXHIBICIÓN DE PRODUCTOS.-

No podrá efectuarse publicidad de artículos o marcas algunas, más allá de la correcta exhibición de los respectivos productos. Aún en este caso, deberá contarse con el visto bueno del Sector Marketing de la Dirección General de Casinos.

5.8.- ATENCIÓN DE PROVEEDORES.-

Los proveedores serán atendidos, fuera del horario de funcionamiento de la sala de juego.

5.9.- CONDICIONES PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS.-

El concesionario se obliga a habilitar los servicios en la forma y condiciones que surgen de las presentes bases, respetando estrictamente las disposiciones vigentes a nivel nacional y/o municipal, aplicables en la especie.

Serán de su exclusivo cargo todos los gastos que se deriven de las gestiones para la obtención de dichas habilitaciones.

El concesionario queda sometido a las obligaciones generales sobre higiene, salubridad, etc., y será pasible de sanciones, según las ordenanzas en vigencia, que le pudieran aplicar las autoridades nacionales o municipales.

Es responsabilidad del concesionario el mantenimiento del orden y limpieza de las instalaciones por él ocupadas incluida la campana eléctrica de extracción de gases en el caso de que existiera.

El tipo de música, volumen y horarios para posibles eventos ya sea mediante grupos musicales o solamente mediante difusión de música grabada será coordinada con la Gerencia del local. Será esta misma Gerencia la que podrá permitir o no los eventos propuestos así como el nivel de sonido y otros aspectos que hagan al beneficio de la explotación comercial del Organismo.

5.10.- HORARIO.-



El horario de explotación del servicio será definido en cada caso por el Organismo.

La actividad será desarrollada, en principio, por un mínimo de 16 horas diarias, con las ampliaciones y reducciones de horario que la Gerencia del establecimiento en coordinación con el Área Comercial decida realizar, por razones de servicio o sanitarias.

El mismo nunca podrá ser superior al tiempo de apertura del local al público. Por lo tanto si la sala de juego cierra su actividad al público también lo hará el servicio contratado.

5.11.- INSPECCIONES.-

El concesionario queda obligado a facilitar, en cualquier momento, las inspecciones que se ordenaren y, especialmente, aquellas que dispongan las autoridades del establecimiento de juego, así como aquellas que efectúen los organismos competentes de contralor.

5.12.- INTERRUPCIÓN DE LOS SERVICIOS.-

Se considerará falta grave la desatención e interrupción del servicio, salvo caso fortuito o fuerza mayor debidamente justificado.

5.13.- NORMAS Y PROCEDIMIENTOS.-

El Concesionario deberá respetar las normas y procedimientos de la Dirección General de Casinos, en todo lo referido a aspectos de seguridad, incluso en lo referente a registro de personal, horarios de trabajo, ingreso de productos, mercadería, etc.

5.14.- PERSONAL.-

La adjudicataria deberá proveer de uniformes apropiados al personal, así como de todos los implementos necesarios para desarrollar las tareas de forma eficaz y segura.

El personal requerido para la explotación de los servicios comprendidos en la concesión, será contratado por el concesionario, quien será responsable de su conducta en el horario de servicio.

El pago de sueldos, jornales, seguros, aportes o cualquier otro gravamen u obligación derivada de la aplicación de las leyes laborales y de seguridad social, así como el cumplimiento de obligaciones o cualquier clase de compromisos que



contrajera el concesionario para la explotación de los distintos servicios, serán de su exclusivo cargo. Para la fijación de las retribuciones, regirán las normas legales vigentes.

El personal deberá estar acreditado previamente ante la Gerencia, lo que deberá hacerse también frente a cada cambio de personal.

El Concesionario o sus dependientes, cualquiera sea su función, tendrán prohibida su participación en el juego de dicho establecimiento y su entrada al mismo, salvo por razones propias de su función o servicio, así como a cualquier otra actividad que no responda a las específicas que se licitan.

En caso de que se compruebe que las actividades no se ajustan a lo establecido en el párrafo precedente, ello será motivo de la automática caducidad de la concesión, sin derecho a reclamación de especie alguna, por parte del adjudicatario.

El Concesionario o sus dependientes que, por su función, deban permanecer en la Sala de Juego, no podrán realizar préstamos de dinero ni tener en su poder tickets de juego, so pena de caducidad de la concesión. En caso de que el público abone sus consumiciones con dichos tickets, deberá recabarse la autorización del representante de la Gerencia para su canje, en la Caja de Conversión.

5.15.- INVITACIONES DE CORTESÍA.-

Las consumiciones de clientes que respondan a invitaciones de cortesía por parte de las autoridades del Organismo, no serán reconocidas como tales y por lo tanto no pagadas por Tesorería, sin la presentación de los vales correspondientes, previa y debidamente autorizados por un representante de la Gerencia del establecimiento de juego.

El monto destinado para cubrir las invitaciones realizadas como cortesía a clientes del Casino Nogaró asciende hasta la suma de un millón seiscientos noventa mil pesos uruguayos (\$ 1.690.000), para el año 2024.

5.16.- CONSUMOS DE AGUA Y ENERGÍA ELÉCTRICA.-

Los gastos de agua y energía eléctrica, ocasionados por el uso normal y racional de las instalaciones, serán de cargo del Estado. Ante situaciones de coyuntura nacional tales como, por ejemplo, las derivadas de crisis energética, la Dirección General de Casinos podrá exigir la racionalización y/o limitación en estos



consumos. En caso de constatarse incumplimientos ante dichos requerimientos la Dirección General de Casinos, podrá establecer las sanciones que estime conveniente aplicar, pudiéndose llegar a los extremos previstos en el numeral 20 del presente Pliego de Condiciones Particulares.

5.17.- CESIÓN.-

El adjudicatario no podrá ceder, a ningún título, los derechos que le acuerda el respectivo contrato de concesión, salvo autorización expresa y por escrito de la Dirección General de Casinos.

6.- PLAZO.-

El plazo de la concesión será de tres años.

Vencido el primer año del plazo, la Dirección General de Casinos tendrá la facultad de rescindir unilateralmente la concesión en cualquier momento con un preaviso de treinta días corridos, comunicación a realizarse mediante telegrama colacionado u otro medio igualmente auténtico.

7.- ACCESO AL PLIEGO, ACLARACIONES Y PRÓRROGAS.-

7.1.- ACCESO Y COSTO DEL PLIEGO.-

El presente pliego puede obtenerse en el sitio web de Compras Estatales (www.comprasestatales.gub.uy) y el mismo no tiene costo.

7.2.- SOLICITUD DE ACLARACIONES.-

Cualquier interesado en el Pliego de Condiciones Particulares podrá solicitar aclaraciones respecto del mismo.

Las consultas y/o pedidos de aclaraciones relativos al presente llamado deberán enviarse por correo electrónico a la dirección licitaciones@casinos.gub.uy hasta 5 días hábiles de antelación de la fecha fijada para la apertura de ofertas. Todas las consultas serán publicadas junto con sus respectivas respuestas, en el sitio web comprasestatales.gub.uy en un plazo de 2 días hábiles, teniendo dicha publicación el valor de notificación a todos los posibles oferentes.

Vencido dicho término, no se dará trámite a ninguna solicitud de aclaración.

7.3.- SOLICITUD DE PRÓRROGA DE APERTURA DE OFERTAS.-



Cualquier interesado en el Pliego de Condiciones Particulares, podrá solicitar ante la Dirección General de Casinos al mail licitaciones@casinos.gub.uy, prórroga de la apertura de ofertas, con 5 días hábiles de antelación a la fecha fijada para la misma, siendo discrecional de la Administración el otorgarla. Para ello, deberá constituir garantía de presentar luego una oferta responsable. La solicitud se considerará denegada, si la notificación no se produjera 24 horas antes del día y hora previstos originalmente para la apertura de ofertas.

El monto de la garantía será de U\$S 400 (cuatrocientos dólares estadounidenses).

Los referidos valores quedarán en propiedad de la Administración de pleno derecho y sin necesidad de intimación ni trámite alguno, si habiéndose fijado nueva fecha para la apertura de ofertas, el petitionante no hubiera presentado una propuesta responsable.

En caso de que se presente la mencionada oferta, el depósito podrá ser devuelto a partir del día siguiente del acto de apertura.

8.- PRESENTACIÓN DE OFERTAS.-

Por el sólo hecho de presentarse al llamado, se entenderá que el oferente conoce y acepta sin reservas los términos y condiciones establecidos en el presente Pliego de Condiciones Particulares y en sus Anexos.

A su vez, se entenderá que el mismo declara no encontrarse comprendido en ninguna disposición que expresamente le impida contratar con el Estado, conforme al artículo 46 del T.O.C.A.F., y demás normas concordantes y complementarias.

Las ofertas deberán ser redactadas en forma clara, precisa, legible, en idioma castellano, lo más detalladas posibles.

8.1.- Las propuestas serán recibidas únicamente en línea. Los oferentes deberán ingresar sus ofertas en el sitio web www.comprasestatales.gub.uy .

No se recibirán ofertas por otra vía. Se deberá estar registrado en el (R.U.P.E). Se adjunta en Anexo N° III, el Instructivo con recomendaciones sobre la oferta en línea.



La documentación electrónica adjunta de la oferta, **se ingresará únicamente en archivos con formato pdf**, sin contraseñas ni bloqueos para su impresión o copiado. Cuando el oferente deba agregar en su oferta un documento o certificado cuyo original sólo exista en soporte papel, deberá digitalizar el mismo (escanearlo) y subirlo con el resto de su oferta. En caso de resultar adjudicatario, deberá exhibir el documento o certificado original, conforme a lo establecido en el artículo 7º del Decreto 142/018 de 14/05/2018.

8.2.- VALIDEZ DE LA PROPUESTA.-

El plazo de validez de las ofertas no podrá ser inferior a 120 (ciento veinte) días, contados a partir del día siguiente al acto de apertura de las propuestas. Cuando en las mismas no se determine plazo de mantenimiento, se entenderá que se establece por el término indicado en el inciso anterior.

Vencido dicho término sin que hubiera recaído resolución definitiva de la autoridad competente, las mismas se considerarán vigentes por un plazo de 60 días, salvo que los interesados comuniquen expresamente su retiro dentro del plazo de 10 días corridos a partir del vencimiento del primer plazo referido.

La Administración podrá solicitarle a los oferentes salvar defectos, carencias formales o errores evidentes o de escasa importancia de acuerdo a lo establecido en el artículo 65 del TOCAF, el oferente deberá agregar en línea la documentación solicitada en un plazo de dos días hábiles. No serán consideradas las ofertas que vencido dicho plazo no hubieran subsanado los errores, carencias u omisiones señaladas.

8.3.- INFORMACIÓN CONFIDENCIAL.-

Cuando los oferentes incluyan información considerada confidencial, al amparo de lo dispuesto en el artículo 10 numeral I) de la Ley N° 18.381 de Acceso a la Información Pública de 17 de octubre de 2008 y el artículo 12.2 del Decreto 131/014 y artículo 6 del Decreto 142/018 de 14/05/2018, la misma deberá ser ingresada en el sistema en tal carácter y en forma separada a la parte pública de la oferta.

La clasificación de la documentación en carácter de confidencial es de exclusiva responsabilidad del proveedor. La Administración podrá descalificar la oferta o tomar las medidas que estime pertinentes, si considera que la información



ingresada en carácter confidencial, no reúne los requisitos exigidos por la normativa referida.

El oferente deberá realizar la clasificación en base a los siguientes criterios:

Se considera información confidencial:

- la información relativa a sus clientes,
- la que pueda ser objeto de propiedad intelectual,
- la que refiera al patrimonio del oferente,
- la que comprenda hechos o actos de carácter económico, contable, jurídico o administrativo, relativos al oferente, que pudiera ser útil para un competidor,
- la que esté amparada en una cláusula contractual de confidencialidad,
- y aquella de naturaleza similar conforme a lo dispuesto en la Ley de Acceso a la Información (Ley N° 18.381), y demás normas concordantes y complementarias.

No se considera información confidencial:

- la relativa a los precios,
- la descripción de bienes y servicios ofertados, y
- las condiciones generales de la oferta.

Los documentos que entregue un oferente en carácter confidencial, no serán divulgados a los restantes oferentes.

El oferente deberá incluir en la parte pública de la oferta un resumen no confidencial de la información confidencial que ingrese, que deberá ser breve y conciso (artículo 30 del Decreto N° 232/010 de 2 de agosto de 2010).

8.4.- DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR CONJUNTAMENTE CON LA OFERTA.-

Presentarán en formato pdf:

8.4.1.- Identificación del oferente.-

Presentar el Anexo I o, en su defecto, documentación con todos los datos requeridos en el modelo adjunto, con firma y contrafirma del titular o representante con facultades suficientes para ese acto.

8.4.2.- Antecedentes (no excluyente).-



Se acreditarán antecedentes satisfactorios en los últimos 5 años para el cumplimiento de los servicios licitados, presentando el Anexo II o documentación que contenga todos los datos requeridos en el modelo adjunto.

8.4.3.- Constancia de visita obligatoria, firmada por un funcionario del respectivo establecimiento de juego.

8.4.4.- Información de la cantidad de personal que empleará para impartir los servicios, vestimenta y experiencia del mismo.

8.4.5.- Lista de precios y detalle de propuesta gastronómica y de bebidas.

8.4.6.- Cronograma tentativo de fechas a ser coordinados con el Sector Marketing de la Dirección General, como por ejemplo: halloween, carnaval, noche de la nostalgia, aniversario del establecimiento o fecha festiva de relevancia en el departamento (no excluyente).

8.4.7.- Resumen de la información confidencial, en el caso que se haya presentado documentación catalogada como tal.

9.- APERTURA DE OFERTAS.-

En la fecha y hora indicada se efectuará la apertura de ofertas en forma automática y el acta de apertura será publicada automáticamente en el sitio web www.comprasestatales.gub.uy. Simultáneamente se remitirá a la dirección electrónica previamente registrada por cada oferente en el Registro Único de Proveedores del Estado (RUPE), la comunicación de publicación del acta. Será de responsabilidad de cada oferente asegurarse de que la dirección electrónica constituida sea correcta, válida y apta para la recepción de este tipo de mensajes. La no recepción del mensaje no será obstáculo para el acceso por parte del proveedor a la información de la apertura en el sitio web www.comprasestatales.gub.uy.

A partir de ese momento, las ofertas quedarán accesibles para la administración contratante y para el Tribunal de Cuentas, no pudiendo introducirse modificación alguna en las propuestas. Asimismo, las ofertas quedarán disponibles para todos los oferentes, con excepción de aquella información ingresada con carácter confidencial.



10.- EVALUACIÓN DE OFERTAS.-

Las ofertas serán evaluadas en forma primaria, respecto del cumplimiento de los requisitos formales exigidos en el presente Pliego. Si se constataran defectos formales subsanables, se aplicará lo dispuesto en el artículo 65 del T.O.C.A.F. Si se constataran defectos formales insubsanables, la oferta respectiva no será considerada

Posteriormente, entre las ofertas admitidas que cumplan con las especificaciones, se efectuará la adjudicación a la más conveniente a los intereses de la Administración y a las necesidades del servicio, conforme a los factores y ponderación que se indican a continuación:

10.1.- Antecedentes satisfactorios en prestaciones de similar naturaleza: 30 puntos.

Se considerarán antecedentes satisfactorios las referencias de contrato similares realizados en los últimos cinco años, presentados conforme a lo dispuesto en el numeral 8.4.2 del presente pliego.

Corresponderá 3 puntos por cada antecedente satisfactorio; puntuándose hasta un máximo de 10 antecedentes.

El Organismo se reserva el derecho de realizar por su cuenta las averiguaciones pertinentes a fin de constatar la veracidad de la información presentada en la oferta, así como las consultas necesarias al oferente.

Al valor obtenido de computar los antecedentes, se restarán 5 puntos por cada antecedente negativo registrado en el RUPE en los últimos 5 años.

10.2.- Propuestas de eventos tendientes a elevar la calidad del servicio: 20 puntos.

Los oferentes podrán incluir en su oferta un Cronograma tentativo de fechas para eventos y/o espectáculos a ser coordinados con el Sector Marketing de la Dirección General de Casinos

Más de 5 eventos anuales	20 puntos
4 o 5 eventos anuales	10 puntos
1 a 3 eventos anuales	5 puntos
No informa	0 puntos



11.- DERECHOS DE LA ADMINISTRACIÓN.-

La Administración se reserva las facultades de:

- Desistir del llamado público en cualquier etapa del procedimiento.
- Realizar la adjudicación que considere más conveniente a su solo juicio, de acuerdo a la ponderación razonable de los factores de evaluación indicados en este pliego y la normativa vigente.
- No efectuar adjudicación alguna.
- Utilizar los procedimientos de mejora de ofertas, negociación y/o solicitud de mejora de las condiciones de la oferta, en las hipótesis respectivamente previstas por el art. 66 del Decreto 150/012 de 11/05/2012 (TOCAF 2012).

El uso de cualquiera de hipótesis planteadas por parte de la Administración, no genera derecho a reclamo o indemnización por parte de los oferentes.

12.- PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO.-

El contrato se considerará perfeccionado con la notificación al adjudicatario del acto administrativo de adjudicación y luego de cumplidos los trámites constitucionales y legales pertinentes.

Si estuviera vigente la prestación de un servicio anterior, las obligaciones emergentes del nuevo contrato así como el cómputo del plazo, quedan suspendidos hasta el día siguiente de la finalización del plazo del contrato anterior.

13.- COMUNICACIONES.-

Toda notificación que realice la Administración se hará por correo electrónico u otro medio hábil de comunicación de acuerdo a los datos proporcionados en el Registro Único de Proveedores del Estado.

Las notificaciones vía correo electrónico se considerarán perfeccionadas a los tres días hábiles a partir de su remisión.

14.- REQUISITOS EXIGIBLES AL ADJUDICATARIO.-

14.1.- ACTIVO EN RUPE.-



El oferente que resulte adjudicatario, deberá haber adquirido el estado de **“ACTIVO”** en el **RUPE**.

Si al momento de la adjudicación, el oferente que resulte adjudicatario, no hubiese adquirido el estado de “ACTIVO” en RUPE, se le otorgará un plazo de 2 días hábiles contados a partir del día siguiente a la notificación de adjudicación, a fin de que el mismo adquiriera dicho estado, bajo apercibimiento de adjudicar este llamado al siguiente mejor oferente, en caso de no cumplirse este requerimiento en el plazo mencionado.

14.2.- DECLARACIÓN JURADA.-

En el marco de lo dispuesto por la Ley 18.561, la empresa adjudicataria deberá presentar una declaración jurada de haber implementado en su empresa, políticas para prevenir y sancionar el acoso sexual, así como proteger a las víctimas del mismo en el ámbito laboral

15.- RESPONSABILIDAD, LAUDOS SALARIALES.-

El personal requerido por la empresa adjudicataria, será contratado por ésta, quien será responsable de su conducta dentro del establecimiento. El pago de sueldos, jornales, seguros, aportes o cualquier gravamen u obligación derivada de la aplicación de las leyes laborales, seguridad social, así como el cumplimiento del pago de obligaciones o cualquier clase de compromiso que contrajera la adjudicataria, será de su cargo exclusivo.

El salario de los trabajadores de la empresa adjudicataria, no podrá ser inferior al homologado en los respectivos Consejos de Salarios, para la respectiva rama de actividad, o aquél que fije en su defecto el Poder Ejecutivo.

La Dirección General de Casinos podrá exigir la presentación de la documentación o declaración jurada que acredite que el adjudicatario da cumplimiento a las normas vigentes en materia laboral y de seguridad social, con respecto al personal en relación de dependencia, tales como pago de remuneraciones, entrega de recibos de sueldos, comprobante de inscripción de la planilla de trabajo en el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, comprobante de pago al Banco de Previsión Social, comprobante de pago del Seguro de Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales.



El incumplimiento por parte de la empresa adjudicataria en los conceptos antes mencionados, será causal de rescisión del contrato por responsabilidad imputable al adjudicatario.

Asimismo, se podrá requerir Certificado Contable que acredite la situación de regularidad en la totalidad de las obligaciones laborales y de seguridad social de la empresa, para con sus dependientes.

La Dirección General de Casinos tiene la potestad de retener de los pagos debidos en virtud del contrato, los créditos laborales a los que tengan derechos los trabajadores de la empresa adjudicataria. Ésta deberá dar cumplimiento en lo pertinente, con lo dispuesto por las Leyes No. 18.098 de 12 de enero de 2007, 18.099 de 24 de enero de 2007 y Ley 18.251 de 6 de enero de 2008, no siendo oponible al Estado, cualquier acción o reclamación por obligaciones laborales o de seguridad social.

El adjudicatario asume la exclusiva responsabilidad por los resultados de su acción, frente a sus dependientes y terceros, debiendo tener presente y aplicar toda la normativa vigente en materia de seguridad e higiene laboral y ambiental tanto de carácter nacional como municipal adoptando todas las medidas pertinentes durante el cumplimiento del respectivo contrato.

Cuando la Dirección General de Casinos, considere que las empresas contratadas han incurrido en infracción de las normas, laudos o convenios vigentes, dará cuenta a la Inspección General de Trabajo y de la Seguridad Social a efectos de que se realicen las inspecciones correspondientes y en caso de constatarse dichos extremos, las empresas infractoras serán sancionadas en mérito a lo dispuesto por el artículo 289 de la Ley 15.903 en la redacción dada por el artículo 412 de la Ley. 16.736, sin perjuicio de las sanciones por incumplimiento contractual previstos en el presente Pliego de Condiciones Particulares (Decreto del Poder Ejecutivo de fecha 14/11/2005).

16.- CONFIDENCIALIDAD.-

Queda prohibida la divulgación a terceros por parte del adjudicatario de la metodología o "Know How" empleada por la Dirección General de Casinos aún después de vencido el respectivo contrato. De la misma forma deberá guardar



secreto de cualquier otra información que haya conocido por cualquier vía en virtud de la prestación de los servicios a su cargo.

17.- NORMAS EN LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS.-

El servicio se brindará en los horarios que determine la Dirección General de Casinos, teniendo especial atención en los aspectos de seguridad e higiene laboral, tanto del personal dependiente del concesionario, como del personal de la Dirección General de Casinos o terceros que se constituyan en los locales durante el plazo del contrato.

Será responsabilidad del concesionario de los servicios, el control de entrega, devolución y verificación del estado de conservación de los Elementos de Protección Personal (EPP) necesarios para quienes ejecuten las tareas objeto de la presente concesión, como para quienes se constituyan en los locales.

El concesionario deberá respetar las normas y procedimientos de la Dirección General de Casinos, en todo lo referido a estos aspectos, incluso en lo referente a registro de personal, horarios de trabajo, ingreso de productos, acopio, etc.

Para ello se coordinarán los horarios de trabajo con la Gerencia del establecimiento de juego.

18.- MORA.-

La adjudicataria caerá en mora de pleno derecho sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial alguna por el solo vencimiento de los términos o por la sola realización u omisión de cualquier acto o hecho que se traduzca en hacer algo contrario a lo estipulado.

19.- INCUMPLIMIENTOS.-

Se considerará incumplimiento a las condiciones del contrato, la contravención total o parcial a las cláusulas del presente pliego. Sin perjuicio de ello, se considerará incumplimiento, a consideración de la Dirección General de Casinos, la obtención de resultados insatisfactorios respecto del objeto de la contratación, ya sea por el no cumplimiento en plazo o en la ejecución de los servicios.

Se aplicará el siguiente sistema de sanciones:



A) Primer incumplimiento: Observación escrita.

B) Segundo incumplimiento: Multa de pesos uruguayos \$ 20.000 (veinte mil).

C) Tercer incumplimiento: la Dirección General de Casinos podrá suspender o eliminar de su registro de proveedores al incumplidor y/o proceder unilateralmente a la rescisión del contrato, y exigir los daños y perjuicios.

La Administración podrá descontar el valor de las sanciones de los créditos que el adjudicatario tuviere a su favor, por éste u otro contrato.

Las sanciones, una vez firmes, serán comunicadas al R.U.P.E.

20.- RESCISIÓN.

Sin perjuicio de las sanciones previstas precedentemente, la Dirección General de Casinos podrá rescindir unilateralmente el contrato por incumplimiento grave por parte del adjudicatario, y exigir los daños y perjuicios ocasionados y disponer otras sanciones respecto de la adjudicataria, en su calidad de proveedor estatal.

En caso de rescisión del contrato antes de iniciarse su ejecución material, el ordenador podrá efectuar la adjudicación al siguiente mejor oferente de este procedimiento de contratación, previa aceptación de éste. En caso de no aceptación, se podrá continuar con el orden de prelación resultante de la evaluación de las ofertas.

21.- EVALUACIÓN DEL SERVICIO.

Sin perjuicio de las evaluaciones del servicio que se realicen durante la vigencia del presente contrato, al finalizar el mismo, la Dirección General de Casinos realizará un informe detallado y fundamentado de la evaluación del servicio contratado, el que se comunicará por escrito al adjudicatario, guardándose copia del mismo y comunicándose al RUPE.

Dirección General de Casinos.-



ANEXO I: FORMULARIO DE IDENTIFICACIÓN DEL OFERENTE (formato modelo)

Razón Social de la Empresa: _____

Nombre Comercial de la Empresa: _____

R. U. T.: _____

Fecha de inicio de operaciones en Uruguay _____

Calidad de Oferente:

Responsable principal y final de la oferta

Integrante del consorcio de oferentes para la presente oferta (si
corresponde)

Domicilio a los efectos de la presente concesión y actos posteriores:

Calle y N°: _____

Localidad: _____

Correo electrónico: _____

Correo electrónico alternativo: _____

Teléfono: _____ Celular: _____

Socios o Integrantes del Directorio de la Empresa:

Nombre:

Documento:

Cargo:

Declaro estar en condiciones legales de contratar con el Estado.

FIRMA/S y Aclaración: _____



Anexo II – Formulario de acreditación de Antecedentes (formato modelo)

Montevideo, de de

Sres.

Presente

Quien suscribe ha contratado a la empresa de acuerdo al siguiente detalle:

- Objeto de contratación:
- Procedimiento utilizado (número de licitación, año):
- Fecha de adjudicación del procedimiento:
- Monto adjudicado:
- Período de contratación (en caso de servicios):
- Juicio evaluatorio del servicio prestado/ bien adquirido (marque con una cruz la opción correcta/ control del servicio):

CONFORMA

NO CONFORMA

OBSERVACIONES/ACLARACIONES:

Nombre y teléfono del referente para ampliar la información:

.....

Sin otro particular saludo a usted atentamente,

.....

Firma y contrafirma del titular o representante legal de la empresa y sello identificador de la Unidad Ejecutora en caso de ser Entidad Pública.

.....



ANEXO III- INSTRUCTIVO RECOMENDACIONES SOBRE LA OFERTA EN LÍNEA

Sr. Proveedor:

A los efectos de poder realizar sus ofertas en línea en tiempo y forma aconsejamos tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Estar registrado en RUPE es un requisito excluyente para poder ofertar en línea. Si no lo está, recomendamos realizar el procedimiento de inscripción lo antes posible y como primer paso. Para más información de RUPE ingresar en <http://comprasestatales.gub.uy/inicio/proveedores/rupe/como-inscribirse> o comunicarse al (+598) 2604 5360 de lunes a domingo de 8:00 a 21:00 hs.

ATENCIÓN: para poder ofertar es suficiente estar registrado en RUPE en estado EN INGRESO.

- Debe tener contraseña para ingresar al sistema de ofertas en línea. Si no la posee, recomendamos obtenerla tan pronto decida participar en este proceso.

ATENCIÓN: la contraseña de acceso al sistema de oferta en línea no es la misma contraseña de acceso al RUPE. Se obtiene directamente del sistema y se recibe en el correo electrónico registrado en RUPE. **Recomendamos leer el manual y ver el video explicativo sobre el ingreso de ofertas en línea.**

- Recomendamos preparar los documentos que conformarán la oferta con tiempo. Es de suma importancia que separe la parte confidencial de la no confidencial. Tenga en cuenta que una clasificación incorrecta en este aspecto, podría implicar la descalificación de la oferta.

- Ingresar su oferta lo antes posible para tener la seguridad de que todo funcionó correctamente. De hacerlo a último momento pueden ocurrir imprevistos, como fallos en la conexión a Internet, caída de servidores, sistemas lentos por la gran cantidad de personas accediendo a lo mismo, etc., que no se podrán solucionar instantáneamente.

- Hasta la hora señalada para la apertura usted podrá ver, modificar y hasta eliminar su oferta, dado que solamente está disponible el acceso a ella con su clave.

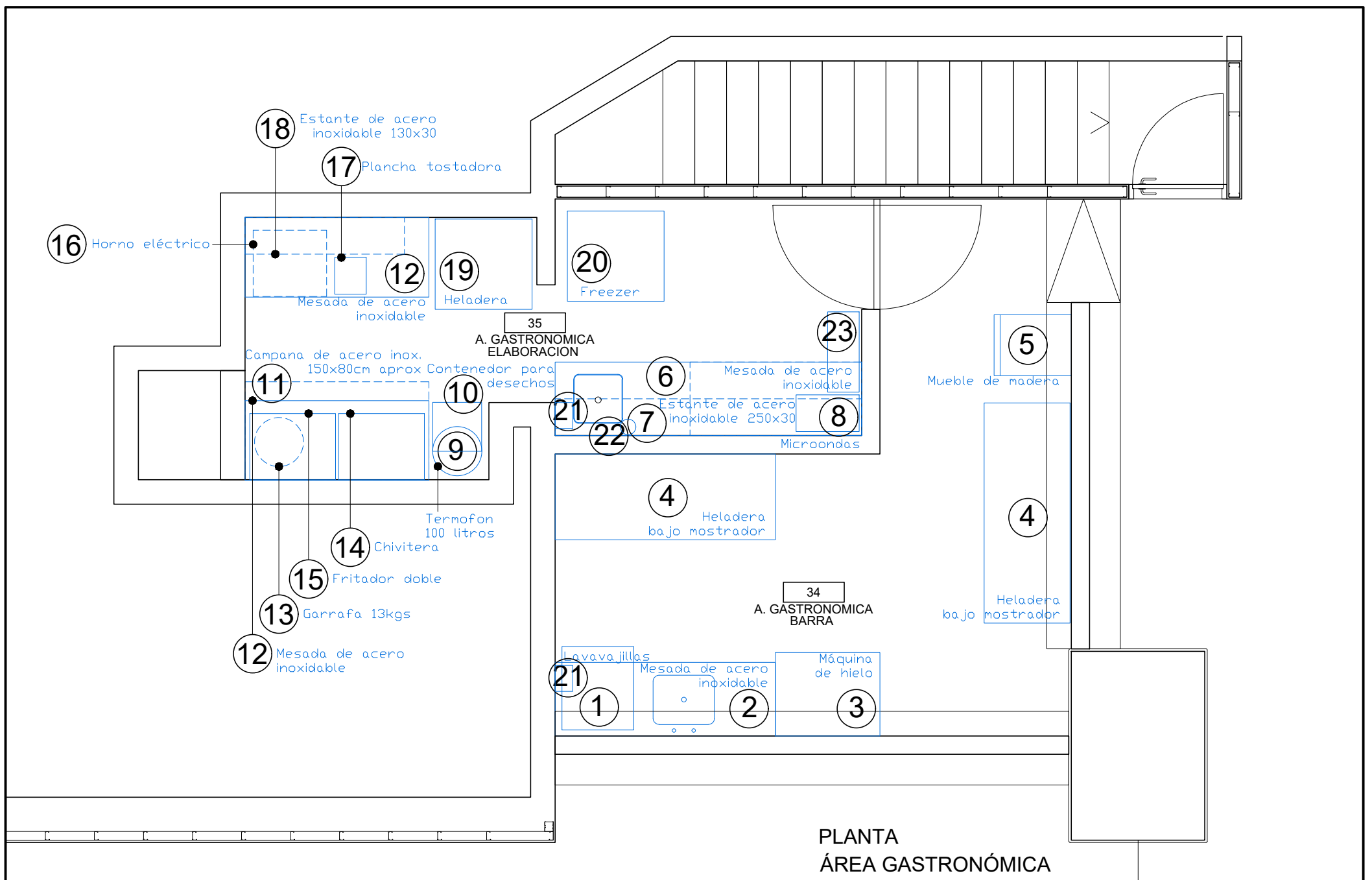
A la hora establecida para la apertura usted ya no podrá modificar ni eliminar los datos y documentos ingresados al sistema. Los documentos no



confidenciales quedarán disponibles para la Administración y los restantes oferentes. Los documentos confidenciales solo quedarán disponibles para la Administración.

Por cualquier duda o consulta, comunicarse con Atención a Usuarios de ACCE al (+598) 2604 5360 de lunes a domingos 8 a 21 hs, o a través del correo

compras@acce.gub.uy



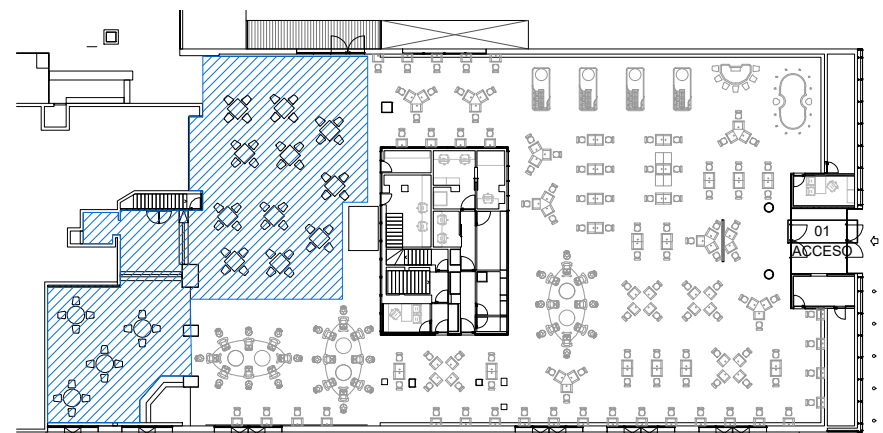
PLANTA
ÁREA GASTRONÓMICA

Área total: 293m²*

*263m² aprox. destinados para público

EQUIPAMIENTO GASTRONÓMICO

- 1 - Lavavajillas industrial
- 2- Mesada de acero inoxidable con una pileta simple, dimensiones aproximadas 180x60cm.
- 3- Máquina de hielo
- 4- Heladera bajo mostrador, con respaldo y 3 puertas, dimensiones aproximadas 179,6 x 70 x 95 cm (ancho x prof. x alto). Altura de mesada:85cm.
- 5- Mueble de madera con estantes para caja registradora
- 6- Mesada de acero inoxidable con una pileta simple, con estante inferior, dimensiones aproximadas mesada: 250x60cm, estante inferior: 140x60cm
- 7- Estante aéreo de acero inoxidable, dimensiones aproximadas: 250x30cm
- 8- Microondas
- 9- Termofon 100 lts.
- 10- Contenedor verde para desechos
- 11- Campana de para extracción de gases en acero inoxidable dimensiones aproximadas: 150x80cm.
- 12- Mesada de acero inoxidable con estante inferior, dimensiones aproximadas: 150x60cm.
- 13- Garrafa 13kgs
- 14- Chivitera c/gratinador
- 15- Fritador doble
- 16- Horno convector XF023
- 17- Plancha tostadora
- 18- Estante aéreo de acero inoxidable, dimensiones aproximadas: 130x30cm
- 19- Heladera
- 20- Freezer vertical
- 21- Dispensador de papel
- 22- Dispensador de jabón
- 23- Aire acondicionado
- 24*- Mesas de bar redondas de madera. Cantidad aproximada: 15
- 25*- Mesas de bar cuadradas de madera. Cantidad aproximada: 13
- 26*- Sillas de bar de madera con asiento tapizado. Cantidad aproximada: 72 (21 blancas)



ÁREA GASTRONÓMICA
293m²

PLANTA UBICACIÓN

 DIRECCIÓN GENERAL DE CASINOS DEL ESTADO – DEPARTAMENTO DE ARQUITECTURA	
CASINO NOGARÓ	
PLANO:	ÁREA GASTRONÓMICA
INVENTARIO:	EQUIPAMIENTO ELÉCTRICO Y MOBILIARIO PARA CANTINA
LÁMINA: L01	

*Mobiliario disponible que deberá ajustarse al área asignada y al protocolo existente.
Inicialmente se estiman 5 mesas frente al escenario y 4 mesas en sector bar, cada una con 4 sillas.