

LLAMADO PÚBLICO N° 2024 - 715

Explotación de Puestos de Comidas Típicas y Postres (Plaza de Comidas)

ARTÍCULO 1) El Comité Organizador de la 57ª Semana de la Cerveza de Paysandú llama a interesados en la explotación de puestos de venta de comidas típicas (tacos, quesadillas, pirashki, shashlik, pizzas, helados y postres, entre otros) para el predio ferial durante el evento que se llevará a cabo del sábado 23 de marzo al domingo 31 de marzo, inclusive, de 2024.-

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

El Comité se reserva el derecho de adjudicar la cantidad y rubros que entienda pertinente.

ARTÍCULO 2) Los servicios a explotar serán determinados por los oferentes y al exclusivo criterio del Comité Organizador. El comité será responsable de brindar las estructuras a cada oferente, pero el costo estará a cargo de los oferentes. Por información de costo del punto que antecede comunicarse con el Comité (teléfono 472 35200 – 472 28720 int 3180). La instalación y estética del mismo deberá coordinarse y aprobarse con el Comité.

Los puestos de venta podrán vender cervezas y bebidas sin alcohol de las marcas adjudicatarias de acuerdo a los llamados correspondientes, y de acuerdo a la operativa de distribución que las mismas determinen dentro del predio.

No podrán comercializar papas fritas en bastones o cualquier otra versión de papas fritas, ya sea como plato principal o guarnición, por ser objeto de otro llamado que otorga exclusividad en la venta de dicho producto.

(El no cumplimiento será objeto de sanción a determinar por el comité de la Semana de la Cerveza)

ARTÍCULO 3) PLAZO. La prestación del servicio será desde el sábado 23 de marzo al domingo 31 de marzo de 2024, de 16:00 a 02:00 horas.

ARTÍCULO 4) PRECIO. Los interesados deberán ofrecer precio por prestación del Servicio por cada puesto de comida. El precio del ofrecimiento no podrá ser inferior a \$ 45.000 (pesos uruguayos cuarenta y cinco mil).

El derecho a elegir la ubicación estará sujeto a la presentación de la mejor oferta económica.

El proceso de selección se basará en el monto de las ofertas, estableciendo un orden de prelación.

Las ofertas se clasificarán por rubro. Quienes resulten adjudicados en sus respectivos rubros, pasarán a integrar una lista general y se ordenarán en la misma de mayor a menor de acuerdo al monto de todas las ofertas presentadas.

En el listado general, el ofertante con la mayor propuesta económica tendrá la primera elección para la ubicación de su puesto, siguiendo un criterio de orden descendente según el monto económico para los siguientes ofertantes del listado con los puestos disponibles restantes.

La cantidad de ofertas a adjudicar por cada rubro queda a exclusivo criterio del Comité Organizador.

Los interesados pueden participar en múltiples rubros. Se adjunta un croquis con la ubicación e identificación de los puestos numerados para referencia.

ARTÍCULO 5) Requisitos del servicio.

- a) Buena atención al cliente y servicio de calidad.
- b) Personal uniformado.
- c) Equipamiento completo de calidad, incluido un bomberito o mata fuego de 4kg (homologado por bomberos y en condiciones).
- 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) Ajustarse al sistema de gestión de ventas del evento

ARTÍCULO 6) DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR:

4.1. JUNTO A LA OFERTA

- 1) Recibo del BROU correspondiente a la compra del pliego.
- 2) Ofrecimiento económico por cada uno de los puestos a explotar.

- 3) Nombres y apellidos y/o razón social del proponente.
- 4) Domicilio, teléfono, mail, fax.
- 5) Descripción de los rubros a explotar.
- 6) Detalle en metros cuadrado necesarios para cada puesto de comida.
- 7) Antecedentes

4.2. UNA VEZ ADJUDICADO

- 1) Certificado de estar al día en BPS y DGI o constancia (tarjeta de RUT) de ser Monotributo si corresponde.
- 2) Certificado de tener contratado el Seguros de Accidentes y Enfermedades Profesionales.
- 3) El adjudicatario al momento de su instalación en el predio ferial, deberá presentar Planilla del Ministerio de Trabajo y Seguridad Social y certificado expedido por el Ministerio de Salud Pública (carne de salud), Carnet de Manipulación de Alimentos por los empleados contratados para dicho evento.

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 debidamente firmadas, personalmente por el proponente, en sobre cerrado en Oficina de Compras o con un día de anticipación al correo electrónico: licitaciones@paysandu.gub.uy no siendo de recibo si no llegara en el plazo establecido. En el sobre deberá especificarse correctamente a que llamado corresponde.

ARTICULO 9) 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: Obligaciones.

a) Higiene y seguridad. El área circundante al puesto 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 alimentos. 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 puesto. No podrán acopiar casilleros, ni ningún tipo de mercadería en los alrededores. Se deberá cumplir con las disposiciones de higiene y salubridad vigentes.

b) 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.

c) La reparación de toda rotura del local será de cargo del adjudicatario, sea cual fuera su causa

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 sábado 23 de marzo por lo que la instalación del

mismo deberá estar pronta el día previo a ese día, culminando el día domingo 31 de marzo de 2024 inclusive.-

ARTÍCULO 15) COMPARACIÓN DE LAS OFERTAS

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

- Servicio/Estética: 30%
- Antecedentes: 30%
- Precio: 40%

ARTICULO 16) INSTALACIONES NECESARIAS. Instalación eléctrica: El comité organizador suministrara energía eléctrica a cada puesto establecido. La carga de consumo proporcionada por puesto será de 5KW , 220V línea monofásica, con diyuntor diferencial de 25Amp. No se permitirá ninguna fuente de calor o implemento de cocción eléctrico (horno, fritadores, plancha, etc.).

Instalación Sanitaria: Los puestos contarán en su cercanía con abastecimiento de agua potable y desagües.

Cada adjudicatario será responsable de contar por cada puesto con 1 bomberito o mata fuego de 4 Kg homologado por bomberos y en condiciones.

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 adjudicarán las mejores propuestas, de acuerdo a los criterios del art. 15 del presente pliego.

ARTÍCULO 18) 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 19) 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 20) FORMA DE PAGO. El adjudicatario deberá abonar de las siguientes formas:

- 1) El 25% del total ofertado dentro de un plazo de 3 (tres) días después de notificado de la adjudicación respectiva, el saldo restante deberá abonarse al miércoles 27 de marzo de 2024.
- 2) Según lo expresado en la oferta y autorizado por el Comité Organizador en la adjudicación

El no cumplimiento del pago en los plazos establecidos total o parcialmente significara la perdida de los derechos de adjudicación, perdiendo lo que hubiese depositado.

ARTÍCULO 21) El adjudicatario al momento de su instalación en el predio ferial, deberá presentar 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 22) 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 10 UR (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 23) El adjudicatario no podrá vender o realizar publicidad de manera que compitan con aquella que el Comité organizador otorgue exclusividad.

ARTÍCULO 24) Todos los depósitos así como la compra del Pliego de Condiciones se realizarán a través del BROU en la Caja de Ahorros en moneda nacional Nro 001533613-00067 o en dólares americanos Nro 001533613-00068. Los depósitos por garantía serán devueltos una vez finalizada la Semana en cuestión.

ARTÍCULO 25) Las propuestas se recibirán hasta el día lunes 26 de febrero de 2024 a la hora 11:00, en oficina de Compras de la Intendencia de Paysandú, personalmente en sobre cerrado en Zorrilla De San Martín N° 851 esquina Sarandí, no siendo de recibo sino llegaren a la hora dispuesta.

O al correo electrónico: licitaciones@paysandu.gub.uy 24 horas antes del llamado de referencia, con todos los datos solicitados en Art. 6.

El acto de apertura de las propuestas tendrá lugar en la Oficina de Compras del Palacio Municipal a las 11:10 horas del lunes 26 de febrero del 2024.-

ARTÍCULO 27) Valor del pliego:

El pliego de condiciones tiene el costo de \$ 1500 (mil quinientos pesos Uruguayos), el cuál deberá abonarse a través del BROU en la Caja de Ahorros en moneda nacional Nro 001533613-00067 o en dólares americanos Nro 001533613-00068.