



LLAMADO No. 12

LLAMADO A INTERESADOS EN PARTICIPAR DURANTE EL FESTIVAL DE FOLCLORE DEL RIO OLIMAR 2026:

STAND DE:

- Charcutería – venta y degustación de fiambres, embutidos, quesos, bebidas, conservas.
- Fogón criollo tradicional – venta de asado con cuero, cordero.
- Artículos de campo – en cuero, lana, madera, cuchillería.
- Instituciones Privadas, Empresas – promoción de servicios, materiales, actividades varias.

RECEPCION DE OFERTAS EN SOBRE CERRADO en Oficina de Licitaciones de la Intendencia de Treinta y Tres.

PLAZO DE PRESENTACION: 16 de marzo de 2026 – HORA 08:45

APERTURA DE OFERTAS: Sala de Sesiones de la Intendencia Departamental de Treinta y Tres. DIA 16 DE MARZO 2026 – HORA 12:30



CONDICIONES PARTICULARES

1. La Intendencia Departamental de Treinta y Tres, a través de la Comisión Organizadora del Festival del Río Olimar, llama a interesados en la instalación y explotación de espacios gastronómicos, comerciales, de exhibición, en el parque del Río Olimar desde el día 27 de marzo al 2 de abril de 2026, de acuerdo a lo estipulado en las siguientes bases y en los espacios físicos determinados a tales efectos.
2. Los diferentes emprendimientos, empresas, instituciones, presentarán su propuesta y en caso de ser admitida por la Comisión Organizadora del Festival asignará el espacio físico correspondiente, considerando las mejores propuestas estéticas y económicas.
3. **La Comisión Organizadora determinará con las mas amplias potestades, la cantidad de espacios físicos disponibles y la determinación de los adjudicatarios. La sola presentación de la propuesta implica la aceptación sin reservas a dicha Potestad.-**
4. En ningún caso se podrá competir con rubros objeto de otros llamados, a modo de ejemplo, venta de productos de food truck, cerveza artesanal, comidas elaboradas en “Plaza de Comidas”, vino frutilla, franckfruters, hamburguesas, etc..-
5. Se permitirá living, mesas y sillas con capacidad para 15 personas máximo.
6. Las ofertas deberán presentarse escritas, firmadas. Las expresiones de cantidad serán consignadas en letras y números. En caso de diferencias valdrá la suma expresada en letras.
7. **PLAZO Y PRESENTACION:** en el horario de atención al público hasta el día indicado en la carátula del Llamado.
8. **GARANTIA DE MANTENIMIENTO DE LA OFERTA:** a) Se constituirá **al momento de serle notificada la aceptación de la propuesta**, una garantía de mantenimiento de oferta, que consistirá en una suma de dinero equivalente al 50 % del monto de la oferta. b) En caso de desistimiento de la oferta o renuncia a la adjudicación el oferente perderá la garantía y no será reembolsada en ningún caso. c) el saldo será abonado antes del día 31 de marzo de 2026 en Administración del Río Olimar (“Hongo”).-
9. El proponente deberá expresar nombre, apellido, cedula de identidad, teléfono y domicilio. Si es empresa unipersonal o sociedad, deberá indicar además razón social y RUT.
10. Se detallará las actividades a realizar, tipo de comidas y equipamiento a instalar y toda información que mejor ilustre a la Comisión del stand que se pretende instalar.-
11. La actividad comercial se extenderá hasta una (1) hora luego de finalizada la actividad artística en el escenario Serafín J. García.-
12. En todo caso el mobiliario será de madera (living, mesas, sillas)
13. La Comisión Organizadora se reserva el derecho de aceptar o rechazar cualquier oferta en forma fundada considerando los antecedentes del oferente en el cumplimiento de



las obligaciones pecuniarias en eventos similares, así como en la calidad y eficiencia de los servicios prestado con anterioridad.

14. La Intendencia podrá anular el presente llamado en cualquier momento con anterioridad a la adjudicación o declararlo desierto, sin expresión de causa y sin que por ello incurra en responsabilidad alguna frente a los oferentes por ningún concepto. El derecho de adjudicar por parte de la Comisión Organizadora en todo caso se ejercerá en base a su exclusivo criterio discrecional y a los fijados en el presente pliego.
15. Debido a que los espectáculos programados se realizan al aire libre, la Organización se reserva el derecho de suspenderlos total o parcialmente y/o modificar sus horarios, por razones de fuerza mayor, así como a modificar fechas, estas determinaciones no darán derecho a reclamación de tipo alguna por parte del preemisor, no pudiendo reclamarse la exoneración de pago alguno.
16. Las empresas que resulten adjudicatarias no podrán colocar publicidad de terceras empresas, salvo autorización de la Comisión Organizadora del Festival.
17. La empresa adjudicataria asumirá la total responsabilidad por los hechos de sus dependientes y cualquier evento dañoso que pudiera ocurrir con los implementos que utilizare, no pudiendo trasladarse responsabilidad alguna a la Intendencia Departamental de Treinta y Tres. La empresa adjudicataria deberá mantener indemne al Organismo por cualquier contingencia civil, laboral, tributaria y de seguridad social que se verifique.-
18. La Intendencia Departamental de Treinta y Tres se reserva el derecho de dejar sin efecto el presente llamado sin que ello cause daño o perjuicio alguno a los oferentes, tanto por motivo de advenimiento de algún tipo de epidemia, como por algún otro motivo que la Intendencia Departamental de Treinta y Tres entienda de relevancia y a su entender amerite la suspensión con prórroga de fecha del Festival.



ANEXO VENTA DE ALIMENTOS 2026

DEPARTAMENTO DE HIGIENE Y MEDIO AMBIENTE

SECCIÓN BROMATOLOGÍA

FESTIVAL A ORILLAS DEL OLIMAR

VENTA DE ALIMENTOS

Tipo de alimento permitido

- Alimentos envasados: deben contar con Habilitación y Registro Bromatológico en el lugar de origen.-
- Alimentos que se preparan en el lugar (tortas fritas, pasteles, empanadas, panchos, comida de olla, etc): La manipulación en el lugar debe ser la mínima posible (fritura, cocción, asado, etc).-
- Bebidas, al igual que los alimentos envasados deben contar con Habilitación y Registro Bromatológico en el lugar de origen. La venta debe ser en envases originales, no permitiéndose fraccionamiento. Deben ser abiertos en presencia del cliente.-
- Vino con frutilla o similares: Se trata de tragos que deben ser preparados en el lugar y como tales deben ser entregados al consumidor final únicamente en vasos descartables o envases de primer uso (se prohíbe expresamente reutilizar botellas de plástico descartables).-
- No se podrá reutilizar material descartable para contacto directo con el alimento. Fundamenta esta prohibición evitar riesgos para la salud por contaminación a través de los mismos.-
- Queda expresamente prohibida la práctica de recalentar alimentos fritos, por reiteración del proceso de fritura ya que de este modo se obtienen productos poco saludables con un alto tenor graso

Son obligaciones del adjudicatario:

- Mantener en perfecto estado de higiene el lugar y su entorno cercano (colocación de recipientes para residuos con tapa dentro y fuera del puesto).-
- La utilización en forma permanente de vestimenta (compuesta de uniforme, túnica o delantal) y gorro de color claro y en perfecto estado de conservación e higiene.-
- Disponer permanentemente de Carnet de Salud vigente y Carnet de Manipulador de Alimentos (o constancia de haber realizado el Curso) de todo el personal que actúe en el lugar. Se presentará listado de todo el personal a trabajar en el lugar con sus correspondiente documentación.-
- La manipulación higiénica de los productos que se expendan,
 - evitando el contacto directo de los alimentos con las manos del manipulador en el servicio de los mismos.-
 - lavado de manos cada vez que sea necesario.-
 - separación de alimentos crudos de los que ya han sido cocidos o están prontos para el consumo.-
 - uso de ingredientes seguros.-
- Asegurar la adecuada conservación del alimento hasta su consumo, protegidos del polvo y otro tipo de contaminación (prever la instalación de vitrinas u otro tipo de protección). Los alimentos que así lo requieran deberán ser conservados en refrigeración.-
- Permitir la Inspección Bromatológica Municipal por parte de funcionarios debidamente autorizados y con la correspondiente identificación, en cualquier oportunidad y momento en que ello se disponga, respetando su autoridad y levantando las observaciones que los mismos realicen.-