



Llamado Nº 4

LLAMADO A INTERESADOS EN LA VENTA DE **HELADOS SOFT
DURANTE EL FESTIVAL DE FOLCLORE 2026**

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

LUGAR DE PRESENTACION: Oficina de Licitaciones Intendencia de Treinta y Tres, Manuel Lavalleja 1130.

APERTURA DE OFERTAS: Sala de Sesiones de la Intendencia Departamental de Treinta y Tres. **DIA 16 DE MARZO 2026 – HORA 10:00**

COSTO DE PLIEGO: \$ 1.000



CONDICIONES PARTICULARES

1. La Intendencia Departamental de Treinta y Tres, a través de la Comisión Organizadora del Festival de Folclore del Rio Olimar, llama a interesados en la venta de HELADOS SOFT en el Parque del Rio Olimar desde el día 27 de marzo hasta el día 2 de abril de 2026 de acuerdo a lo estipulado en las siguientes bases.
2. Se asignarán hasta un **total de 2 (DOS) espacios para la venta de estos artículos**. Los espacios físicos serán fijos (no ambulantes). El lugar exacto será determinado por la Comisión Organizadora.-
3. 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.
4. **PLAZO Y PRESENTACION:** en el horario de atención al público hasta el día indicado en la carátula del Llamado.
5. El presente llamado tendrá un costo de pliego \$ 1.000 (pesos uruguayos un mil), el proponente deberá presentar su oferta incluyendo el recibo de compra del pliego. En el caso que no presentase dicho recibo de compra del pliego, su oferta no será considerada, sin ningún tipo de excepción.-
6. **GARANTIA DE MANTENIMIENTO DE LA OFERTA:** a) Se constituirá una garantía de mantenimiento de oferta, que consistirá en una suma de dinero equivalente al 50 % del monto de la oferta. b) Dicha suma deberá abonarse en el acto de apertura de ofertas al momento de abrirse el sobre correspondiente. La omisión de este pago será causal de rechazo de la oferta, sin excepciones, no pudiéndose pagar en otra instancia; c) En caso de desistimiento de la oferta o renuncia a la adjudicación el oferente perderá la garantía y no será reembolsada en ningún caso (excepto en el caso de renuncia dispuesto en el numeral 4). d) Esta garantía únicamente será reembolsada al oferente perdedor y que no resulte adjudicatario, una vez decidida la adjudicación y convocado el oferente para el reembolso; todo en el menor tiempo posible y sin afectar el normal procedimiento de apertura de ofertas, valoración y adjudicación.- e) Al adjudicatario se le contabilizará como parte del precio ofertado.-
7. 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.
8. Los oferentes deberán indicar en la caratula del sobre cerrado el Numero del Llamado.
9. **APERTURAS DE OFERTAS:** La apertura de los sobres se realizara en forma pública el día y hora señalado en la carátula, en la Sala de Sesiones de la IDTT. En caso de que ninguna de las ofertas cumpla con los requerimientos que se establecen, la Organización se reserva el derecho de declararlo desierto y efectuar un nuevo llamado o adjudicarlo en forma directa como previene el art. 33 literal D numeral 2 del TOCAF.



10. **OFERTA MINIMA:** La oferta deberá contar con una propuesta económica, que en ningún caso podrá ser menor de **\$ 20.000.- El pago del saldo de la suma ofrecida se abonará en su totalidad antes del día 31 de marzo de 2026.-** El no pago en fecha será considerado como antecedente negativo para futuros eventos.
11. Los oferentes que posean antecedentes y/o referencias en servicios similares podrán agregarlos a su oferta, mediante la documentación probatoria
12. Se utilizará estructura tipo carpa o gazebo color blanco o beige, por cuenta del adjudicatario.-
13. Solo podrá explotar los servicios solicitados, no pudiendo anexar otros.
14. En el local de venta deberá colocarse carteles en los que se indique de manera visible los precios de venta de los productos ofrecidos y nombre del emprendimiento. No se permitirá el uso de carcelería plástica. Deberá contar con extintor de fuego y botiquín de primeros auxilios. El incumplimiento de estas obligaciones dará lugar a sanciones que la comisión determinara y que serán de carácter inapelable, las cuales podrán consistir en multas pecuniarias llegando incluso a la expulsión del oferente del lugar asignado, sin derecho a solicitar devolución de los montos entregados a la administración.
15. Sin perjuicio que el factor precio (suma ofertada) será el criterio principal para la adjudicación, la Intendencia Departamental de Treinta y Tres, 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.
16. La Intendencia podrá anular el proceso de licitación 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.
17. En el momento de estudiar las ofertas se tendrá en cuenta especialmente a los efectos de la adjudicación.
 - a. Cumplimiento de las bases y condiciones del llamado
 - b. Monto ofrecido
 - c. Se dará atención preferencial a los residentes del departamento (lo que será acreditado con la oferta)
 - d. Antecedentes en la prestación del servicios similares al que se licita.
 - e. Condiciones que garanticen calidad en el suministro y efectividad.
 - f. Servicio de comedor y colocación de mesas y sillas con capacidad para 60 personas
 - g. Formalización, utilización de pos y medios de pagos electrónicos



18. La Intendencia Departamental de Treinta y Tres, podrá al amparo de lo establecido en el Art. Nº66 del TOCAF, en el caso de presentación de ofertas similares, entablar negociaciones con los respectivos oferentes con la finalidad de obtener mejores condiciones técnicas, de calidad o de precio.
19. El incumplimiento de las obligaciones derivadas del servicio adjudicado o de las directivas impartidas por la Comisión Organizadora del Festival de Folclore del Rio Olimar, dará lugar a que la institución aplique la multa que se estipula y en caso de reiteración o gravedad del incumplimiento a que se rescinda el contrato.
20. Para el caso de incumplimiento de cualquiera de las obligaciones asumidas se aplicará una multa de 50 UR.
21. El contratante deberá autorizar y facilitar la actuación del personal Municipal, debidamente identificados que dejará constancia al momento de su actuación respectiva.
22. La Comisión Organizadora constatará los hechos irregulares o contrarios a lo estipulado en el presente Pliego, oír al adjudicatario y decidirá en definitiva la sanción correspondiente de conformidad con los principios de derecho administrativo.
23. Para el caso de renuncia del adjudicatario, este perderá la garantía y el precio ofrecido y abonado, con excepción de lo dispuesto en el numeral 4.
24. El incumplimiento de las obligaciones derivadas del servicio adjudicado o de las directivas impartidas por la Comisión Organizadora, dará lugar a que la institución rescinda automáticamente el mismo.
25. En ningún caso se admitirá la cesión de las obligaciones derivadas a las propuestas del contrato.
26. 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 modificar fechas, estas determinaciones no darán derecho a reclamación de tipo alguno por parte del permisario, no pudiendo reclamarse la exoneración de pago alguno.
27. Por el solo hecho de participar en el llamado, los interesados declaran que conocen y aceptan en todos los términos lo establecido en la normativa vigente.
28. Para concretar la adjudicación el oferente deberá presentar carne de salud vigente y carne de manipulación de alimentos o constancia de haber realizado curso de todo el personal que actué en el lugar.
29. Las empresas que resulten adjudicatarias no podrán colocar publicidad de terceras empresas, salvo autorización de la Comisión Organizadora del Festival.
30. 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.-

31. 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.-
32. En ningún caso podrá subsanarse la omisión de la firma de la oferta o modificarse el precio ofertado (a modo de ejemplo se rechazará la impresión de mails sin firma). Toda oferta que se presente sin la firma o el monto de la oferta será rechazada de plano y sin excepción.-
33. El adjudicatario suscribirá el presente Pliego de Condiciones Particulares en señal de aceptación y conformidad con sus estipulaciones, asumiendo personalmente la responsabilidad que la ejecución del servicio ofertado pudiera ocasionar a su persona, dependientes, y/o terceros. Esta omisión (firma del pliego) podrá ser subsanada al momento de la apertura de ofertas o posteriormente.-



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.**