



INTENDENCIA DE SALTO

EXP. 32262/2025

LICITACIÓN ABREVIADA PARA EL ARRENDAMIENTO DE LOCALES COMERCIALES EN COSTANERA NORTE.



Las empresas deberán cotizar EN LINEA en la web www.comprasestatales.gub.uy hasta la hora fijada en la carátula (Adjuntando la documentación correspondiente -

Expediente N° 32262/2025

Costo del Pliego: 1 UR

Apertura: 22 de OCTUBRE de 2025

Hora: 10:00 ON LINE

Pliego de Condiciones Particulares

LICITACIÓN ABREVIADA PARA EL ARRENDAMIENTO DE LOCALES COMERCIALES EN COSTANERA NORTE.

1.- OBJETO DE LA LICITACIÓN: La Intendencia de Salto llama a Licitación Abreviada para el arrendamiento de Locales comerciales en Costanera Norte.

Ítem 1: Puesto A

Ítem 2: Puesto B

Ítem 3: Puesto D

ESPECIFICACIONES DE LOS LOCALES:

Los locales cuentan con un área de elaboración y venta de productos, un área de depósito y un área exterior propia para la instalación de mesas y sillas.

El área de elaboración y venta está construida a través de un container de 6.05 x 2.43 x 2.59m.

Tienen un mostrador de finger joint y una vitrina de vidrio según planos adjuntos, cada container cuenta con una mesada de granito de 150x55cm de gris mara nacional, con un mueble bajo mesada de melamínico color blanco con tiradores superiores enteros, además de pileta doble de cocina y canilla.

Las paredes y el cielorraso del container están revestidos en chapones fenólicos con dos manos de protector para madera incoloro. Todas las paredes y el cielorraso tienen entre el revestimiento y la chapa del container lana de roca de 5cm de espesor.

El piso está revestido con cerámicos de dureza grado IV.

Los colores de los containers serán en escala de tonos de grises de un color más claro a más oscuro. En ambas puntas de cada container llevan una letra pintada, en el siguiente orden A, B, C, D, E, F. para identificar los diferentes locales gastronómicos.

Los containeres cuentan con 6 puertas de chapa plegada en su fachada principal las cuales se pliegan 3 para cada lado, además cuentan con una puerta batiente en chapa plegada en la fachada posterior.

En la parte posterior tienen un depósito de 6.05x2m que será utilizado para el guardado de sillas, mesas, casilleros, etc. durante las horas que esté cerrado el local.

En los emprendimientos que contemplen la elaboración o el recalentamiento de alimentos en el local, será de carácter obligatorio la instalación de campana extractora y sistema de extracción de vapores, dado que la infraestructura no dispone de dichos elementos. Previo a la ejecución de estos trabajos se deberá coordinar con Oficina Técnica de Obras de Intendencia que supervisará y aprobará esta instalación.

Asimismo, todos los equipos de cocción (hornos, freidoras, planchas, chiviteros y artefactos afines) deberán operar indefectiblemente a gas, hasta que el adjudicatario ejecute la instalación de su acometida eléctrica propia ante UTE.

DESTINO:

Se pretende realizar una oferta variada de gastronomía, por lo que se buscará que los mismos difieran entre sí en cuanto a los productos que ofrezcan.

Se deberá presentar un proyecto de gestión detallando el servicio ofrecido, días y horarios de prestación y tipo de actividades.

El siguiente listado es a modo orientativo y no limitante, pudiendo cada oferente presentar una propuesta diferente:

- a) Venta de refrescos, jugos, licuados, aguas y bebidas alcohólicas.
- b) Venta de helados, milk shake, y similares, café, té.
- c) Venta de snack, comidas rápidas (panchos, papas fritas, sándwiches, hamburguesas, Chivitos etc.)
- d) Venta de golosinas, alfajores, galletitas, frutos secos y productos de panadería.
- e) Venta de productos locales
- f) otros rubros: a proponer por los interesados

Se prevé la contratación de locales por rubro, o del mismo rubro, pero con opciones de menús diferentes, según la o las propuestas que presente cada interesado. Un mismo oferente podrá presentar propuesta para más de un puesto con diferente servicio.

Cada oferente deberá establecer claramente en la propuesta los tipos de menú y servicio que desarrollará.

Contará con especial valor:

- Opciones de menú vegetariano, vegano o celíaco ante solicitudes puntuales de clientes.
- Uso de envases biodegradables y gestión de los residuos por reutilización, revalorización o reciclaje de los mismos (compostaje, trituración y venta).

CONTENIDO DE LA OFERTA: SERVICIO OFRECIDO

Las ofertas deberán contener:

Descripción de cada rubro a explotar: detalle del servicio en general.

Propuesta desarrollada: comidas y bebidas (propuesta gastronómica), horarios, equipamiento (mesas y sillas propuestas).

Diseño de la cartelera, escaparates, etc.

Referencia comercial y personal.

Antecedentes en la explotación de servicios similares u otras actividades comerciales, que hubiera realizado, si corresponde. Tendrán especial valoración aquellos oferentes que tenían permiso de “carritos” en la zona de la costanera donde se desarrolla el proyecto.

Carnet de Manipulación de Alimentos de la persona que estará a cargo de la cocina 9.

Registro Bromatológico, deberá presentarlo conjuntamente con la documentación requerida para la firma del contrato.

SOBRE EL SERVICIO

Se deberá brindar buena atención al cliente y calidad del servicio ofrecido.

Deberá cumplir de las normas sanitarias y de higiene, además de la limpieza del Local y su área de mesas y sillas correspondiente.

Mantener limpias las mesas, sillas y ambiente de la zona donde está ubicado su local comercial.

Personal uniformado e identificado acorde al servicio que se brinde.

Personal capacitado y/o idóneo en las tareas.

Contar con equipamiento completo del local y lo que se requiera según el tipo de productos de comercialización.

En cada local se deberá colocar un formulario de sugerencias y quejas y será siempre responsable directo de la buena calidad y buen estado de su puesto gastronómico.

HORARIOS

El espacio general podrá estar abierto todos los días del año, incluyendo días festivos como navidad, año nuevo, día de reyes y feriados no laborables.

El oferente indicará el horario de funcionamiento del servicio, que no podrá ser menos de 6 horas y como mínimo de viernes a domingos inclusive.

OBLIGACIONES DE LOS ADJUDICATARIOS:

BAÑOS: El Proyecto Costanera cuenta con 2 baterías de baños públicos, ubicados estratégicamente en el entorno de los 6 puestos gastronómicos a adjudicarse, que podrán ser utilizados por los clientes y personal de los mismos, ya que éstos no cuentan con baño propio. Los adjudicatarios de los puestos gastronómicos tendrán la obligación de limpiar y mantener en perfectas condiciones los baños públicos, así como reparar las instalaciones, artefactos, y demás elementos de los mismos, si sufrieran daños por mal uso, o por desgaste natural. Además del mantenimiento y limpieza de los baños, deberán mantener la limpieza del parque en general, coordinando con el área Recolección de la IdeS, para levantar los residuos.

GESTION DE RESIDUOS: El lugar cuenta con recipientes para la disposición de residuos por parte de la población asistente al lugar.

Se dispondrá de cartelera a los fines de comunicar a las personas acerca de la adecuada clasificación de los residuos y correcto uso de los recipientes destinados para ello.

Sin desmedro de lo anterior, cada adjudicatario deberá disponer de recipientes para la generación de los residuos propios del funcionamiento del local gastronómico debiendo separar los residuos generados en las siguientes corrientes:

- Plásticos.
- Residuos revalorizables limpios: papel, cartón, nylon.
- Restos de comida.
- Otros residuos.

. Cada adjudicatario coordinará con el Área de Recolección de IdeS, por la disposición final de los residuos allí generados.

MANTENIMIENTO DEL LOCAL: Cada adjudicatario se hará cargo del mantenimiento y reparación de los elementos que conforman los locales gastronómicos, teniendo la obligación de tener en buenas condiciones los mismos.

Deberá asimismo efectuar reparación de toda rotura del local adjudicado será de cargo del adjudicatario, sea cual fuere su causa.

INSTALACIONES: Cada puesto gastronómico cuenta con instalación eléctrica interna segura y adecuada para la instalación de heladeras y freezers, cumpliendo con normativa de UTE. Correrá por cuenta de cada adjudicatario el pago de las obligaciones generadas por consumo de energía eléctrica, ya que cada puesto contará con contador propio e individual de UTE.

La Instalación sanitaria adecuada: agua corriente provista por OSE, cada local tendrá su contador independiente que deberá abonar cada adjudicatario. Cada puesto a su vez está conectada a la red cloacal de OSE.

SEGURIDAD Y PROTECCIONES DE BIENES: La seguridad de los puestos gastronómicos y de las instalaciones privadas serán responsabilidad del adjudicatario desde la fecha de adjudicación hasta su finalización, dejando indemne a la Intendencia de Salto por cualquier pérdida.

DESOCUPACIÓN POR INUNDACIÓN u otros motivos de FUERZA MAYOR:

La cota de inundación de los puestos gastronómicos es de **12m (Puerto de Salto)**.

En caso de inundaciones, se exonerará al adjudicatario del pago correspondiente a la mensualidad del periodo que dure la inundación. En este caso, el contratista es responsable de retirar el local gastronómico y todas sus pertenencias, desconexiones, etc., dejando indemne a la Intendencia de Salto por cualquier pérdida.

Asimismo, se retirarán los mobiliarios internos, elementos tipo tapas melamínicas, elementos móviles o de potencial desmonte que no afecte la estructura general del local así como la desconexión de aparatos eléctricos electrodomésticos sensibles al agua, a costo del arrendatario.

Los daños ocasionados por el traslado o por cualquier otro factor, como por ejemplo si no se traslada el container en caso de inundación o cualquier otro motivo de fuerza mayor, deberán ser reparados por el adjudicatario, asumiendo todos los costos que ello conlleve.

DESOCUPACIÓN Y ENTREGA DEL LOCAL: Al vencimiento del contrato, o dispuesta que sea su rescisión por incumplimiento del adjudicatario, mediando previa comunicación en el correo electrónico que el mismo constituya, el contratista deberá entregar el local con un plazo que no exceda los 10 días corridos.

MEJORAS EN EL LOCAL:

Los adjudicatarios NO podrán construir ningún elemento adosado o no al local entregado. No se podrá aumentar el área destinada al mismo ni tampoco el área de depósito. Los únicos elementos autorizados a colocarse adicional al propio local serán las mesas, sillas y eventuales sombrillas que puedan instalarse. La cartelería identificatoria de cada local podrá ser algún escaparate de dimensiones acorde al local, pero que no podrá superar la altura de la pérgola existente.

Cartelería exterior identificatoria con: Nombre, perfil y servicios. Deberá ser de diseño integrado al cuerpo del local (ploteo, etc). Deberá ser sobrio, de calidad y con diseño original, teniendo en cuenta de que se trata de un espacio de valor patrimonial.

No se podrá alterar las condiciones del paisaje y entorno natural. -

TODOS LOS ESCAPARATES O CARTELERÍA AGREGADA AL COMERCIO DEBERÁ SER APROBADA POR EL DEPARTAMENTO DE OBRAS DE LA INTENDENCIA DE SALTO, ÁREA PROYECTOS.

NO SE PODRÁ VARIAR LOS COLORES EXTERIORES Y/O INTERIORES DEL LOCAL, NI TAMPOCO EL PAVIMENTO.

Podrán presentarse modificaciones, alternativas o variaciones inclusive sin presentarse la oferta básica. (Art 63 TOCAF). -

La Administración podrá adjudicar la totalidad de los ítems o solamente alguno de ellos en virtud de la conveniencia de las ofertas-

2.- CARÁCTER.

El presente llamado a Licitación Abreviada es de carácter abierto a toda clase de interesados.

El mismo se regirá en todo aquello no previsto por el presente pliego, por las disposiciones contenidas en el Pliego Único de Bases y Condiciones Generales para los Contratos de Suministro y Servicios no Personales.

3. DE LA OFERTA

3.1. Plazo.

El plazo de la contratación será por 2 años a partir de la firma del contrato correspondiente. Dicho plazo podrá ser ampliado por un período igual por resolución expresa de la Administración con la conformidad del adjudicatario (Art 74 TOCAF).

Una vez finalizado el plazo contractual, el adjudicatario deberá entregar a la Intendencia de Salto el local gastronómico en idénticas condiciones que le fue entregado, y si hubiera mejoras, éstas quedarán en propiedad de la Intendencia.

Una vez finalizado el plazo contractual, la Intendencia tendrá potestad de realizar un nuevo llamado a licitación para todos o algunos de los seis locales gastronómicos, según considere necesario

3.2. *Precio.*

Será de cargo del oferente indicar precio del arrendamiento con pagos mensuales, antes del último día hábil de cada mes. Dicho precio no podrá ser menor a 3 UNIDADES REAJUSTABLES

3.3. *Tipo de Cotización.*

Se deberá cotizar en **UR (Unidades Reajustables)**.

3.4. *Mantenimiento de Oferta.*

La oferta deberá mantenerse por un plazo mínimo de 90 (noventa) días.

4. **DE LA PRESENTACIÓN**

4.1. Las ofertas se deberán ser redactadas, firmadas y cargadas como archivo adjunto en el llamado caratulado "**Licitación Abreviada para el ARRENDAMIENTO DE LOCALES COMERCIALES EN COSTANERA NORTE**" publicado en la web: www.comprasestatales.gub.uy.

El oferente deberá adjuntar recaudos, donde se exprese en forma clara cuál es el Proyecto y su correspondiente plan de gestión. También la propuesta de contrapartida según las condiciones exigidas anteriormente. -

4.2. **Documentación a Presentar:**

a) Documentación de la empresa:

- certificado notarial con control completo de la sociedad.
- Nombres del o los representantes de la empresa

b) Certificados vigentes de: BPS y DGI.

c) **Recibo de compra de Pliego. (Adjuntar a la oferta)-**

d) **Estar inscripto en el Registro de Proveedores del Estado (ACTIVO).-**

e) Referencias comerciales, indicando nombre de la Institución de la cual fue proveedor. **(Adjuntar a la oferta)-**

f) Otra documentación que el oferente estime conveniente agregar a este legajo;

g) Constitución de domicilio en el departamento de Salto.

h) **Suscribir declaración Jurada Art 46 del TOCAF (Anexo F2). (Adjuntar a la oferta)-**

I) **Registro Bromatológico**

4.3. **Propuesta Económica**

La propuesta económica contendrá detalladamente el objeto de licitación, indicando precios de acuerdo a lo establecido en el Ítem 3.

Asimismo, declaración de conocimiento y aceptación de todos las partes que constituyen el Pliego de la presente Licitación y se establecerá la prórroga de competencias a favor de los Juzgados del Departamento de Salto.

4.4 Plazo de Mantenimiento de Ofertas.

Las propuestas serán válidas y obligarán a los oferentes por un plazo mínimo de 90 días a partir de la Apertura, a menos que la Administración ya se hubiera expedido al respecto.

4.5 Consultas al Pliego

Las consultas al presente pliego se evacuarán en Juan Carlos Gómez N° 32 - Oficina de Licitaciones hasta 5 días hábiles anteriores al día de apertura.

4.6 Prórroga

No se prevén prorrogas al presente llamado salvo que la administración lo estime necesario.

4.7 Número de Teléfono

El número de teléfono por consultas y comunicaciones es 47329898 interno 112 o al mail licitaciones@salto.gub.uy.

5. OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES

El adjudicatario deberá aplicar las leyes, decretos departamentales, ordenanzas y reglamentaciones que en cualquier forma afecten a las personas empleadas. Será obligatorio el cumplimiento a lo dispuesto por Ley 18.098 de fecha 12 de enero de 2007 por la que “*la retribución de los trabajadores de la empresa adjudicataria, asignados al cumplimiento de dichas tareas, deberá respetar los laudos salariales establecidos por los Consejos de Salarios*” (Art. 1°).

Según lo dispuesto en los Arts. 3 y 4 de la misma el contratante se reserva el derecho de exigir a la empresa contratada la documentación que acredite el pago de salarios y demás rubros emergentes de la relación laboral así como los recaudos que justifiquen que está al día en el pago de la póliza contra accidentes de trabajo así como las contribuciones de seguridad social, como condición previa al pago de los servicios prestados. La empresas deberán comprometerse a comunicar al organismo contratante, en caso que éste se lo requiera, los datos personales de los trabajadores afectados a la prestación del servicio a efectos de que se puedan realizar los controles correspondientes.

Asimismo, el contratante tiene la potestad de retener de los pagos debidos en virtud del contrato, los créditos laborales a los que tengan derecho los trabajadores de la empresa contratada.

La Intendencia de Salto velará en cada momento porque se cumplan las leyes que al respecto protegen los intereses de los trabajadores y tanto ella como sus representantes no tendrán responsabilidad alguna por cualquier reclamación o sanción a que el Contratista de lugar por violación de las leyes, ordenanzas y reglamentaciones en vigencia.

6. RECEPCIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

Recepción de Ofertas

Las ofertas se deberán presentar EN LINEA en la web www.comprasestatales.gub.uy hasta la hora fijada en la carátula, debiendo adjuntarse toda la documentación pertinente (Oferta firmada, constancia de compra del pliego, documentación de la empresa, etc.). - Se deberá subir toda la documentación escaneada en un solo Archivo PDF a los efectos de facilitar la descarga de los mismos.

Con posterioridad a la apertura en línea los oferentes podrán consultar el acta de apertura que se adjuntará como “aclaraciones” en dicha página web. –

La apertura del presente llamado es electrónica, por los que la presentación de la documentación de oferta según lo indicado es excluyente; NO SE ADMITIRÁ envío de la documentación por ningún otro medio sea electrónico o digital.

7. DE LA ADJUDICACIÓN

7.1. Criterios de Selección

De los interesados que se presenten al presente llamado, la Intendencia de Salto seleccionará a los que cumplan con todos los requisitos exigidos en estos Pliegos. Los principales factores que se tomarán en cuenta para comparar las ofertas y a la ponderación de los mismos sobre un total de 100 puntos será la siguiente:

1. Precio (Canon ofrecido):

Máximo: -----25 puntos. -

Se prorrateará

2. Antecedentes en el Rubro

Máximo ----- 20 puntos. -

Se prorrateará. -

3. Propuesta: armonía en el contexto general del Local y/o propuesta innovadora.

Máximo: ----- 10 puntos. -

4. Propuesta Gastronómica

Máximo: ----- 30 Puntos. -

*Los puntajes se prorratearán

5. Prestación de Servicios adicionales

Máximo: ----- 15 Puntos. -

*Los puntajes se prorratearán

7.2 Estudio de las Ofertas

- Habrá una Comisión Asesora de Adjudicaciones, la que procederá al estudio de las ofertas de todos los proponentes para elaborar el informe correspondiente.
- La Comisión podrá aconsejar adjudicar la licitación aún cuando se trate de un solo oferente o podrá aconsejar rechazar todas las propuestas, resolviendo a su juicio sobre la conveniencia de la operación.

7.3 Notificación de Adjudicación

Una vez resuelta la adjudicación se notificará a todos los oferentes.

7.4 Reserva de Derechos

La administración se reserva el derecho de rechazar todas y cada una de las propuestas que se presenten, si razones de oportunidad o conveniencia así lo aconsejan, quedando exonerada de toda responsabilidad por ello.

7.5 Cesión de Contrato: Al adjudicatario le está prohibida la cesión y/o transferencia a cualquier título, aun parcialmente de los derechos que le acuerda el comodato sin previa autorización de la Intendencia de Salto.

El incumplimiento a lo antes expresado dará derecho, a rescindir el contrato de adjudicación sin perjuicio de poder reclamar los daños y perjuicios ocasionados.

8.- GARANTÍAS

El adjudicatario deberá garantizar el fiel cumplimiento del contrato, y hasta la finalización del mismo, mediante depósito en efectivo o en valores públicos, fianza o aval bancario, o póliza de seguro de fianza por un monto equivalente al 5 % del total de la oferta-cuando ésta supere el límite establecido en el Art.64 inc 2 del TOCAF-, una vez notificada la adjudicación definitiva y antes de la firma del contrato respectivo. El depósito se verificará en todos los casos en la Tesorería Municipal o en el Banco República Oriental del Uruguay. En este caso el documento que acredite el depósito quedara en custodia en la Tesorería Municipal.

9.- PRORROGA, DISMINUCIÓN o AUMENTO DEL CONTRATO

La Intendencia de Salto se reserva el derecho de aumentar o disminuir unilateralmente las prestaciones objeto de los contratos, hasta un máximo de un 20% y un 10%, respectivamente, respetando sus condiciones y modalidades y con adecuación de los plazos respectivos. También podrá efectuar aumento o disminución superior a dichos porcentajes con la conformidad del oferente y en las mismas condiciones preestablecidas. En ningún caso el aumento podrá exceder el 100% (cien por ciento) del objeto del contrato (art. 74 del TOCAF).

10. MULTAS E INCUMPLIMIENTO

10.1. Mora

La mora en el cumplimiento de las obligaciones se producirá de pleno derecho por el sólo transcurso de los plazos, o por la realización u omisión de actos contrarios a lo estipulado sin que sea menester la realización de trámite judicial o extrajudicial alguno.

10.2. Multas por Incumplimiento

La Intendencia se reserva el derecho de imponer una penalidad de hasta los importes máximos adjudicados.

A todos estos efectos, la Intendencia se reserva el derecho de retener, para el cobro de dichas multas, cualesquiera de los importes que tenga derecho a percibir el Adjudicatario.

FUERZA MAYOR

Se considera caso fortuito o fuerza mayor al hecho que no ha podido ser previsto o que, habiendo sido previsto, no ha podido ser evitado y que provoca imposibilidad de cumplimiento por parte del adjudicatario, respecto de sus obligaciones contractuales.

La Intendencia de Salto determinará la aplicación del caso fortuito o fuerza mayor.

A los efectos del presente Pliego los términos "caso fortuito" y "fuerza mayor" se consideran sinónimos.

Cuando el incumplimiento o imposibilidad de cumplimiento del adjudicatario se origine por caso fortuito o fuerza mayor debidamente acreditada y aceptada por la Intendencia de Salto, las penalidades por incumplimiento no serán de aplicación.

11. JURISDICCIÓN Y NORMAS APLICABLES

En todo lo que no esté previsto en el presente Pliego, será aplicable el "Pliego Único de Bases y Condiciones Generales para los Contratos de Suministros y Servicios no personales" de acuerdo al Decreto 53/93 y modificativos. Para el caso de que deba recurrirse a la vía judicial por cualquier circunstancia derivada del contrato de la presente licitación, la firma adjudicataria acepta desde ya la competencia exclusiva de los Jueces del Departamento de Salto, República Oriental del Uruguay. A tales efectos, deberán constituir domicilio dentro del territorio nacional.

LICITACIÓN ABREVIADA PARA EL ARRENDAMIENTO DE LOCALES COMERCIALES EN COSTANERA NORTE.

Anexo

F1

Formulario F1 de Presentación

Lugar y fecha.

Señor

Intendente de Salto

Dr. Carlos Albisu

Presente.

De mi mayor consideración:

El (los) que suscribe (en), con los datos filiatorios y domicilio siguientes:

Empresa o Razón Social			
RUT		N° BPS	
Carácter de la representación			
Nombres y Apellidos			
Documento de Identidad		N°	
País		Ciudad	
Calle			
N°		Apto	
		Teléfono	
E mail *			

Se presenta ante usted y expone:

1º) Que a los efectos de su presentación en el llamado a Licitación Abreviada para “**ARRENDAMIENTO DE LOCALES COMERCIALES EN COSTANERA NORTE**”, se lo tenga como presentado por medio de ésta.

2º) Que el domicilio denunciado es el constituido a todos los efectos legales a que de lugar el presente llamado, aceptándose la notificación por telegrama colacionado a éste, por mail a la casilla indicada o cualquier otro medio fehaciente.

Sin otro particular, saluda a Usted muy atentamente,

FIRMA

ACLARACIÓN DE FIRMA

LICITACIÓN ABREVIADA PARA EL ARRENDAMIENTO LOCALES COMERCIALES EN COSTANERA NORTE.

Anexo

F2

Declaración jurada Art. 46 del T.O.C.A.F

Artículo 46°. Están capacitados para contratar con el Estado las personas físicas o jurídicas, nacionales o extranjeras, que teniendo el ejercicio de la capacidad jurídica que señala el derecho común, no estén comprendidas en alguna disposición que expresamente se lo impida o en los siguientes casos:

1) Ser funcionario público o mantener un vínculo laboral de cualquier naturaleza, dependiente de los organismos de la administración contratante, no siendo de recibo las ofertas presentadas a título personal, o por firmas, empresas o entidades con las cuales la persona esté vinculada por razones de dirección o dependencia. No obstante, en este último caso de dependencia, tratándose de personas que no tengan intervención en el proceso de la adquisición, podrá darse curso a las ofertas presentadas en las que se deje constancia de esa circunstancia.

2) Estar suspendido o eliminado del Registro Único de Proveedores del Estado.

3) No estar inscripto en el Registro Único de Proveedores del Estado de acuerdo con lo que establezca la reglamentación.

4) Haber actuado como funcionario o mantenido algún vínculo laboral de cualquier naturaleza, asesor o consultor, en el asesoramiento o preparación de pliegos de bases y condiciones particulares u otros recaudos relacionados con la licitación o procedimiento de contratación administrativa de que se trate.

5) Carecer de habitualidad en el comercio o industria del ramo a que corresponde el contrato, salvo que por tratarse de empresas nuevas demuestren solvencia y responsabilidad.-

Declaro bajo juramento: No estar comprendido en las situaciones de incompatibilidad previstas en el Art. 46 del Texto Ordenado de Contabilidad y Administración Financiera:

EMPRESA	
RAZÓN SOCIAL	
DIRECCIÓN	
E MAIL	
RUT	
TELÉFONO	
REPRESENTANTE	
DOCUMENTO IDENTIDAD	
FIRMA DECLARANTE:	
ACLARACIÓN:	
CARÁCTER DE REP:	

LICITACIÓN ABREVIADA PARA EL ARRENDAMIENTO DE LOCALES COMERCIALES EN COSTANERA NORTE.

Anexo

F3

ACEPTACION DEL PLIEGO DE CONDICIONES

Lugar y fecha.

Señor

Intendente de Salto

Dr. Carlos Albisu

Presente.

De mi mayor consideración:

El (los) que suscribe (n), en representación de la Empresa -----
----- con los datos filiatorios relacionados:

Se presenta ante usted y manifiesta: conocer y aceptar las cláusulas, especificaciones, aclaraciones y recaudos correspondientes al llamado a Licitación Abreviada para la **"ARRENDAMIENTO DE LOCALES COMERCIALES EN COSTANERA NORTE"**.

Sin otro particular, saluda a Usted muy atentamente,

FIRMA

**LICITACIÓN ABREVIADA PARA EL
ARRENDAMIENTO DE LOCALES
COMERCIALES EN COSTANERA NORTE.**

Anexo

F4

RECAUDOS GRÁFICOS

FOTOGRAFIAS DE REFERENCIA DE LOS LOCALES A ADJUDICARSE





PLANOS DE UBICACIÓN LOCALES GASTRONÓMICOS



baños públicos 1

local 1

local 2

local 3

local 4

local 5

local 6

baños públicos 2

calle costanera

calle costanera

41.30

57.32

ÁREA VERDE ESCUELA RESERVADA

ÁREA VERDE ESPACIO RECREATIVO

ÁREA VERDE ESCUELA RESERVADA

ÁREA VERDE ESCUELA RESERVADA

ESTACIONAMIENTO ZONA A PAVIMENTAR

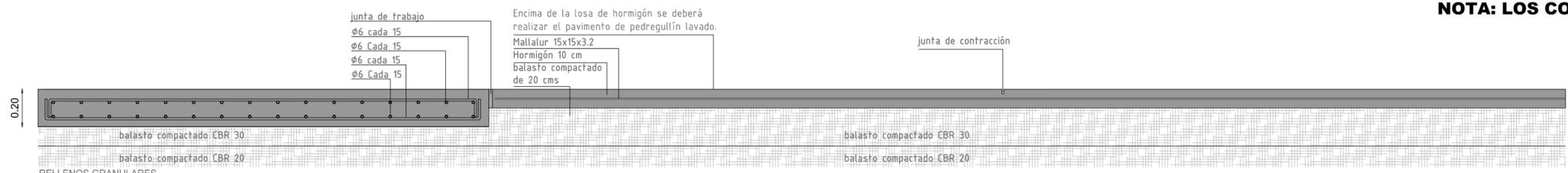
ESTACIONAMIENTO ZONA A PAVIMENTAR

CALLE EXISTENTE A REALIZAR NUEVAMENTE

ESTACIONAMIENTO ZONA A PAVIMENTAR

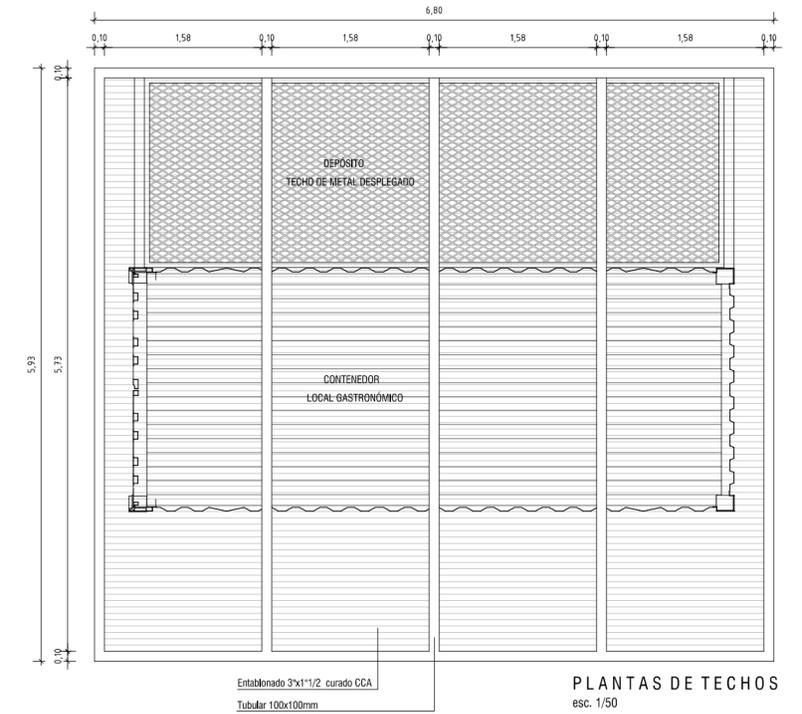
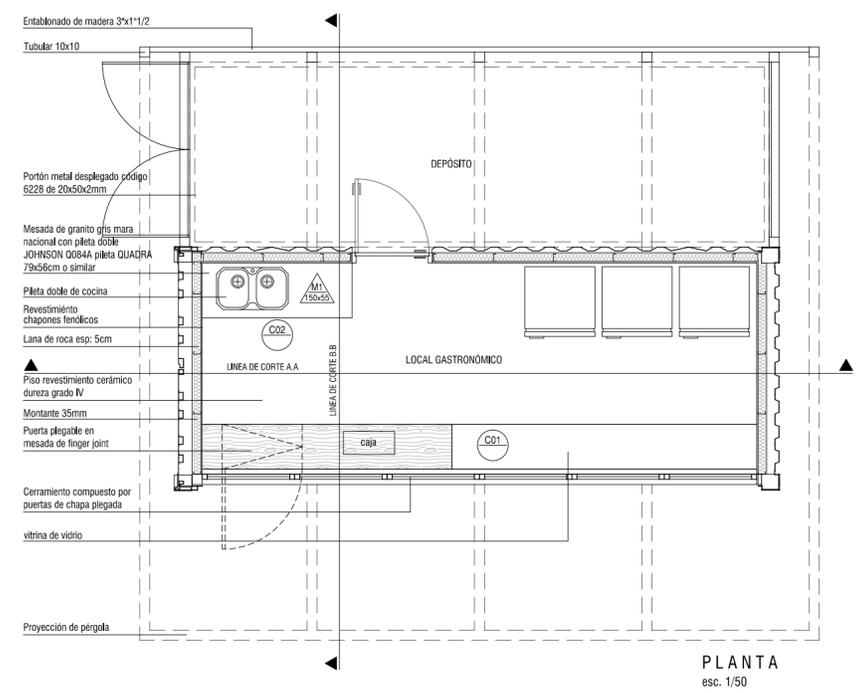
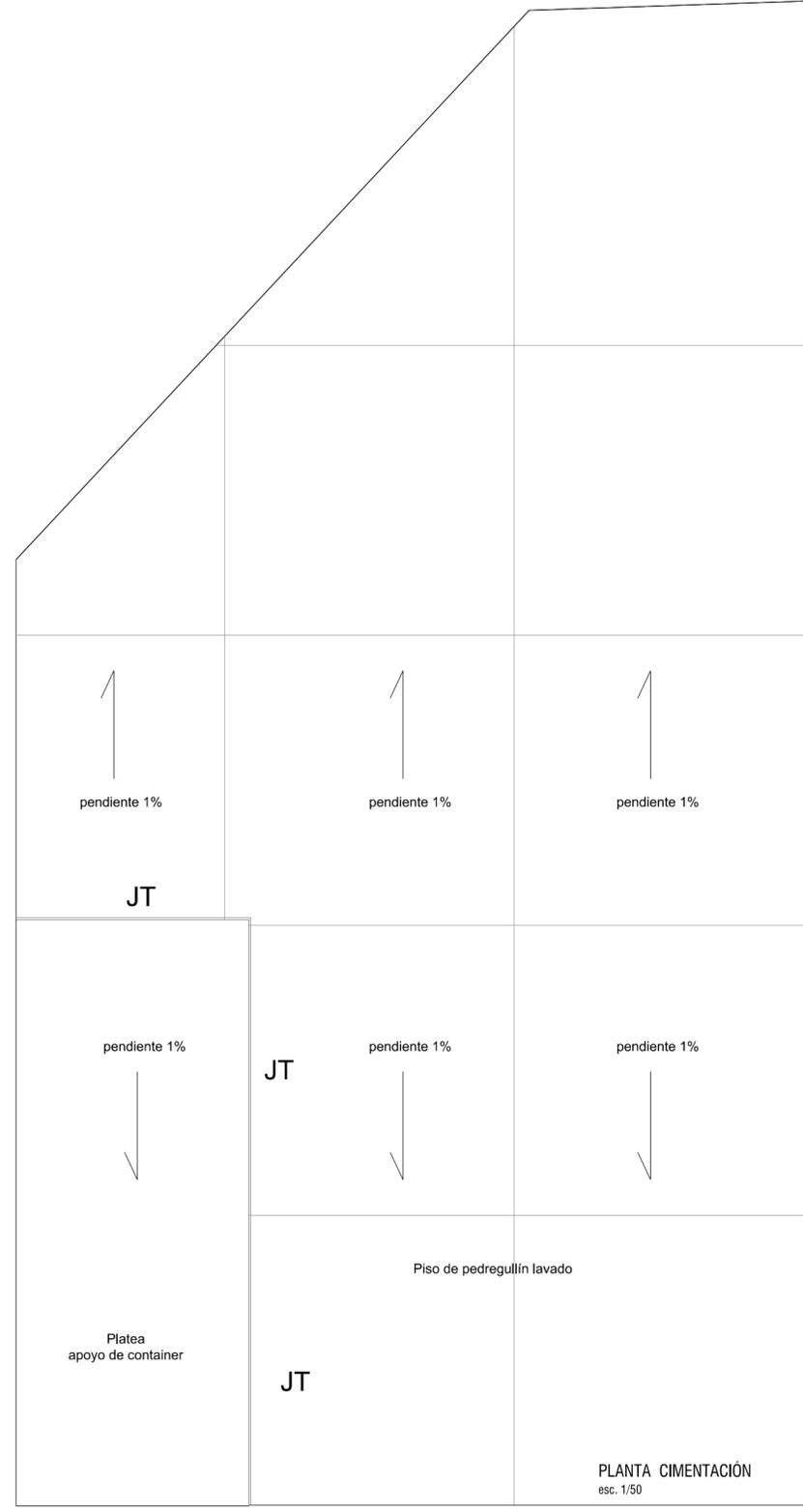
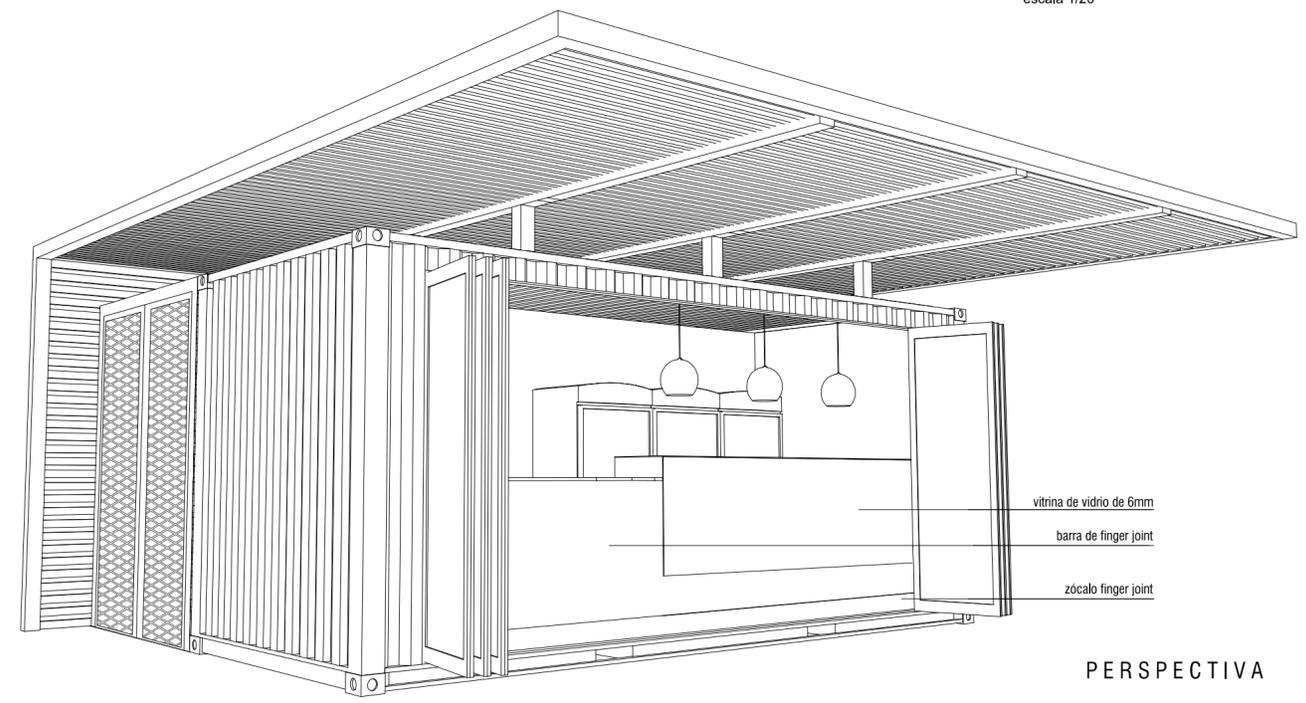
ÁREA VERDE ESCUELA RESERVADA

NOTA: LOS CONTENEDORES SERÁN NUEVOS



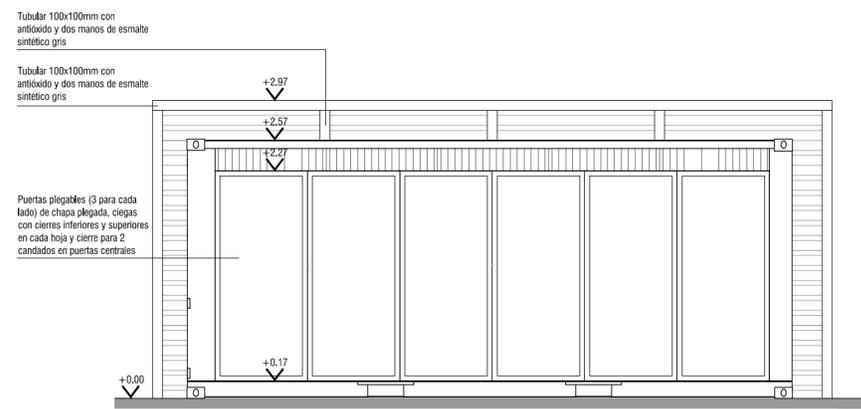
RELLENOS GRANULARES
 En la zona donde apoya el container se realizará una platea de hormigón armado de 20 cm, la terminación superficial será hormigón visto.
 La misma estará al mismo nivel que el pavimento circundante de pedregullín lavado.
 En la unión de la platea con el pavimento irá una junta de trabajo. La dosificación del hormigón será la equivalente a un C25 y tendrá una pendiente transversal de 1%.
 Los rellenos hasta alcanzar los niveles de proyecto se ejecutarán con balasto compactado en capas de espesores menores a 20cm.
 Se colocarán dos capas:
 La capa inferior con CBR mayor o igual que 20 y compactación mayor al 98% del PUSM.
 La capa superior (los 20 cm de relleno más superficiales) el CBR será mayor que 30 compactación mayor al 98% del PUSM. .
 Bajo la platea deberá verificarse un espesor mínimo de balasto compactado de 40cm.

detalle platea piso circundante
 escala 1/20

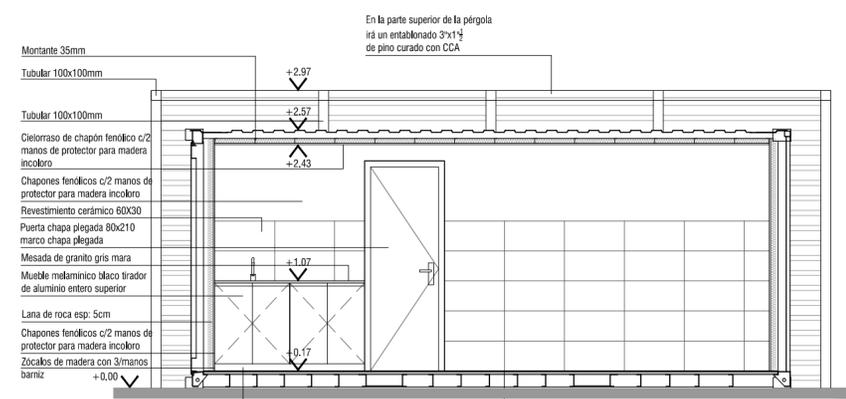


INTENDENCIA DE SALTO			
DEPARTAMENTO DE OBRAS PROYECTOS			
PROYECTO RECUPERACIÓN COSTANERA NORTE / PROYECTO EJECUTIVO			
INTENDENTE: Dr. Andrés Lima	DIRECTOR DPTO.: Elbio Machado	PROYECTO EJECUTIVO: Juan Miguel Bellagamba / Federico Remedi	ESCALA: 1:500
TÉCNICOS: Arqs. Lucia Preve / Juan Ferrer / Sergio Lizasoain/ Ing. Juan Pablo Zoppi	Lámina	LOCALES GASTRONÓMICOS-PLANTAS-CIEMENTOS	ARCHIVO: vegetación.dwg

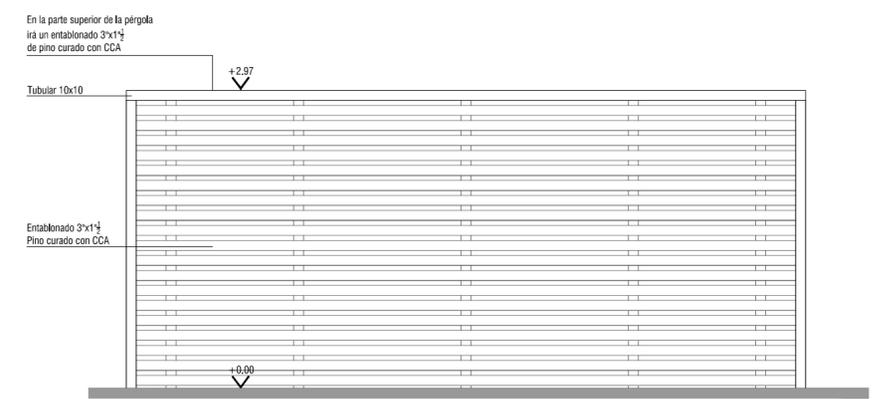
A22



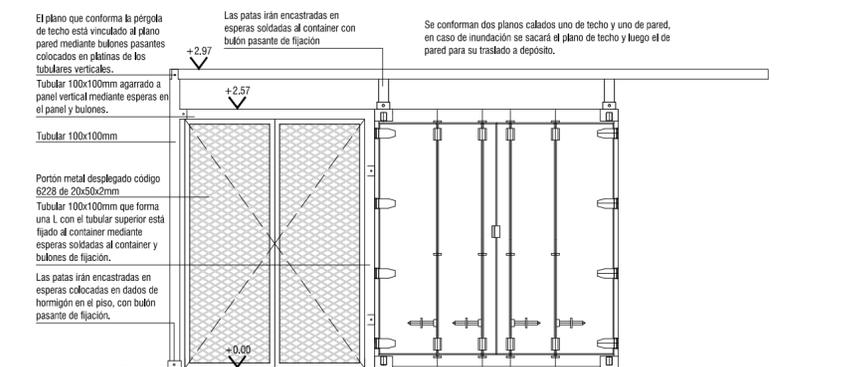
FACHADA FRONTAL
esc. 1/50



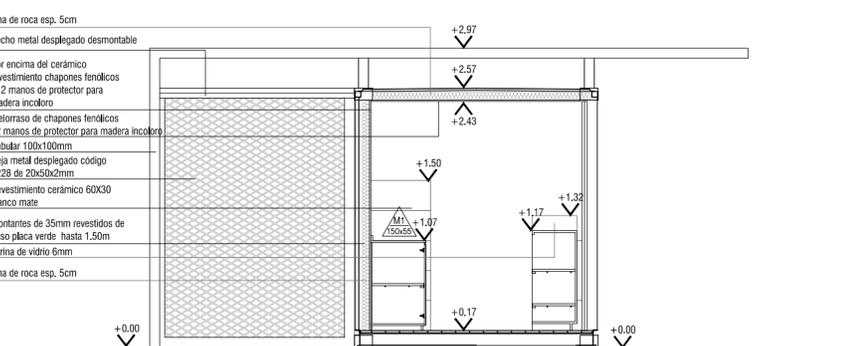
CORTE A-A
esc. 1/50



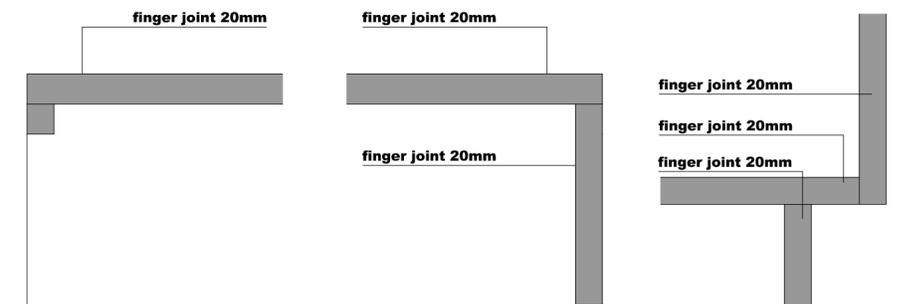
FACHADA POSTERIOR
esc. 1/50



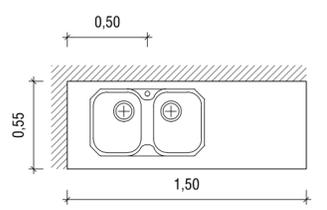
FACHADA LATERAL
esc. 1/50



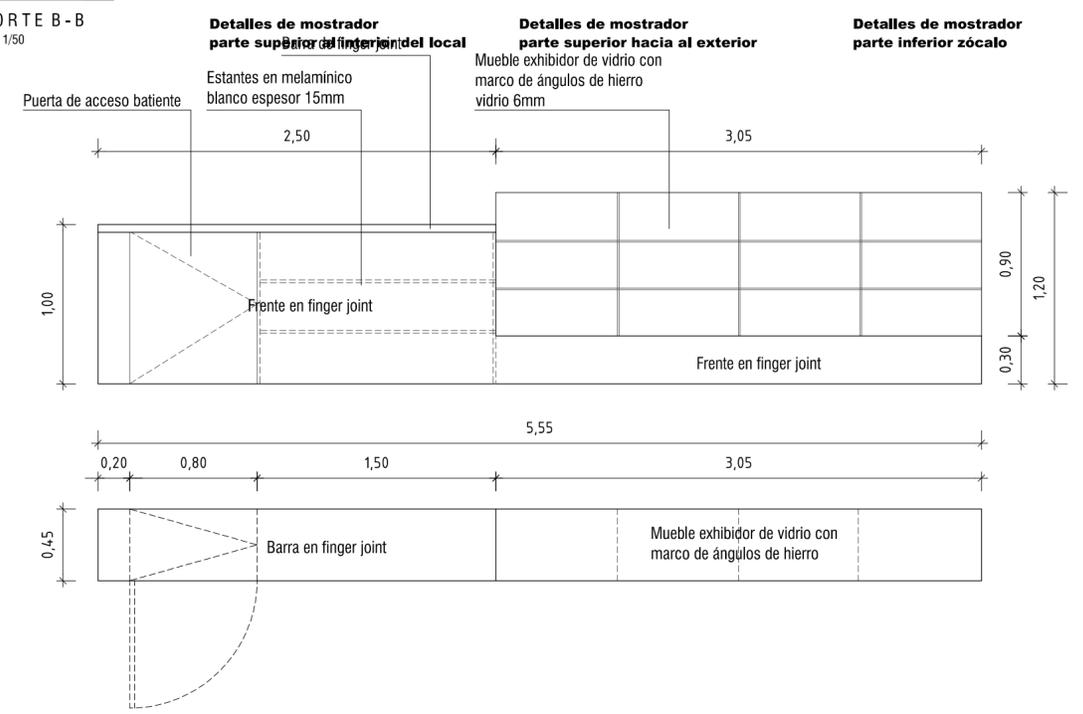
CORTE B-B
esc. 1/50



Detalles de mostrador parte superior del interior del local
Detalles de mostrador parte superior hacia al exterior
Detalles de mostrador parte inferior zócalo



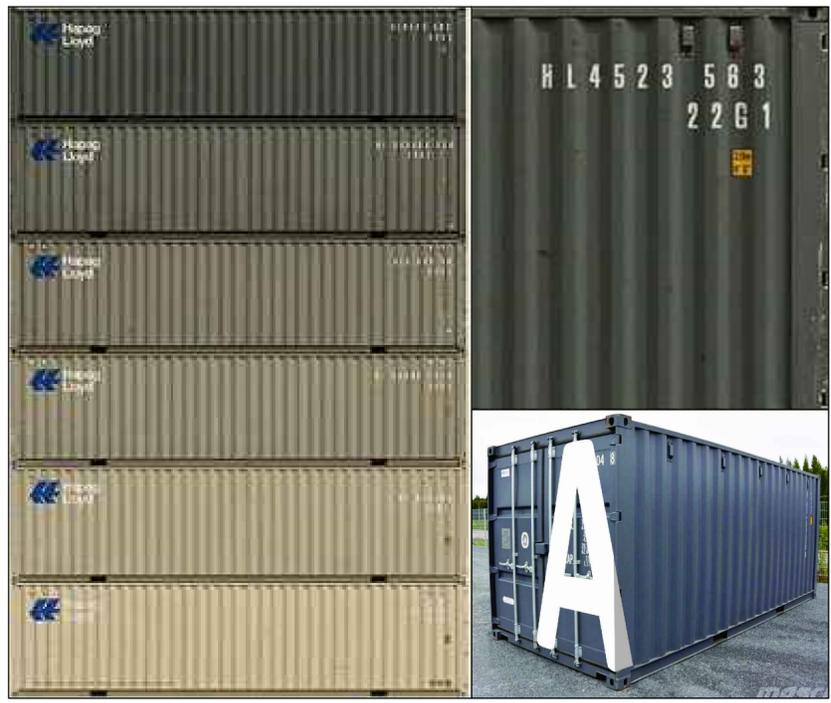
PLANTA



TIPO	Granitois mara nacional
ESPESOR	20 mm
COLOR	-
TERMINACION	Pulido
OBSERVACIONES	Todas las medidas se retificarán en obra

planilla esc. 1/50

NOTA: LOS CONTENEDORES SERÁN NUEVOS



Los colores de los 6 containers serán en escala de tonos de grises de un color más claro a más oscuro. En ambas puntas de cada container irá una letra, en el siguiente orden A,B,C,D,E,F.

INTENDENCIA DE SALTO			
DEPARTAMENTO DE OBRAS PROYECTOS			
PROYECTO RECUPERACIÓN COSTANERA NORTE / PROYECTO EJECUTIVO			
INTENDENTE: Dr. Andrés Lima	DIRECTOR DPTO.: Elbio Machado	PROYECTO EJECUTIVO: Juan Miguel Bellagamba / Federico Remedi	ESCALA: 1:500
TÉCNICOS: Arqs. Lucia Preve / Juan Ferrer / Sergio Lizasoain/ Ing. Juan Pablo Zoppi		Lámina LOCALES GASTRONÓMICOS-ALZADOS-PLANILLAS	ARCHIVO: vegetación.dwg

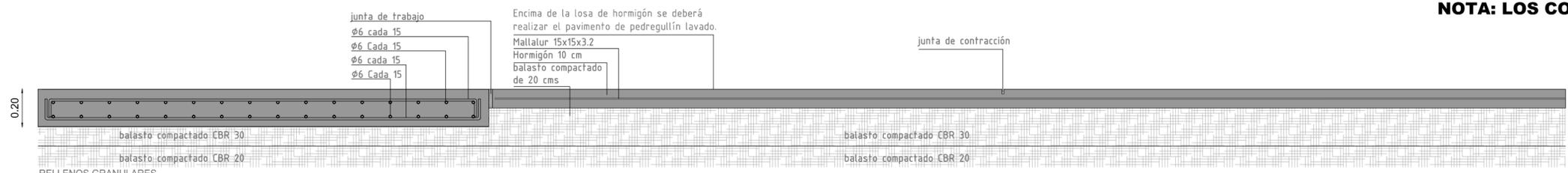
A23

FOTOGRAFIAS DE REFERENCIA DE LOS LOCALES A ADJUDICARSE



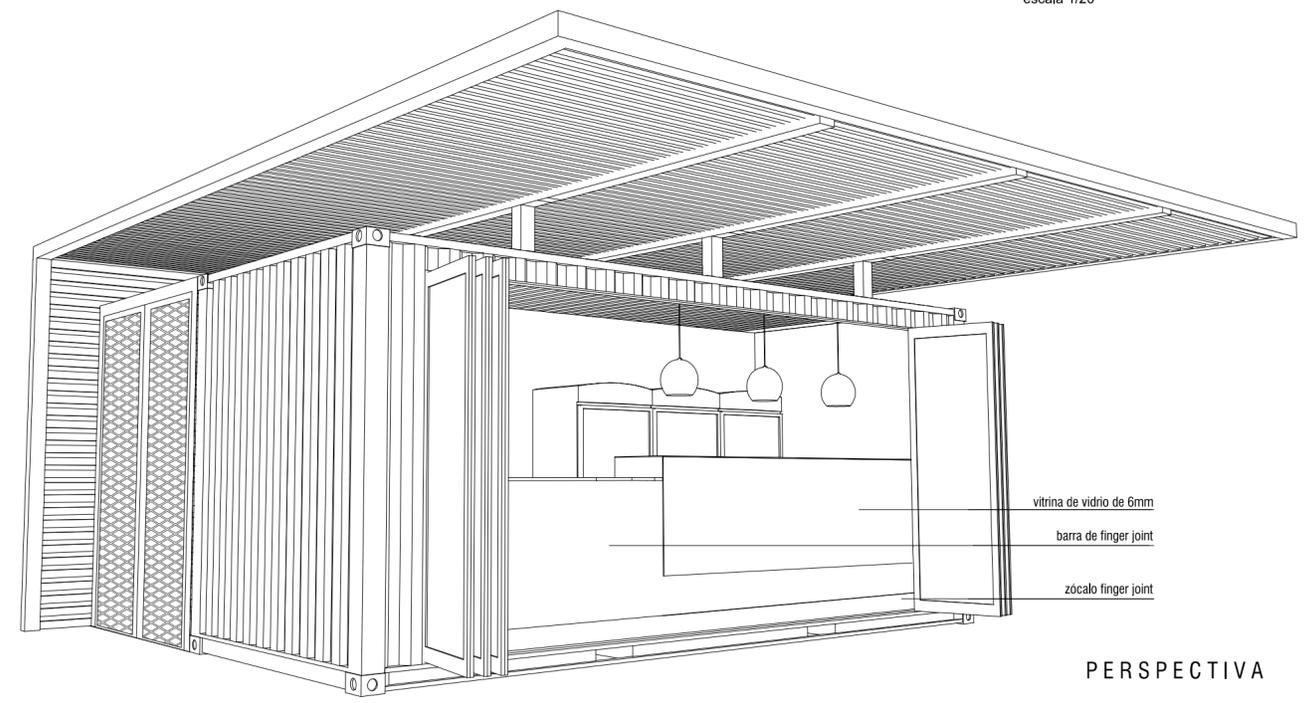


NOTA: LOS CONTENEDORES SERÁN NUEVOS



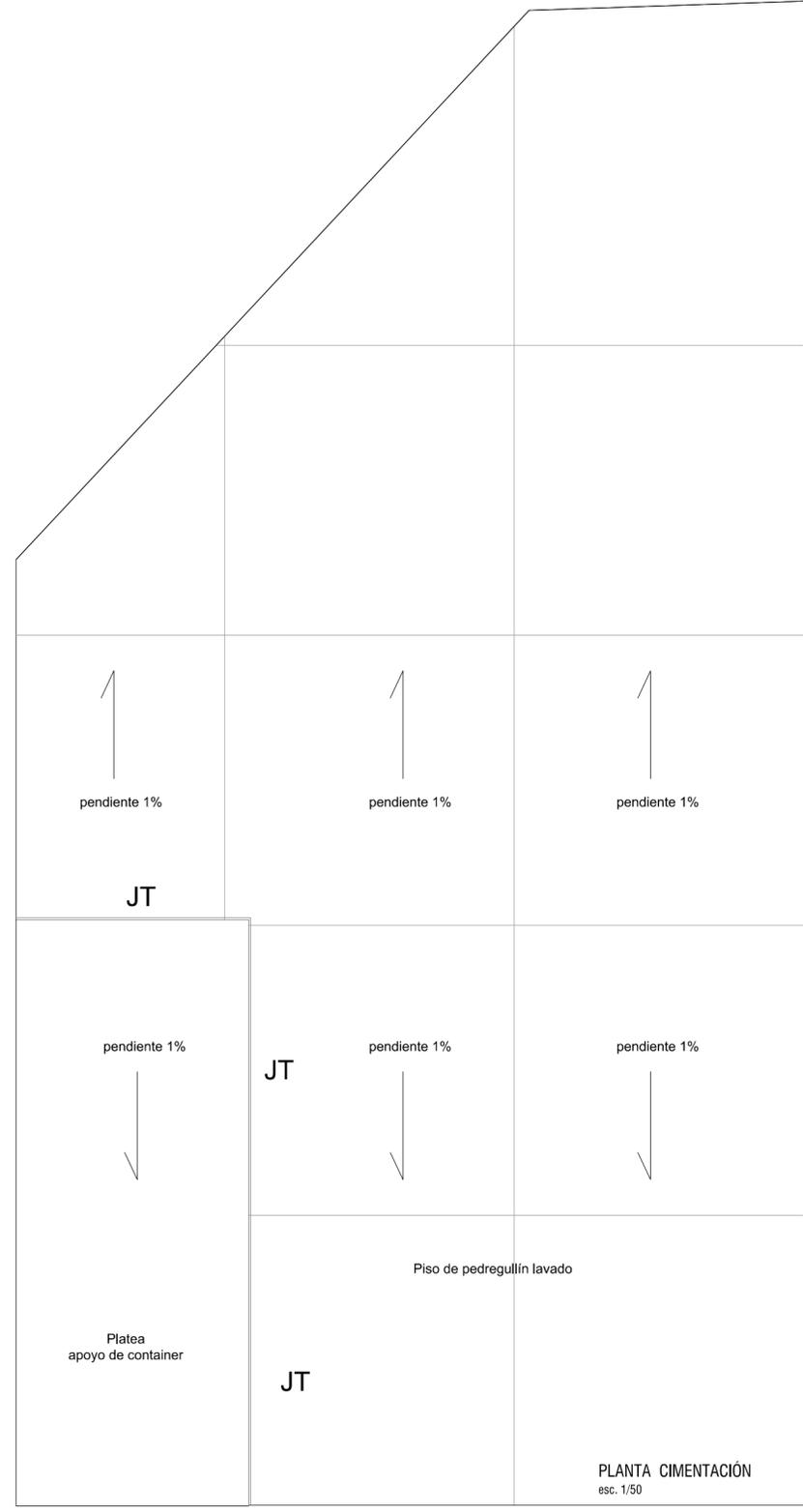
RELLENOS GRANULARES
 En la zona donde apoya el container se realizará una platea de hormigón armado de 20 cm, la terminación superficial será hormigón visto.
 La misma estará al mismo nivel que el pavimento circundante de pedregullín lavado.
 En la unión de la platea con el pavimento irá una junta de trabajo. La dosificación del hormigón será la equivalente a un C25 y tendrá una pendiente transversal de 1%.
 Los rellenos hasta alcanzar los niveles de proyecto se ejecutarán con balasto compactado en capas de espesores menores a 20cm.
 Se colocarán dos capas:
 La capa inferior con CBR mayor o igual que 20 y compactación mayor al 98% del PUSM.
 La capa superior (los 20 cm de relleno más superficiales) el CBR será mayor que 30 compactación mayor al 98% del PUSM. .
 Bajo la platea deberá verificarse un espesor mínimo de balasto compactado de 40cm.

detalle platea piso circundante
 escala 1/20

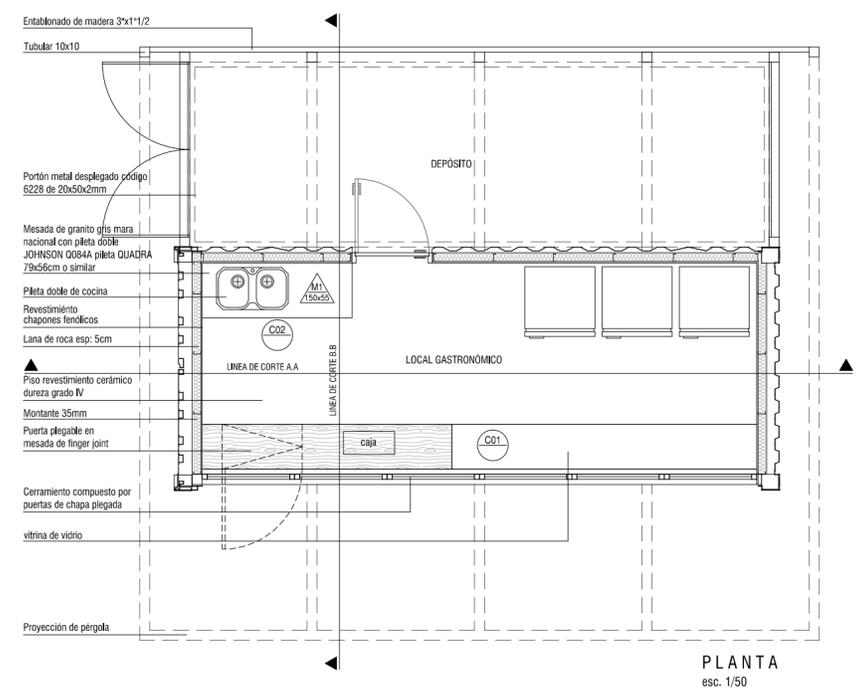


vitrina de vidrio de 6mm
 barra de finger joint
 zócalo finger joint

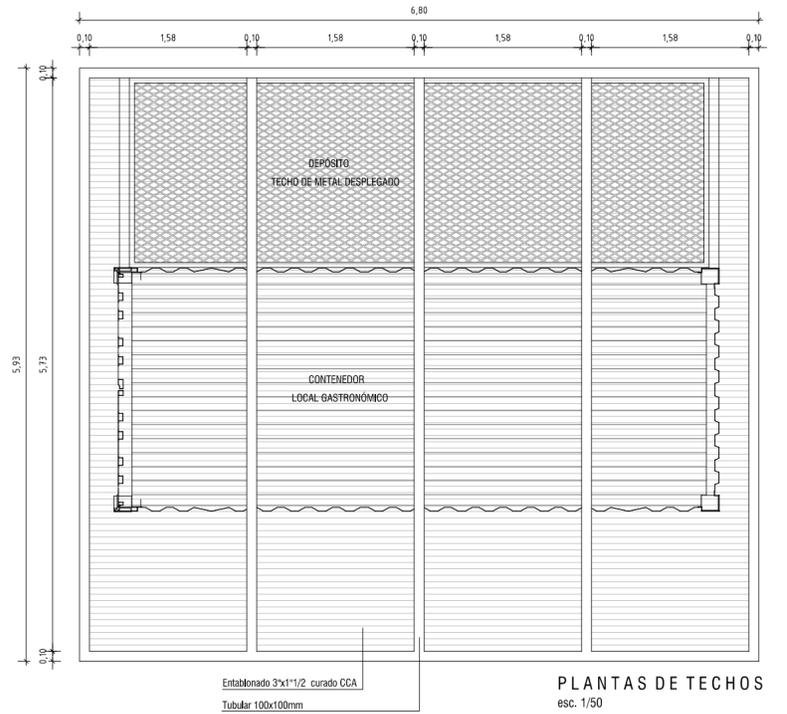
PERSPECTIVA



PLANTA CIMENTACIÓN
 esc. 1/50

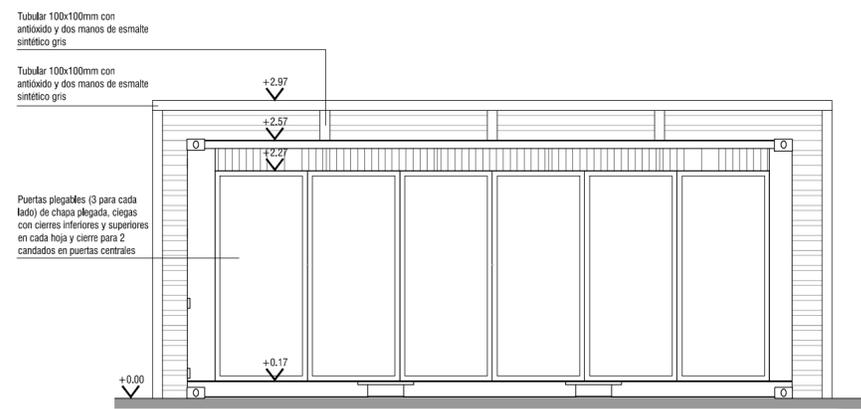


PLANTA
 esc. 1/50

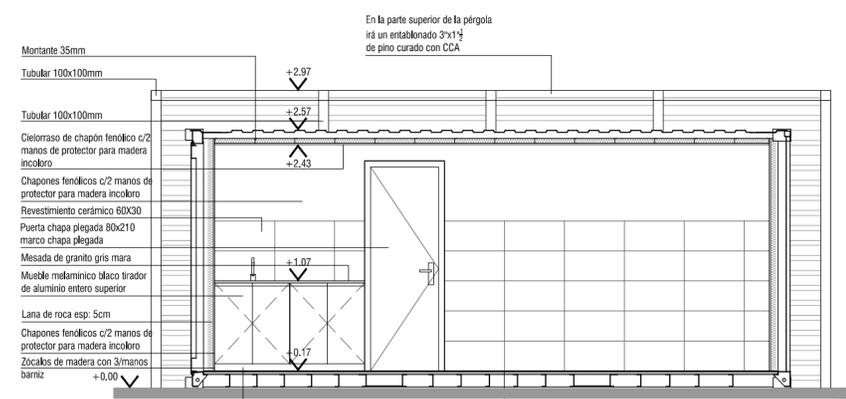


PLANTAS DE TECHOS
 esc. 1/50

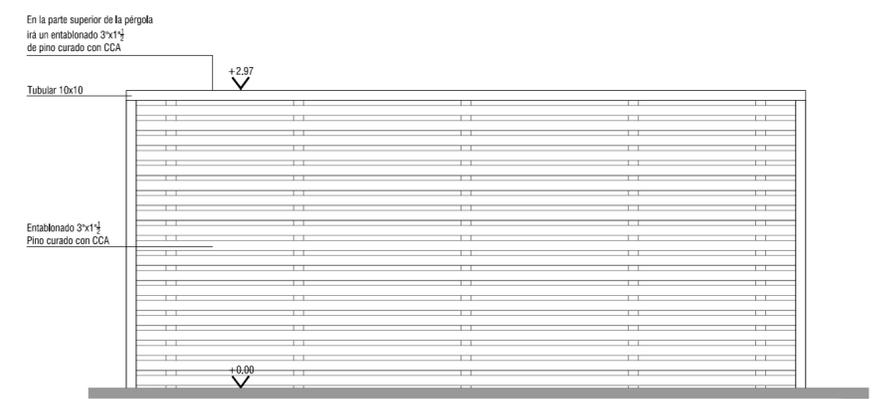
INTENDENCIA DE SALTO DEPARTAMENTO DE OBRAS PROYECTOS PROYECTO RECUPERACIÓN COSTANERA NORTE / PROYECTO EJECUTIVO				
INTENDENTE: Dr. Andrés Lima	DIRECTOR DPTO.: Elbio Machado	PROYECTO EJECUTIVO: Juan Miguel Bellagamba / Federico Remedi		ESCALA: 1:500
TÉCNICOS : Arqs. Lucia Preve / Juan Ferrer / Sergio Lizasoain/ Ing. Juan Pablo Zoppi			ARCHIVO: vegetación.dwg	A22



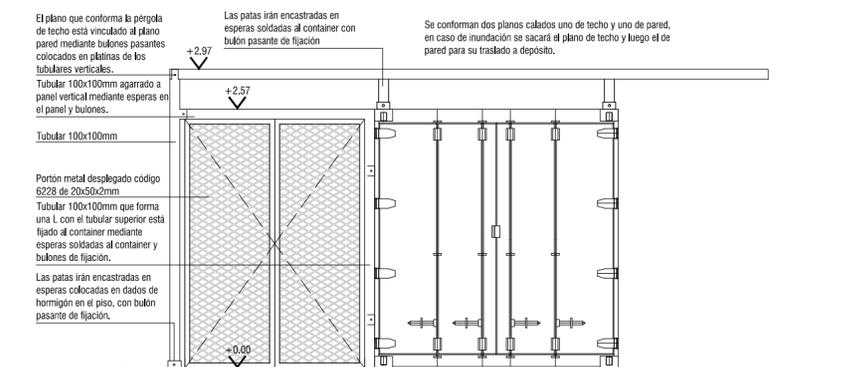
FACHADA FRONTAL
esc. 1/50



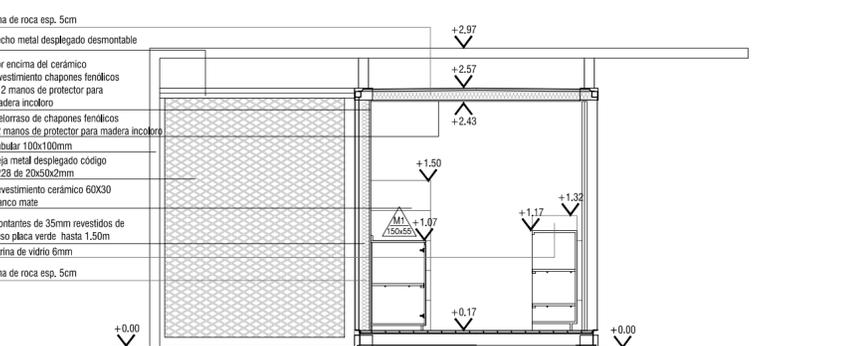
CORTE A-A
esc. 1/50



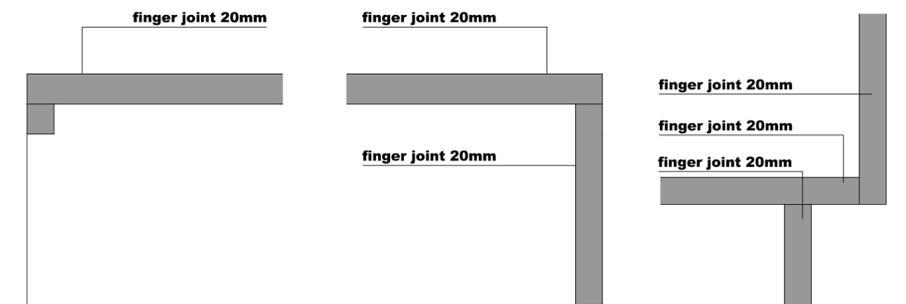
FACHADA POSTERIOR
esc. 1/50



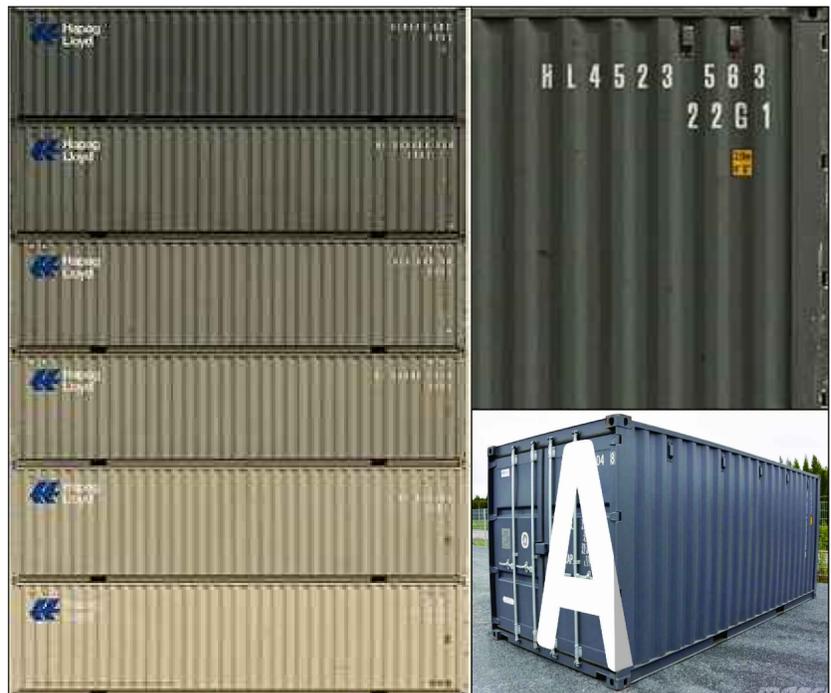
FACHADA LATERAL
esc. 1/50



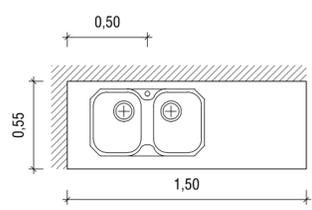
CORTE B-B
esc. 1/50



Detalles de mostrador
parte superior del interior del local
Detalle de mostrador
parte superior hacia al exterior
Detalles de mostrador
parte inferior zócalo



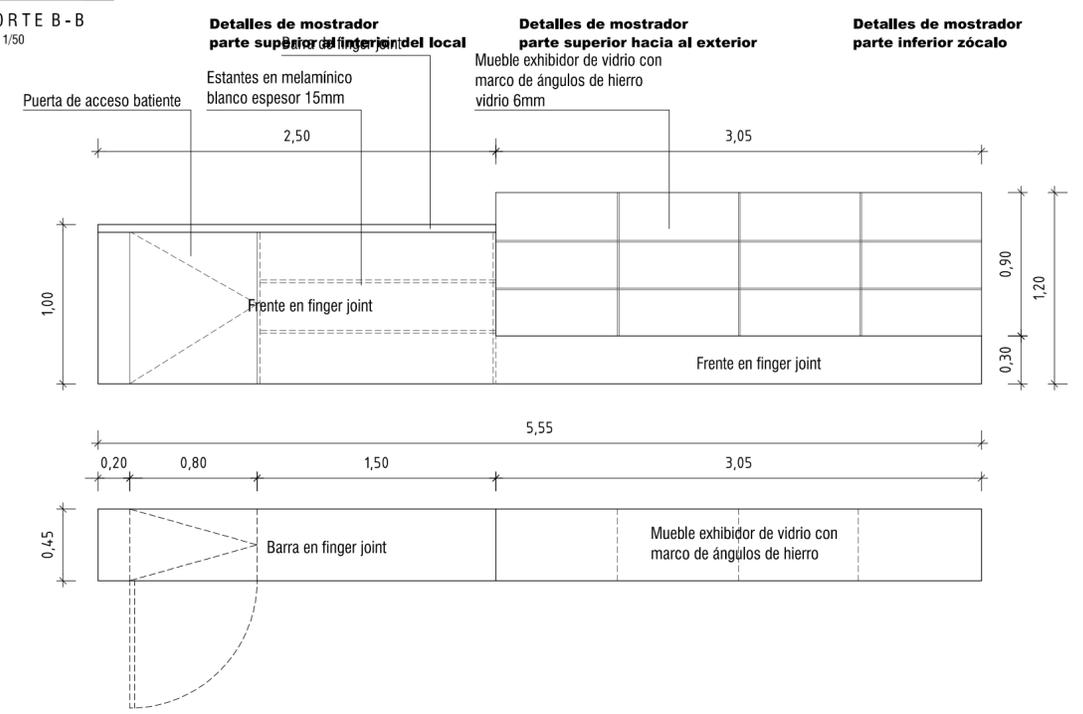
Los colores de los 6 containers serán en escala de tonos de grises de un color más claro a más oscuro. En ambas puntas de cada container irá una letra, en el siguiente orden A,B,C,D,E,F.



PLANTA

TIPO	Granitois mara nacional
ESPESOR	20 mm
COLOR	-
TERMINACION	Pulido
OBSERVACIONES	Todas las medidas se retificarán en obra

planilla esc. 1/50



NOTA: LOS CONTENEDORES SERÁN NUEVOS

INTENDENCIA DE SALTO DEPARTAMENTO DE OBRAS PROYECTOS			
PROYECTO RECUPERACIÓN COSTANERA NORTE / PROYECTO EJECUTIVO			
INTENDENTE: Dr. Andrés Lima	DIRECTOR DPTO.: Elbio Machado	PROYECTO EJECUTIVO: Juan Miguel Bellagamba / Federico Remedi	ESCALA: 1:500
TÉCNICOS: Arqs. Lucia Preve / Juan Ferrer / Sergio Lizasoain/ Ing. Juan Pablo Zoppi	Lámina	LOCALES GASTRONÓMICOS-ALZADOS-PLANILLAS	ARCHIVO: vegetación.dwg

A23