



MUNICIPALIDAD
Villa General Belgrano
PROVINCIA DE CÓRDOBA - ARGENTINA

PLIEGO DE CONDICIONES Y REGLAMENTO DEL **CONCURSO DE PRECIOS** PARA SERVICIO DE CATERING DESTINADAS A CONJUNTOS Y PERSONAL AFECTADO AL DESARROLLO DE LA OKTOBERFEST ARGENTINA 2019

Objeto: Concurso de propuestas de precios para la provisión de servicio gastronómico destinado a provisión de comidas a conjuntos y demás personal afectado al desarrollo de la Oktoberfest Argentina 2019

El presente PLIEGO DE CONDICIONES, REGLAMENTO determina las bases y condiciones que regirán el concurso de ofertas para la instalación y explotación del Servicio de Catering destinado al personal afectado al evento, grupos artísticos y personal de las fuerzas de seguridad, etc, durante la “**56ºOktoberfest-Argentina 2019**”.

Condiciones Generales

1-El oferente seleccionado deberá cumplir íntegramente con las condiciones y requisitos establecidos en el presente PLIEGO y en el REGLAMENTO General correspondiente, bajo pena de caducidad de la contratación.

2-El espacio ofrecido en para la instalación de carpa, cocina y provisión del servicio concursado se encuentra ubicado en el sector Este del Predio de los Pioneros, detrás del escenario principal.

3-El tiempo de contratación será por una edición.

4-El servicio de catering y espacio correspondiente, será otorgado a la mejor propuesta, en la cual se tendrán en cuenta no solo el precio por plato y vianda, sino también tipo de presentación, garantías de elaboración, experiencia en servicios de dicha magnitud, condiciones de inscripción fiscal, ofertas superadoras a la propuesta por el presente Pliego.

5- BASES Y REQUISITOS

a) **Habilitación:** El oferente deberá acreditar habilitación municipal local para el rubro en cuestión.

b) **Experiencia:** El oferente deberá acreditar fehacientemente experiencia en servicios gastronómicos para eventos. En tal caso se tendrán en cuenta aquellos

eventos en que se pueda probar un servicio gastronómico no menor a 500 comidas y viandas diarias.

c) Infraestructura: El oferente deberá contar con una carpa con capacidad mínima para 200 personas, cerrada con posibilidad de abrir en caso de clima caluroso, piso en su totalidad, incluyendo espacios de elaboración y de uso común. No se permitirá piso de tierra. Deberá contar con mesas y sillas para la cantidad de personas indicadas. Las mesas deberán contar con mantelería permanentemente. Se podrá autorizar un cobertor de plástico transparente para su mejor higienización. Deberá contar con depósitos cerrados para la estiba de mercadería no perecedera o que no requiera mantención en frío. Para los productos que requieran cadena de frío deberán contar con cámaras de frío en correcto estado de funcionamiento, orden y limpieza. El sector de lavado deberá contar con bachas de acero y servicio de agua fría y caliente. Las aguas residuales deberán verterse en un pozo cerrado o en cámaras especialmente diseñadas para tal fin.

d) Vajilla: La comida deberá servirse en vajilla de loza o vidrio y cubiertos metálicos. Para los vasos y servilletas se aceptará el uso de descartable. Para las viandas deberán utilizar bandejas descartables previamente elaboradas que deberán contar con una cobertura de film para evitar contaminaciones.

e) Conservación de alimentos: Deberán contar con heladeras para la conservación de alimentos y bebidas. Una para carnes, otra para alimentos elaborados y postres y una exclusiva para bebidas, independientemente de la/s cámara/s de frío tipo industrial que puedan tener.

f) Higiene y seguridad: La carpa deberá contar con tablero e instalación eléctricos homologados incluyendo llaves térmicas y disyuntor. Deberá contar con un matafuego de clase ABC de 5 Kg. Por cada 200 mts. cuadrados de carpa. También deberá contar con matafuegos de clase K en la cocina y de TRICLASE, preferentemente de Halon para el sector de depósito. Todos los matafuegos deberán estar vigentes, señalizados, en lugar accesible y visible. Deberá contar con cestos de residuos con tapa y capacidad acorde a la demanda, tanto en el sector de servicio como en los sectores de elaboración, debiendo adecuarse los mismos al sistema de recolección diferenciada que se implementa en el evento. El retiro de los residuos será estipulado por el D.E.M., e informado al comienzo de la Fiesta los horarios de recolección. Deberá contar con un botiquín completo, con los elementos esenciales para primeros auxilios, incluyendo crema para quemaduras y dedos para el caso de cortes. La carpa deberá contar con señalización de accesos y salidas de emergencia. Deberá contar con un mínimo de 2 luces de emergencia cada 100 mts.2, tanto en el sector de servicio como en el sector de elaboración. Además, deberá estar instalada de tal manera que favorezca el ingreso de servicios de emergencia (ambulancia).

g) Control bromatológico: Es requisito indispensable una adecuada manipulación de alimentos. Las BPM serán inspeccionadas por el área de Fiscalización y Control de la Municipalidad.

h) Personal: El personal de elaboración deberá contar con indumentaria adecuada: uniforme completo y limpio (ambo, delantal y cofia). Deberán contar con libreta sanitaria vigente expedida por la Municipalidad o certificación en BPM de Villa General Belgrano. Para la manipulación de la materia prima y la comida elaborada deberán utilizar siempre guantes de latex. El personal de servicio deberá contar también con uniforme que lo identifique.

i) Servicios: el oferente seleccionado deberá hacerse cargo de los consumos de energía eléctrica. Para ello se instalarán medidores para el control del consumo. Al finalizar el evento se valorizarán los consumos, los cuales serán descontados del monto a abonar por la Municipalidad. El agua corriente será provisto por la Municipalidad.

j) Seguros: El oferente seleccionado está obligado a asegurarse contra todo riesgo, incluyendo al personal afectado. La póliza de seguro deberá ser endosada a la Municipalidad de Villa General Belgrano. También cumplir con las obligaciones de carácter laboral que le competen.

k) El concesionario no podrá comercializar ningún producto.

l) Del menú a ofertar:

- Durante la fiesta, al menos una vez al día, el plato principal debe contener una porción de carne de aproximadamente 150-200gr por persona.
- Las guarniciones deben ser variadas, en color y tipo de alimento. Deben existir variedades de ensaladas, verduras tanto crudas como hervidas.
- El menú de cena debe ser una preparación caliente.
- Se debe cocinar con poca o nula sal y dar la posibilidad al comensal que agregue sal si lo considera necesario. Existen presencia de empleados con hipertensión y debemos tenerlos en cuenta.
- Las viandas para el personal que está en la calle debe ser variada, no se puede brindar únicamente sándwich ya que no aporta todas las calorías que el trabajo de dichos empleados implica.
- Una vez al día se debe dar una fruta como postre.
- Deben tener bebidas sin azúcar y agua mineral para ofrecer.
- Presentar propuesta de adaptación de menú en caso de empleados con patologías asociadas, por ej. diabetes, celiaquismo. Los mismos será informados con antelación.
- Se deberá presentar la lista de proveedores de mercadería habilitados.
- No se permitirán bebidas alcohólicas en el menú ni fuera del mismo.
- En caso de incluir bebidas la propuesta, estas deben ser adquiridas a la empresa y/o distribuidora designada por el DEM como proveedor oficial del evento Oktoberfest 2019. (Consultar).

Detalle de menues a proporcionar:

Los menues detallados reúnen las condiciones nutricionales requeridas, pudiendo el oferente proponer menues alternativos siempre que las condiciones minimas establecidas y sujeta a la aprobación del Nutricionista que designe el DEM para el control correspondiente. Los menues deberán estar acompañado de Agua o Gaseosa y Pan.

	Dia 1	Dia 2	Dia 3	Dia 4	Dia 5	Dia 6	Dia 7
Almuerzo	-Carne de cerdo al horno con puré de batatas -Fruta.	-milanesa de carne a la napolitana con papas fritas -postre de chocolate	-Pollo a la naranja, miel y mostaza con verduras asadas -Flan de naranja.	-Pan de carne con ensalada -Durazno al natural.	- Hamburguesa de carne con arroz primavera -Vigilante.	- Raviolos con boloñesa -Arroz con leche y canela	-Pollo y verduras al horno. - Gelatina.

Cena	-Tortilla de papa con ensalada - Gelatina.	-Guiso de lentejas, carne picada y verduras -Tarta de frutas.	-Milanesa de berenjenas con puré de papas. -Fruta.	- canelones de ricota y espinaca con salsa mixta. -flan	-Medallones de pescado con puré mixto. -Fruta.	-pizza - ensalada de frutas	-tarta de jamón y queso -Fruta.
-------------	---	--	---	--	---	--------------------------------	------------------------------------

Las viandas a proporcionar serán las siguientes:

- Pizza
- Sándwich de pollo con queso tomate y lechuga
- Empanadas de carne y verdura
- Tarta de jamón y queso
- Ensalada de arroz con atún, queso, huevo, tomate y arvejas
- Tortilla de papas
- Arrollado de pollo con verduras

Las viandas arriba detalladas reúnen las condiciones nutricionales requeridas, pudiendo el oferente proponer viandas alternativas siempre que las condiciones mínimas establecidas y sujeta a la aprobación del Nutricionista que designe el DEM para el control correspondiente. Las viandas deberán estar acompañadas de Agua o Gaseosa y Pan.

6- Características técnicas: el servicio a contratar será por la elaboración y provisión de raciones alimentarias (almuerzo, merienda y cena) destinada a todo el personal afectado a la realización de la Fiesta Nacional de la Cerveza (Oktoberfest Edición 2019), incluyendo bebida, mobiliario, el servicio de mesa y limpieza (personal), provisión de menaje y descartables. Posterior desmantelamiento de instalaciones y limpieza total del predio.

7-Raciones estimadas y presupuesto proyectado: Se estiman una base de 8500 comidas entre almuerzos/cenas y 4500 meriendas; siendo el presupuesto base proyectado para cubrir el costo de la contratación del servicio en la suma de pesos un millón quinientos mil (\$1.500.000.-).

8-Sistema de contratación: conforme ordenanza N° 1929/18 se contratara en forma directa y previo análisis de los presupuestos y propuestas recibidas, las que se recepcionaran hasta el día 13 de Septiembre a las 13hs.

9-Cotización: los proponentes deberán cotizar los presupuestos correspondientes, detallando independientemente el costo de las raciones de comidas y el de las viandas. Detallando por separado lo referente al servicio de mesa y demás comodidades ofrecidas. Precizando modalidad y alternativas de pago del servicio y demás ventajas ofrecidas.

10-Garantía de propuesta: al momento de realizar la propuesta deberá garantizar mediante documento suficiente otorgado por persona de reconocida solvencia, por un importe equivalente al 1% de la cotización realizada.

11-Garantía de contrato: el proponente deberá garantizar la ejecución del contrato mediante documento suficiente, otorgado por persona de reconocida solvencia, por un importe equivalente al 30% de la cotización realizada y que deberá cubrir todo el plazo de la prestación del servicio cotizado.

12-Plazo: el contrato de suministro y servicio tendrá un plazo de 9 días, 3 al 6 y del 11 al 15 de Octubre de 2019 inclusive.

13-Todo lo descrito anteriormente queda sujeto a la fiscalización y determinación del D.E.M.