

Villa Regina, 8 de Febrero de 2017

**CONCURSO DE PRECIOS
PUESTOS DE VENTA DE COMIDA EN PREDIO FERIAL
10, 11 y 12 de marzo de 2017**

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

FECHA DE APERTURA: 16/2/2017

LUGAR: DPTO DE COMPRAS MUNICIPAL, RIVADAVIA 220, Villa Regina

HORA DE APERTURA: 10:00 a.m

La oferta deberá ser presentada en sobre cerrado indicando en el frente para qué "ITEM" concursa (A o B), sin ninguna otra inscripción que permita identificar al oferente. En cada sobre cerrado sólo deberá cotizarse un ítem.

DEBERÁ INCLUIRSE DENTRO DEL SOBRE:

- 1) Una copia del pliego y sus anexos firmados en todas sus fojas:
ANEXO I: Modelo de Presentación de Propuesta
ANEXO II: Condiciones Bromatológicas
- 2) Las instituciones y empresas deberán presentar copia del Estatuto de Constitución y designación de autoridades, constancia de CUIT. E Ingresos Brutos, en caso de corresponder.
- 3) Las personas físicas deberán presentar fotocopia de 1ª y 2ª hoja de DNI.
- 4) Copia de Libreta sanitaria o certificado médico de quienes van a manipular alimentos acreditando no tener enfermedades infecto-contagiosas.

OBLIGACIONES:

- 1- Los puestos de ventas que manipulen alimentos deben utilizar guantes, delantales blancos y cofias.
- 2- El Departamento de Bromatología Municipal efectuará las inspecciones correspondientes a efectos de dar cumplimiento a lo requerido en el presente pliego y a la correcta manipulación de los alimentos (ANEXO II)
- 3- Forma de pago: El 50% del valor de la oferta adjudicada antes del 26/2/2017 y el 50% restante antes del día 8/3/ 2017.
- 4- La Comisión suministrará a cada stand energía eléctrica, la cual poseerá medidas de seguridad a través de un disyuntor y una llave térmica colocados dentro de un gabinete plástico, también proveerá agua a través de una canilla plástica. Cada stand realizará un depósito de garantía de \$ 800 por los 4 elementos descriptos junto al abono del total de la oferta, monto que se reintegrará a partir del día lunes 13/3/2017 en Mesa de Entrada del 1º Piso del edificio Municipal, en horario de atención al público, luego de corroborar, por parte de la organización, la existencia en el lugar de

- los elementos mencionados. En caso de algún faltante se realizará el descuento correspondiente.
- 5- Para el ITEM A, el Municipio proveerá de box con techo de lona para la atención al público y despacho de mercaderías de 5 mts. x 8 mts c/u. Para el ITEM B los box tendrán una medida de 10 mts. x 8 mts. c/u con lona. El resto de la infraestructura necesaria para el stand correrá por cuenta del oferente.
 - 6- El stand deberá contar con el matafuego correspondiente, las lámparas a utilizar deberán ser de bajo consumo, todo a cargo del adjudicatario.
 - 7- Horarios de apertura y cierre diario de los stands:
Apertura viernes 10 a las 10 a.m. y cierre a las 3 a.m. del sábado 11
Apertura sábado 11 a las 10 a.m. y cierre a las 3 a.m. del domingo 12
Apertura domingo 12 a las 10 a.m. y cierre a las 2 a.m. del lunes 13

DE LA APERTURA DE LAS PROPUESTAS

Las propuestas se recepcionarán hasta la hora 9:30 del 16 de febrero de 2017 en Mesa de Entradas del 1º Piso de la Municipalidad de Villa Regina, sito en Rivadavia 220.

Se procederá a la apertura de las propuestas y se concesionará a la que realice la mayor oferta. En caso que exista más de una oferta coincidente en el importe y se trate de la mayor oferta, se procederá por sorteo a designar al adjudicatario. Se dará preferencia a las propuestas locales siempre y cuando la diferencia de oferta sea igual o menor al 10 % respecto de lo ofertado por firma o institución de otra localidad.

Se destinarán como máximo 6 stand del ITEM A para instituciones. En caso de vacantes la Comisión podrá completarla con los oferentes particulares, si los hubiere. Asimismo, si se diera el caso contrario la Comisión podrá determinar cubrir las vacantes la Comisión podrá desestimar ofertas de oferentes que tengan antecedentes de infracciones en registros municipales.

La nómina de adjudicatarios se dará a conocer 48 hs. posterior a la apertura de sobres.

ITEMS A CONCURSAR

ITEM	CANT.	CANTIDADES Y DESCRIPCION	MEDIDAS	BASE OFERTA PARTICULARES	BASE OFERTA INSTITUCIONES
A	16	PUESTO AUTORIZADOS A VENDER PANCHOS, CHORIPANES, HAMBURGUEZAS, SANDWICH PAPAS FRITAS, BEBIDA	5 X 8 METROS	\$ 8.000,00	\$ 2.000,00
B	3	TIPO RESTAURANTE CON SILLA PROPIAS	10X8 METROS	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00

ANEXO I: Modelo de presentación de PROPUESTA
(Completar, firmar y colocar en el sobre)

**CONCURSO DE PRECIOS
PUESTOS DE VENTA DE COMIDA EN PREDIO FERIAL
10, 11 y 12 de MARZO de 2017**

Apertura de las propuestas: 16/2/2017 Hora: 10:00

Sres. Comisión Fiesta de la Vendimia

Me dirijo a Usted a efectos de presentar PROPUESTA ECONOMICA de acuerdo a lo indicado en pliego adjunto.

NOMBRE Y APELLIDO: _____

INSTITUCION O EMPRESA A LA QUE REPRESENTA: _____

Nº DE DNI o CUIT: _____

TELEFONO DE CONTACTO: _____

DOMICILIO LEGAL: _____

ITEM PARA EL QUE OFERTA (DEBE SER SOLO UNO): _____

OFERTA ECONOMICA: \$ _____ EN LETRAS: _____

Sin otro particular, saludo atentamente

.....
FIRMA

.....
ACLARACION

.....
DNI

ANEXO II: Condiciones Bromatológicas

(Firmar y colocar en el sobre)

- Deberán utilizar ropa adecuada consistente en blusa o delantal y gorro que cubra completamente el cabello, los cuales deben ser de color claro y mantenido limpio y en buen estado de conservación.
- Todos los Manipuladores deberán contar con Libreta de Sanidad o Certificado de Salud que acredite que no posee enfermedades infecto contagiosas.
- Deberán lavarse las manos con agua corriente, o que en cualquier caso sea potable, utilizando jabón, antes de preparar los alimentos, antes de servirlos, después de utilizar el sanitario, de tomar dinero, de manipular alimentos crudos, o de cambiar de actividad.
- No debe usar en su trabajo anillos, pulseras, aretes, relojes, collares u otros aditamentos o adornos.
- El manipulador, además de cumplir con los requisitos anotados, será el responsable de la higiene y protección de los alimentos que prepara y/o vende; del expendio y de toda condición que pueda afectar las condiciones higiénicas de los alimentos allí vendidos. Además debe acatar las indicaciones que les sugiera la inspección de bromatología.
- Las superficies de trabajo y preparación de los alimentos deben ser o estar recubiertos de materiales sanitarios, impermeables, de fácil limpieza y en buen estado de conservación.
- Todos los complementos del puesto de venta como bancas, mesas, cajones, estantes, puertas, vitrinas, etc., deben estar limpios, ordenados y en buen estado de conservación.
- El manipulador-vendedor debe mantener limpio el sitio correspondiente a su puesto de venta y sus áreas adyacentes en un perímetro de por lo menos dos metros.
- El puesto de venta debe estar dotado de un recipiente de basura el cual debe ser de material sanitario y permitir que se mantenga tapado, en buen estado de conservación y alejado del lugar donde se manipulan los alimentos.
- Cada puesto deberá contar con un matafuego de 5 kilos.