



PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

OBJETO DEL LLAMADO

Artículo 1º: La Municipalidad de Villarino, por intermedio de la Secretaria de Gobierno, llama a Licitación Pública para adjudicar las cantinas ubicadas en el predio afectado a la Fiesta Nacional del Ajo en su 51º aniversario.

Artículo 2º: Las propuestas serán abiertas en el Palacio Municipal de Villarino, el día 17 de Octubre a las 13:00 horas, en presencia de las autoridades correspondientes e interesados que concurren, labrándose acta que será firmada por las autoridades presentes, y demás asistentes que lo deseen. Solo se tomarán en consideración las propuestas que hubieran sido presentadas hasta la hora fijada para la apertura. Pasada la hora fijada no se aceptarán propuestas, aun cuando no hubiere comenzado la apertura de los sobres.

Artículo 3º: La Municipalidad de Villarino, con sede en Moreno N° 41, de la Ciudad de Médanos, será la autoridad de Aplicación de esta Licitación.

Artículo 4º: A los fines de su empleo en la presente Licitación, se entiende por:

- Adjudicatario: El o los oferentes a quien se adjudique la presente Licitación.
- Monto de Oferta: El monto total acumulado, calculado según el criterio requerido por el presente Pliego de Bases y Condiciones.
- Oferente: Personas Jurídicas sin fines de lucro o Instituciones Intermedias que se encuentren inscriptas en el registro de entidades de bien público del Municipio de Villarino.
- Pliego: Son las distintas piezas o legajos en que se agrupan las condiciones legales, administrativas y técnicas, planos, formularios de oferta, y demás datos y estipulaciones, con las circulares, en conjunto, constituyen la documentación de la Licitación.
- Representante: Persona física designada por el oferente con amplias facultades para considerar, resolver las cuestiones relativas a la oferta o al contrato, obligando al oferente o adjudicatario, según corresponda.

NORMAS APLICABLES

Artículo 5º: La Licitación Pública se regirá por las normas del presente pliego de Bases y Condiciones. Que serán interpretadas como ley.

OFERENTES

Artículo 6º:

6.1 Podrán participar en esta licitación las personas Jurídicas sin fines de lucro e Instituciones Intermedias que se encuentre inscriptas en el registro municipal con

un año de antigüedad, domiciliadas en Médanos o radio de distancia menor a 30 kilómetros.

6.2 Los oferentes deberán acreditar copia fiel de personaría jurídica o constancia de inscripción en el registro Municipal de entidades de bien público.

6.3 Cada oferente solo podrá resultar adjudicatario de una sola cantina ubicada en el predio afectado.

PRESENTACION DE OFERTAS

Artículo 7º: La presentación de ofertas sin observaciones al pliego de bases y condiciones implica su conocimiento, aceptación y el sometimiento a todas sus disposiciones.

Artículo 8º: Las propuestas se redactarán en lo posible a máquina; cada foja será firmada por el proponente y se entregarán en la correspondiente oficina municipal (Secretaría de Gobierno) o serán enviadas por carta certificada.

Artículo 9º: Las propuestas se deberán presentar en original y duplicado.

Artículo 10º: No se considerarán las propuestas que contengan enmiendas, interlíneas o raspaduras que no estén debidamente salvadas con la firma del PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES. Verificada tal situación en el acto de apertura, se le solicitará al oferente que lo salve en ese momento.

Artículo 11º: FORMALIDADES DE LA PROPUESTA La propuesta se hará en idioma español, en forma mecanografiada, impresa o equivalente, salvándose toda raspadura, enmienda o interlineado. Será suscripta por el oferente, representante legal o apoderado, con identificación del firmante, quien rubricará cada una de las hojas que compongan la oferta. Los importes se expresarán en pesos de curso legal en la República Argentina.

Artículo 12º: CONTENIDO DEL SOBRE Deberá contener:

A) Carta de presentación: La carta de presentación será suscripta por el oferente o por su representante. Naturalmente deberá expresar que se somete a los requisitos preestablecidos por el presente pliego confeccionado por el Municipio de Villarino.

Formalidades:

- Nombre de la Persona Jurídica o Institución intermedia.

B) Propuesta económica

C) Propuesta gastronómicas

APERTURA DE LAS PROPUESTAS



Artículo 13º: La apertura de la PROPUESTA, de sobre se realizará en la Secretaría de Gobierno de la LICITANTE, en el día y a la hora que fije en el presente pliego de bases y condiciones, en acto público que será presidido por el Secretario Gobierno y/o quien lo reemplace.

FACULTAD DE ACEPTAR O RECHAZAR LA PROPUESTA

Artículo 14º: La Municipalidad de Villarino se reserva el derecho de dejar sin efecto la propuesta que no encuadre en los parámetros establecidos en el pliego de bases y condiciones.

IGUALDAD DE PRECIOS. MEJORA DE OFERTA

Artículo 15º: En el caso de igualdad de precio, calidad y condiciones entro dos o más ofertas, o de existir, a criterio de la autoridad de aplicación, ofertas equivalentes en cuanto a su conveniencia, cuando la diferencia entre ellos no sea significativa, prevalecerá la oferta que tenga la mejor propuesta gastronómica según criterio del Departamento Ejecutivo.

ADJUDICACION

Artículo 16º: La Municipalidad a través de profesionales idóneos y recursos propios procederá al análisis integral de los Ítems requeridos en el presente Pliego de Bases y Condiciones, recayendo la adjudicación sobre la propuesta que resultase más ventajosa a criterio de este Municipio, teniendo en cuenta la propuesta gastronómica y precio de lo ofertado por cada una de los oferentes participantes en esta Licitación. La Persona Jurídica sin fines de lucro o Institución intermedia registrada, que tenga la mejor oferta analizada íntegramente tendrá el derecho a seleccionar su cantina en primer término, las restantes tendrán derecho a seleccionar la que le corresponde con el orden de prelación correspondiente a su número de adjudicación.

CONTRATO

Artículo 17º: Resuelta la adjudicación por la autoridad competente, el contrato queda perfeccionado mediante la instrumentación del acuerdo de voluntades a través de la firma de un contrato. El contrato de **Locación** sólo se perfecciona con la firma de las partes y hasta tanto ello no ocurra, ningún derecho emergente del contrato puede nacer.

FIRMA DEL CONTRATO

Artículo 18: Resuelta la adjudicación se procederá a la firma del contrato en el día y el horario establecido por el Departamento Ejecutivo Municipal.

PLAZO DEL CONTRATO

Artículo 19º: El plazo de vigencia del contrato será la duración del evento festivo.

COTIZACION

Artículo 20º: El costo **MINIMO** de las cantinas en pesos será el siguiente:

- A) Cantinas con fogón: Oferta Base \$ 10.000
- B) Cantinas sin fogones (Laterales al patio de comidas): Oferta Base \$8.000

CESIÓN DE CONTRATO

Artículo 21º: El adjudicatario no podrá ceder el contrato suscrito en todo o en parte salvo en casos excepcionales a solo juicio de la Municipalidad.

INVARIABILIDAD DE PRECIOS

Artículo 22º: Los precios establecidos en las propuestas y en el contrato serán invariables.

PROCEDIMIENTO BROMATOLOGICO

Artículo 23º: Requisitos serán adjuntados al Pliego de Bases y Condiciones.

23.1 Anexo I.

DISEÑO Y ESTETICA

Artículo 24º La dirección de Comunicación y Medios del Municipio de Villarino será órgano de contralor responsable de hacer cumplir el uso de identidad visual en la Fiesta Nacional del Ajo.

Los Adjudicatarios de las cantinas deberán seguir los lineamientos de ambientación y estética a fin de unificar y aplicar el sistema de identidad visual del evento festivo.

24.1 Material provisto por la dirección: Cada adjudicatario contara con una marquesina identificatoria que plasmara el nombre de la institución que representa, banderines, tableros, Hojas tamaño A3 rotuladas para ser usadas como exhibición de menú y listado de precios.

24.2 Prohibiciones: La ambientación estética de los espacios de cantina no se podrán alterar, ni cubrir con materiales, afiches, pizarras, banderas y material decorativo que altere el diseño preestablecido.

PROPUESTA GASTRONOMICA



Artículo 25º: Todas las cantinas deberán contener una receta que incorpore el ingrediente **Ajo** como parte de la misma.

Las cantinas sin fogones podrá ofrecer: panchos, hamburguesas, lomos, pizzas, empanadas, milanesas, ensaladas, refrigerios y helados.

Asado y chacinados solo podrá ser ofertado en las cantinas que cuentan con fogón.

Que prohibido el expendio de bebidas alcohólicas dentro del predio festivo.

25.1 Sugerencia gastronómica a tener en cuenta. Adjuntada como **Anexo II.**

PENALIDADES

Artículo 26º: El incumplimiento de las obligaciones contraídas por los adjudicatarios, dará lugar a la aplicación de las penalidades que a continuación se indican para cada caso

1) A los adjudicatarios: la LICITANTE, previa intimación efectuada por la autoridad de aplicación competente para regularizar la situación de **estética , propuesta gastronómica y normas bromatológicas** dentro del plazo perentorio que fije al efecto, podrá optar por: 1) Intimarlo al cumplimiento de los requisitos del Pliego de Bases y Condiciones, 2) Aplicar Multa de \$ 1.000 pesos o 3) Demandar la rescisión del contrato 4) Excluirlo de la próxima Fiesta Nacional Del Ajo como entidad sujeta a licitación.

NOTIFICACIONES

Artículo 27º: Las notificaciones se efectuarán en alguna de las siguientes formas:

a) Personalmente b) Por cédula, que se diligenciará en el domicilio de la entidad; c) Por telegrama colacionado; d) Por carta documento. En el primer supuesto, se entregará al interesado, bajo constancia, copia del acto objeto de la notificación, mientras que en los restantes se acompañará dicha copia o, en su defecto, se transcribirá el acto objeto de la notificación.

CONSULTAS

Artículo 28º: Únicamente los adquirentes de este Pliego podrán efectuar, hasta dos 2 antes del acto de apertura, consultas en persona sobre el mismo, a cuyo fin deberán dirigirse a la Secretaría de Gobierno de la Municipalidad de Villarino.



ANEXO I

PROCEDIMIENTO BROMATOLÓGICO

El personal que se encuentre trabajando en los puestos de comida deberá cumplir con las siguientes condiciones:

- Portar DNI vigente, con domicilio actualizado
- Poseer la Libreta Sanitaria en vigencia expedida por la Municipalidad
- Poseer el Curso de Manipulación de Alimentos otorgado por el Ministerio de Salud.

Las instalaciones deberán tener:

- Mesadas de trabajo en condiciones adecuadas de conservación.
- Utilizar ollas y utensilios para la elaboración de acero inoxidable o cualquier otro material de fácil limpieza y no contaminante.
- Contar con el suministro de agua potable. Un tanque de almacenamiento de líquido con agua tratada para la elaboración de los alimentos. Un tanque de almacenamiento de desagüe de las piletas en la parte inferior.
De no contar con piletas y desagües presentar los tres baldes rotulados que indique agua con detergente, agua de enjuague y agua con lavandina para la correcta limpieza y desinfección de los utensilios de trabajo.
- Utilizar papel descartable, no repasadores ni trapos rejillas.
- Heladera y/o freezer para almacenamiento de alimentos perecederos.
- Contenedores de residuos con bolsas negras y tapas en el interior.
- Recipientes para residuos instalados fuera del puesto, en el área de atención al servicio.
- Los utensilios que se prevean al público deberán ser descartables.

Indumentaria de Trabajo:

- Chaqueta – pantalón color claro.
 - Calzado cerrado.
 - Guantes y cofia.
-
- El expendio de bebidas podrá hacerse solo con productos envasados en origen, provenientes de fábricas debidamente registradas, habilitadas y con permiso del ministerio de salud.



Municipio de Villarino

- Todas la materia prima utilizada contará con rotulo habilitado, registrado y aprobado por el Ministerio de Salud, en la elaboración del producto terminado cualquier fuese el rubro.

Cumplir con las 5 Claves de Seguridad Alimentaria:

Mantener la higiene:

- Lavar y desinfectar todas las superficies y utensilios utilizados en la preparación de los alimentos.
- Proteger los alimentos y las áreas de cocina de insectos, plagas y otros animales.
- Lavarse las manos con agua y jabón antes y durante la preparación de los alimentos, después de ir al baño, cambiar pañales y cada vez que sea necesario.

Usar agua y materias primas seguras:

- Usar agua potable antes del consumo.
- Lavar bien las frutas y hortalizas.
- Seleccionar alimentos seguros, trabajar con alimentos rotulados.

Cocinar completamente los alimentos

- Evitar que los alimentos queden crudos en su interior, sobre todo los trozos grandes de carnes, pollos enteros, carnes molidas, pescados y huevos.
- Recalentar la comida completamente superando los 70°C de temperatura.

Evitar la contaminación cruzada

- Separar siempre los alimentos crudos de los cocidos y de los listos para consumir.
- Conservar los alimentos crudos en recipientes cerrados y separados del resto, eligiendo distintas zonas de la heladera para su almacenamiento.
- Utilizar tablas, cuchillos y platos diferentes para manipular los alimentos crudos y cocidos.

Mantener los alimentos a temperaturas seguras:

- Mantener los alimentos perecederos (preferentemente, bajo los 5°C).
- Mantener bien caliente la comida lista para servir (arriba de los 60°C).
- No descongelar los alimentos a temperatura ambiente.



Prohibiciones para los puestos de Venta:

Queda expresamente prohibido:

- La venta de bebidas alcohólicas o energizantes.
- La venta de bebidas en envases de vidrio.
- Arrojar desperdicios o efluentes alrededor del puesto durante la actividad.
- La venta de encurtidos, conservas y cualquier otro alimento sin rótulo aprobado por el Ministerio de Salud.
- El ingreso de mascotas al predio.
- Fumar en el puesto de alimentos.



ANEXO II

Las siguientes recetas son a modo de sugerencias gastronómicas y podrán ser o no tenidas en cuenta:

- 1- Mixeado de aceite y provenzal para papas fritas.
- 2- Emulsión de Ajo (para papas y/o carnes) ingredientes: Ajo, Aceite y Leche.
- 3- Salsa de Ajo caramelizada (para lomos en sándwich) ingredientes: Ajo reducido en aceite y azúcar.
- 4- Mayonesa de Ajo (para acompañar carnes y sándwich en general).
- 5- Típica salmuera para asados y carnes.
- 6- Empanadas de pollo y/o carne de cerdo al ajillo.
- 7- Pizza napolitana con Ajo deshidratado.
- 8- Ensaladas varias.
- 9- Wraps vegetarianos o con carnes y vegetales.
- 10- Pancho gourmet (estilo carioca al que se le sugiere incorporar papas pay / puré de Ajo / Mayonesa de Ajo / reducción de ajo caramelizado mixeado).