

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

“SERVICIO INTEGRAL DE ABASTECIMIENTO DE BEBIDAS, ALIMENTOS Y DESCARTABLES
PARA EL COCHE COMEDOR”

SERVICIO LARGA DISTANCIA

RC 27180

1. Objeto

El presente pliego de Especificaciones Técnicas tiene por objeto establecer los lineamientos para la prestación del servicio integral de abastecimiento de bebidas, alimentos y descartables para el consumo de los pasajeros correspondiente al coche comedor del Servicio Larga Distancia Constitución/Mar del Plata.

La EMPRESA PROVEEDORA responderá por la buena calidad de los alimentos a brindar entendiéndose por tal las condiciones bromatológicas, las condiciones externas de embalaje, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y provisión de los mismos de acuerdo a lo previsto por la normativa vigente, así como toda otra cuestión que a requerimiento de SOFSE resulte esencial para la prestación del servicio en tiempo y forma.

SOFSE estará facultada para realizar las inspecciones que considere necesarias en la planta de la EMPRESA PROVEEDORA, sin necesidad de notificación previa. La EMPRESA PROVEEDORA deberá realizar todas las tareas correctivas que SOFSE le indique.

2. Consideraciones Generales

El proveedor deberá realizar el transporte de los productos hasta su entrega en los Almacenes de Remedios de Escalada de la Línea General Roca y si por razones de demanda fuese necesario, se deberá entregar al pie del coche comedor en la Estación Plaza Constitución.

En tal sentido y a fin de garantizar la calidad de los productos “alimentos”, el transporte de los mismos deberá efectuarse en unidades que cuenten con refrigeración necesaria a fin de evitar la interrupción de la cadena de frío y acreditar el correspondiente control bromatológico expedido por profesional habilitado.

Una vez entregado los productos se conformará un remito suscripto por ambas partes en el que se deje constancia de la cantidad y calidad de los mismos.

3. Capacidad técnica de los oferentes.

3.1 Antecedentes para la correcta evaluación de las ofertas:

El Oferente deberá incluir obligatoriamente en la misma:

Deberá acreditar experiencia en el rubro, la cual se acreditará con antecedentes de provisión de igual o similar envergadura.

Deberá presentar certificado de habilitación de planta.

Deberá presentar certificado de Calidad – Seguridad e Inocuidad Alimentaria.

3.2 Capacidad de Ofrecer el Servicio Exigido:



El Servicio a brindar será acorde a la importancia y calidad de las prestaciones solicitadas. Para ello, los Oferentes deberán poseer la capacidad para dar cumplimiento a las condiciones de calidad exigidas para los servicios solicitados y con los requerimientos definidos en el presente Pliego.

3.3 El Oferente deberá acreditar:

- La ubicación de la fábrica: La acreditación de este extremo será mediante contrato de alquiler o título de propiedad. En el caso de contrato de alquiler, su duración no podrá ser inferior al plazo de la presente contratación.

Previo a la adjudicación del servicio, SOFSE y/o cualquier organismo especializado a pedido de SOFSE podrá realizar visitas a los establecimientos de los oferentes con el objetivo de corroborar las capacidades técnicas declaradas por éstos en sus ofertas. A estos efectos, la fecha y hora de las mismas será convenida con los oferentes.

4. Plazo de Contratación.

El periodo de contratación es de TRES (3) meses a partir de la notificación y aceptación de la orden de compra.

El Adjudicatario tiene la obligación de contar con los recursos humanos y tecnológicos necesarios en los plazos que SOFSE determine a tal efecto. Cualquier demora en el inicio del servicio por falta de algún servicio, insumo, material y/o componente será imputable al Adjudicatario, y no se aceptará como motivo válido de demora en el inicio del servicio.

5. Reporte Control de Stock

El proveedor deberá realizar entregas parciales de la mercadería según le sea indicado por SOFSE en base a la demanda.

El proveedor deberá entregar un remito con el detalle de la mercadería entregada.

En el caso que algún producto no tenga la rotación necesaria, se quitará del menú propuesto para el coche comedor. Se aceptarán alternativas de iguales o mejores características de los productos solicitados, todas incluidas en el presente pliego.

Semanalmente desde el área de administración de la línea, informará vía comunicado oficial (acordado por ambas partes) el control Z de las máquinas registradoras y/o facturación manual.

El proveedor enviará, en la primera entrega, un stock mínimo correspondiente al consumo estimado de 14 días aproximadamente.

La empresa PROVEEDORA podrá realizar el control cruzado del stock en conjunto con SOFSE, a fin de procesar de manera correcta las órdenes de pago (previa notificación 48 hs.).

SOFSE podrá definir en forma conjunta con el proveedor, y sin costos adicionales, otros reportes necesarios para el seguimiento de la gestión.

6. Características del servicio.

- Servicio de Abastecimiento y Logística.

6.1. Lugar de Entrega:

29 de Septiembre 3501, Remedios de Escalada, Lanús, Pcia de Buenos Aires / Estación Plaza Constitución, C.A.B.A.

6.2. Días de Entrega:

Lunes a Sábado en horario de 08:00 a 12:00.

PABLO GARCIA
Subgerente de Transporte
Línea Roca

Por razones operativas, SOFSE podrá determinar con anticipación, un cambio en el día y horario de entrega.

6.3. **Dimensionamiento de Productos:** la definición del dimensionamiento sugerido deberá estar en función al consumo de todos los productos y estará a cargo de SOFSE quien aprobará el dimensionamiento semanal/mensual, así como cualquier ajuste necesario al mismo.

Los productos cotizados deberán ser de primera línea, indicando marca de los mismos.

• **DATOS QUE DEBERA CONTENER EL ENVASE DE LOS ALIMENTOS**

En sticker pre impreso se deberá informar lo siguiente:

Proveedor:

- Nombre razón social del elaborador.
- Domicilio de la razón social.
- Número de Registro del Establecimiento elaborador ante el organismo competente (RNE)
- Número de Registro Nacional de Producto Alimenticio (RPA).

Producto:

- Nombre del Producto
- Contenido Neto
- Fecha de elaboración y vencimiento (plazo mínimo 21 días de vencimiento a partir de la fecha de elaboración).
- Requisitos especiales para su conservación (en caso de existir).

Medidas Preventivas:

La EMPRESA PROVEEDORA implementara medidas claves para asegurar la inocuidad de los alimentos, tales como:

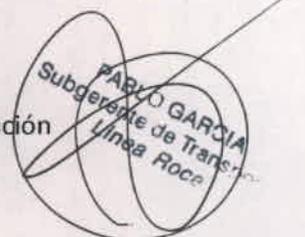
- Control de Temperatura.
- Prácticas de higiene personal.
- Prevenir la contaminación cruzada.
- Sectorización de la cocina.
- Comprar la mercadería a utilizar a proveedores aprobados.
- Al momento de la entrega del producto, deberá disponer del 80% de vida útil remanente.

Normas Aplicables DDE Calidad, Higiene y Medio Ambiente

La EMPRESA PROVEEDORA deberá contar con Certificación ISO 9001 vigente y emitida por un organismo de nivel internacional debidamente aprobado.

Control de Calidad

- Cumplimiento de las especificaciones del CAA en cuenta a rotulación
- Estado físico y sanitario del envase
- Caracteres organolépticos
- Transporte: aspectos higiénico – sanitario y temperatura.
- Temperatura



- Caracteres organolépticos
- Forma de conservación

7. Sistema de Contratación.

Los trabajos serán contratados según la siguiente modalidad:

Orden de Compra Abierta: Las cantidades fijadas en el presente pliego para los ítems mencionados se considerarán como "Cantidades Máximas", encontrándose el adjudicatario obligado a proveer hasta el máximo de las unidades determinadas.

Se aclara que la no emisión de las "Solicitudes de Provisión" durante el lapso de vigencia del contrato, o la emisión de solicitudes por una cantidad inferior a la indicada en el PET, no generará ninguna responsabilidad para SOFSE y no dará lugar a reclamo ni indemnización alguna a favor del adjudicatario.

La adjudicación de todos los ítems recaerá sobre un único oferente, no estando prevista la figura de adjudicación por renglones para este llamado.

8. Forma de Cotización.

Cada Oferente cotizará los ítems correspondientes a los rubros especificados en las Planillas de Cotización que se adjunta como Anexo A a la presente Especificación.

Toda prestación no itemizada, pero necesaria para la ejecución del SERVICIO conforme a su fin, de acuerdo a la presente especificación, deberá ser abastecida o ejecutada por el PROVEEDOR, entendiéndose que su costo está incluido en el valor total cotizado y prorrateado en los distintos rubros que integran su oferta.

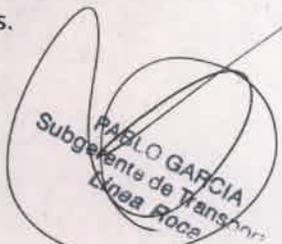
9. Inicio de las tareas.

El proveedor deberá presentar un instructivo como parte de la oferta, para la adecuada manipulación de los productos que serán exhibidos a la venta, en especial aquellos productos que requieran un proceso de cocción (tiempo y temperatura) para su apropiada presentación y consumo, de acuerdo a lo requerido por las normas de seguridad e higiene vigentes a fin de brindar excelencia en el servicio.

9.1. El proveedor deberá asegurar la disponibilidad del 18% (cantidad estimada para el consumo de los 8 días mencionados en el punto 5.) de cada uno de los ítems mencionados en el punto 6.3, para la primera entrega que será en un plazo no mayor a CUARENTA Y OCHO (48) horas de la notificación y aceptación de la Orden de Compra por parte del mismo. El horario de entrega será de 08:00 a 12:00 hs. en el almacén de Remedios Escalada mencionado en el punto 6.1 del presente pliego.

9.2. En el supuesto caso que se verifiquen cantidades faltantes y/o productos que no cumplan con lo solicitado en el presente pliego, se rechazará el pedido y se intimará al proveedor a la entrega o reemplazo de los artículos en el plazo de CUARENTA Y OCHO (48) horas desde la verificación.

Tanto SOFSE como el PROVEEDOR designarán un responsable para la firma de cada documento generado, quien confirmará la aceptación y el acuerdo mutuo acerca de los objetivos.


PABLO GARCIA
Subgerente de Transito
Enea Roca