

CONDICIONES PARTICULARES **Servicio de Catering – Tren a Bahía Blanca**

EP: BB0008-0

• OBJETO

El presente tiene por objeto establecer los lineamientos generales para la prestación del servicio de provisión de alimentos, para el consumo de los pasajeros que viajan en los servicios de trenes desde Plaza Constitución a Bahía Blanca, que opera SOFSE.

La EMPRESA DE CATERING responderá por la buena calidad de los alimentos a brindar tanto respecto de las condiciones bromatológicas de los mismos como de las condiciones externas de embalaje, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, provisión, y todo lo requerido para el Servicio.

Se deja constancia, que SOFSE podrá realizar las inspecciones que considere necesarias, sin necesidad de notificación previa. La EMPRESA DE CATERING deberá realizar todas las tareas correctivas que SOFSE le indique.

• LUGAR Y DÍAS DE ENTREGA

a. Lugar:

29 de Septiembre 3501, Estación Remedios de Escalada (Ver detalle de condiciones de entrega)

b. Días:

Lunes, Miércoles y Viernes: entre las 08:00 hasta las 14.00 Hs. y en feriados a confirmar según programación del servicio. Por razones operativas, SOFSE podrá determinar con 7 días de anticipación, un cambio en el día, lugar (a convenir) y horario de entrega.

• CONDICIONES DE ENTREGA

La EMPRESA DE CATERING realizará el transporte de los alimentos hasta su entrega a SOFSE al pie del coche comedor, en unidades que cuenten con refrigeración acorde con la provisión a realizar para evitar variaciones de frío, con certificado de cadena de frío y control bromatológico expedido por profesional habilitado.

La entrega de los alimentos se realizará en el domicilio indicado, debiendo ser recepcionada por una persona de Almacenes o el Encargado del Coche Comedor de SOFSE. La EMPRESA DE CATERING no podrá hacer entrega de los alimentos a personas distintas de las mencionadas.

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

• CARACTERÍSTICAS BÁSICAS DEL SERVICIO

1. PLATO PRINCIPAL

Los parámetros estándar de cumplimiento serán los siguientes:

Plato Principal: 300 gr. + 200 gr. de guarnición, pan, 2 servilletas y cubiertos descartables. Queda exento del Menú la entrega de pastas.

Se deberá presentar para aprobación de SOFSE, un cronograma de menús con diferentes opciones, siendo SOFSE quién definirá mensualmente los mismos.

Opciones de variedades de referencia:

Pollo al verdeo con puré
Suprema napolitana con tortilla de papa
Pollo al horno con vegetales asados
Ensalada caesar
Albóndigas con arroz
Tarta de calabaza y espinaca
Ensalada del chef
Ternera al malbec con mil hojas de papas y chauchas
Carre a la mostaza con puré de zanahorias
Lentejas a la española
Merluza crocante con puré mixto

NOTE: LAS ENSALADAS NO PODRAN SER OFRECIDAS DENTRO DE LOS PLATOS PARA CELIACOS

• **DATOS QUE DEBERÁ 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 (necesidad mínima de vigencia desde la entrega del producto 72 hs)
- Requisitos especiales para su conservación (en caso de existir).

• **CANTIDADES**

Las cantidades por cada entrega, serán definidas por el departamento de Transporte de SOFSE.

Las mismas serán informadas a la EMPRESA DE CATERING, con al menos 48 Hs. de antelación.

La previsión estimada, es la siguiente:

Menú completo: Aprox. 80 unidades promedio por servicio (incluye 4 unidades apto para celíacos), la cual podrá variar de acuerdo a la demanda.

Condiciones previas a la contratación: los interesados deberán acercarse a la Estación Plaza Constitución, 1 (una) hora antes de la salida del tren, al menos 4 (cuatro) platos-muestras del producto que se comprometen a proveer en caso de ser adjudicados. Los mismos serán recepcionados por el Responsable del Coche Comedor. Deberán acompañar una nota con la información del producto que se entrega en muestra y cuya copia recibida deberá ser adjuntada en la oferta escrita.

Proveedores actuales/anteriores: Para el análisis de las ofertas se podrá contemplar (en los que casos que correspondan), las quejas/sugerencias/felicitaciones recibidas por parte de los pasajeros que hubieran consumido los productos en algunos de nuestros servicios.