

CONDICIONES PARTICULARES **Servicio de Catering – Base Constitución Roca**

• 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 con destino 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:

Estación Plaza Constitución Larga Distancia – Calle Gral. Hornos 97 – C.A.B.A. almacén 4120.

b. Días:

Lunes – miércoles y viernes de 08:00 hs, a 11:00 hs, y 13:00 hs, a 15:00 hs para el servicio a Bahía Blanca, todos estos en Plaza Constitución Línea Roca Larga Distancia. Por razones operativas, SOFSE podrá determinar con 7 días de anticipación, un cambio en el día 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 suscrito 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: 350 gr. + 150 gr. de guarnición, pan, 1 sobre de sal fina, 2 servilletas y cubiertos descartables. En caso de la entrega de pastas, adicionalmente se debe entregar queso rallado en sobres individuales de 8 gr.

Se deberá presentar para aprobación de SOFSE, un cronograma de 16 opciones de menús, los cuales deben contener al menos 3 menús sin T.A.C.C. y 3 menús vegetarianos. El proveedor deberá asegurar la disponibilidad de todas las opciones siendo SOFSE quien definirá mensualmente el menú elegido

La opción de pastas como plato principal será válida cuando se tratare únicamente de pasta rellena o pasta acompañada con salsas con carne de vaca o pollo. No obstante, SOFSE podrá solicitar la provisión de platos de pastas sin carne, previo a la entrega según diagrama.

• 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)
- El contenedor de los alimentos debe ser apto para horno y horno microondas.

▪ Producto

- Nombre del Producto
- Contenido Neto
- Fecha de Elaboración y Vencimiento
- 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. 80-100 unidades a Bahía por servicio, la cual podrá variar de acuerdo a la demanda.

Las cantidades varían de acuerdo a los meses de temporada alta y meses de temporada baja.

Condiciones previas a la contratación: los interesados deberán acercarse a las oficinas de la subgerencia de transporte Larga Distancia – Calle Gral. Hornos 11, 2º piso of.203 – C.A.B.A., al menos 4 (cuatro) platos-muestras del producto que se comprometen a proveer en caso de ser adjudicados, de los cuales deben ser 1 plato (carne), 1 plato (pasta), 1 plato (sin TACC) y 1 plato (vegetariano). 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.