

**CONDICIONES PARTICULARES**  
**Servicio de Sandwichería para coches Comedor – Larga Distancia**  
**Base Plaza Constitución**

• **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 destinos Mar del Plata, Bahía Blanca, que opera SOFSE.

La EMPRESA PROVEEDORA 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 PROVEEDORA deberá realizar todas las tareas correctivas que SOFSE le indique.

• **LUGAR Y DÍAS DE ENTREGA**

**a. Lugar:**

Estación Plaza Constitución línea Roca Larga Distancia – Calle Gral. Hornos 11 – C.A.B.A. Almacén 4120.

**b. Días:**

De lunes a viernes a convenir según necesidad operativa de 8.00 a 12:00 y de 13:00 a 15:00 hs.

• **CONDICIONES DE ENTREGA**

La EMPRESA PROVEEDORA realizará el transporte de los alimentos hasta su entrega a SOFSE al pie del almacén Plaza Constitución (A4M0), 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 de SOFSE. La EMPRESA PROVEEDORA 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.

Desde la fecha de solicitud de entrega hasta la recepción de la mercadería solicitada deben pasar como máximo 72Hs, idealmente 48Hs.

• **CAPACIDAD TÉCNICA DE LOS OFERENTES:**

- ✓ El oferente 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.

• **PLAZO DE LA CONTRATACIÓN:**

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

Las cantidades mensuales estipuladas en el requerimiento de compra son aproximadas, las mismas podrán ser modificadas por el sector de transporte de SOFSE según las necesidades operativas.

Las entregas serán parciales y se deberán realizarse de manera semanal o quincenal.

• **CARACTERÍSTICAS BÁSICAS DEL SERVICIO**

1. SANDWICH PEBETE DE JAMON Y QUESO

Se deberá presentar en blíster, envasado en atmosfera modificada, para evitar la contaminación del producto y el peso mínimo debe ser de 140 - 200 gr.

2. PACK X TRES SANDWICH DE MIGA TRIPLE JAMON Y QUESO EN PAN BLANCO

Blíster x 3 Unidades. Se deberá presentar en blíster, envasado en atmosfera modificada, para evitar la contaminación del producto y el peso mínimo debe ser de 120 - 150 gr.

3. SANDWICH PAN ARABE DE JAMON Y QUESO

Se deberá presentar en blíster, envasado en atmosfera modificada, para evitar la contaminación del producto y el peso mínimo debe ser de 180 - 240 gr.

• **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 y peso Neto
- Fecha de Elaboración y Vencimiento (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 implementará 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

- La fecha de vencimiento debe disponer del 80% de la vida útil remanente al momento de la entrega del producto.

- **NORMAS APLICABLES DE CALIDAD, HIGIENE Y MEDIO AMBIENTE**

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

- **CONTROL DE CALIDAD**

- **Control de calidad de materias primas**

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

- **Control de calidad de producto terminado**

- Caracteres organolépticos
  - Forma de conservación
  - Temperatura

- **CANTIDADES**

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

Las cantidades previstas en el requerimiento de compra están calculadas para el abastecimiento durante 3 meses aproximadamente dependiendo del consumo.

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

Las entregas podrán ser semanales o quincenales de acuerdo a la necesidad operativa.

Condiciones de contratación: los interesados deberán tener residencia de fabricación y entrega en C.A.B.A. o en Gran Buenos Aires, para asegurar la pronta respuesta del abastecimiento.

Condiciones previas a la contratación: los interesados deberán acercarse a las oficinas de la Subgerencia de Transporte Larga Distancia – Av. Gral. Hornos 11 Piso 2º Ofi. 203 – C.A.B.A., al menos 1 (una) muestra de cada producto que se comprometen a proveer en caso de ser adjudicados. Los mismos serán recepcionados por el Responsable del Coche Comedor. Deberán acompañar la mercadería con una nota que contenga toda la información del producto que se entrega en muestra y cuya copia deberá ser adjuntada en la oferta escrita.

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