Los Reartes, 31 de marzo de 2025

RESOLUCION N° 2752

VISTO

La necesidad de regular y controlar el expendio de alimentos en la jornada de los días 24 Y 25 de Mayo, en conmemoración de Las Fiestas Patronales de la Localidad de Los Reartes;

La necesidad de llevar adelante los procesos que permitan determinar los concesionarios y adjudicatarios en las diferentes categorías, y que desarrollarán su actividad comercial dentro del predio Carlos Farriol.

Y CONSIDERANDO

Que conforme prevé la Resolución citada y concordante con la Ley Orgánica Municipal, el proceso de selección de los posibles concesionarios y/o adjudicatarios, debe desarrollarse con la necesaria publicidad. Que las Ordenanzas vigentes sobre el particular, establecen los plazos de publicación y modalidades de selección, lo que garantiza la igualdad entre los distintos interesados.

Que es propósito de la actual comisión comunal, no solo cumplir con las obligaciones que establecen la ley y resoluciones vigentes respecto a la publicidad de los actos de gobierno; sino también honrar la palabra empeñada que se traduce en la propuesta puesta a consideración de los vecinos de Los Reartes respecto al desarrollo de un Gobierno Abierto y Transparente.

Que para tal fin es necesario efectuar un Concurso de Antecedentes y Precios, para la licitación de las pulperías, encargadas de la venta de las comidas típicas (locro, empanadas, choripanes, asado con cuero, parrillas, y a las llamas y bebidas) y de los puestos de comidas rápidas (hamburguesas, panchos, papas fritas, pizzas, empanadas varias con excepción de carne y bebidas);

Por ello y lo dispuesto la Ley Orgánica Municipal de la Provincia de Córdoba, n°8102

FABRICIO GONZALO PERIS
SECRETARIO
Comuna de Los Reartes

RICARDO ANDRÉS LEMA
TESORERO
Comuna de Los Reartes

COMUNA DE LOS REARTES
PROV. DE CÓRDOBA

Lic. MARÍA INÉS RAMELLO
PRESIDENTE
Comuna de Los Reartes

CamScanner

LA COMISION COMUNAL DE LOS REARTES
RESUELVE

ARTÍCULO 1°) DISPONGASE llamar a **CONCURSO DE ANTECEDENTES Y PRECIOS** que tiene por objeto la Concesión de "Pulperías y Puestos en las jornadas de los días 24 y 25 de Mayo" consistentes en: Dos (2) **Pulperías de comidas típicas** (locro, empanadas, choripanes, asado con cuero, parrillas, y a las llamas y bebidas), y un (1) **Puesto de comidas rápidas** (hamburguesas, panchos, papas fritas, pizzas, empanadas varias con excepción de carne y bebidas) en un todo de conformidad al Pliego General de Condiciones y Especificaciones Técnicas que figura como Anexo I que forma parte de la presente.

ARTÍCULO 2°) El precio de la adquisición de Pliego, para **PULPERIAS COMIDAS TÍPICAS**, asciende a la suma de pesos treinta mil ($30.000) el que estará a la venta en Sede Comunal (San Martin N° 288) a partir del dia 07 de abril de 2025 de 8 a 13hs

ARTÍCULO 3°) El precio de la adquisición de Pliego, para **PUESTO DE COMIDAS RÁPIDAS**, asciende a la suma de pesos veinte mil ($20.000) el que estará a la venta en Sede Comunal (San Martin N° 288) a partir del dia 07 de abril de 2025 de 8 a 13hs

ARTÍCULO 4°) DISPONGASE la publicidad de la presente Resolución.

ARTÍCULO 5°) Los gastos que ocasione el cumplimiento del presente Concurso serán imputados a la partida correspondiente del Presupuesto Vigente.

ARTÍCULO 6°) FIJESE el día 30 de abril de 2025 la fecha para la apertura de sobres a las 11 hs., pudiendo presentar las propuestas hasta el mismo día a las 10 hs. en mesa de entrada de la comuna.

ARTÍCULO 7°) La selección de los concesionarios/oferentes se realizará a través de una Comisión Especial formada por: dos personas de la comisión comunal y el director de turismo y cultura.

CLAUDIO GONZALEZ LUNA
SECRETARIO
Comuna de Los Reartes

RICARDO ANDRÉS LEMA
TESORERO
Comuna de Los Reartes

Lic. MARÍA INÉS RAMELLO
PRESIDENTE
Comuna de Los Reartes

CamScanner

ARTÍCULO 8°) Por Resolución Comunal se efectuará la Adjudicación del presente Concurso.

ARTÍCULO 9°) La Comisión Comunal podrá en el caso de quedar desierto el Concurso por no presentación de Ofertas o en el caso de que los oferentes no califiquen de acuerdo a la Comisión de evaluación, a conceder en forma directa los espacios vacantes.

ARTÍCULO 10°) COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE, DESE AL REGISTRO COMUNAL Y ARCHÍVESE.

CLAUDIO GONZALO LUJÁN
SECRETARIO
Comuna de Los Reartes

RICARDO ANDRÉS LEMA
TESORERO
Comuna de Los Reartes

Lic. MARÍA INÉS RAMELLO
PRESIDENTE
Comuna de Los Reartes

COMUNA DE LOS REARTES - VISTO

CamScanner

ANEXO I

PLIEGO GENERAL DE CONDICIONES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Concurso Resolución N° 2752

I. **OBJETO:** El presente Pliego de Bases y Condiciones fija las bases técnicas, legales y financieras para el **CONCURSO DE ANTECEDENTES Y PRECIOS** para la explotación de "Pulperias y Puesto en la jornada de los días 24 y 25 de Mayo" consistentes en: **Pulperías de comidas típicas** (locro, empanadas criollas, choripanes, asado con cuero, parrillas, y a las llamas y bebidas), **Puesto de comidas rápidas** (hamburguesas, panchos, papas fritas, pizzas, empanadas varias excepto criollas, y bebidas). Cabe destacar que se dará lugar a puestos de bebidas artesanales (cerveza, fernet, sodas saborizadas, gin tonic, entre otras) en el caso de presentarse.

II. **RECEPCIÓN DE LAS PROPUESTAS:** Las propuestas se receptarán en la Sede Comunal hasta el día 30 de abril en el horario de 8:00 a 10:00 hs. siendo el horario de apertura de las ofertas el día 30 de abril de 2025 a las 11:00 hs. Por consultas, realizarlas en el horario de 8:00 hs. a 13.00 hs. en la Sede Comunal o al teléfono 03546 492001

III. **FORMA DE PRESENTACIÓN:** Los documentos del Concurso se incluirán en un sobre cerrado y lacrado, sin membrete comercial ni marcas distintivas y dirigidos de la siguiente forma:

A) Para **Pulperías de comidas típicas**:

"COMUNA DE LOS REARTES CONCURSO DE ANTECEDENTES Y PRECIOS PARA CONCESIÓN DE "PULPERÍAS DE COMIDAS TÍPICAS"

B) Para **Puestos de comidas rápidas:**

"COMUNA DE LOS REARTES *CONCURSO DE ANTECEDENTES Y PRECIOS PARA CONCESIÓN DE "PUESTO DE COMIDAS RÁPIDAS"*

CamScanner

El sobre contendrá lo siguiente:

1- Recibo de Compra del Pliego.
2- Garantía de la Propuesta, Seguro.
3- Pliego firmado en todas sus hojas.
4- Propuesta económica propiamente dicha.
5- Memoria descriptiva del Proyecto, caracterización de los Servicios a prestar.
6- Determinación de domicilio legal.
7- Datos de contacto (teléfono, mail)

IV. GARANTÍA DE LAS PROPUESTAS: Los proponentes adjuntarán a la propuesta y como depósito de garantía y seguro por cada una de las propuestas que formulen, un monto de pesos cuatrocientos mil ($ 400.000), para Pulperías **de comidas típicas** y de pesos doscientos mil ($ 200.000) para **Puesto de comidas rápidas**, el que deberá consignarse en: Cheque Certificado a la orden de la Comuna de Los Reartes, con Depósito en Efectivo ingresado por la caja comunal.

V. GARANTÍA DE LA CARPA: en el caso de corresponder, los adjudicados realizarán un depósito en garantía y seguro de pesos doscientos mil ($ 200.000) al momento de la firma del convenio, por cada carpa otorgada para la prestación de servicio de cada puesto en concesión. El mismo deberá consignarse en: Cheque Certificado a la orden de la Comuna de Los Reartes, con Depósito en Efectivo ingresado por la caja comunal.

VI. PLAZO: El plazo de la concesión será de dos (2) días, las jornadas del día 24 y del día 25 de Mayo de 2025.

VII. OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES DEL CONCESIONARIO DE CADA PUESTO Y PULPERÍA:

A.- PROVISIÓN DE:

A.1. DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- Materias Primas: todas las materias primas utilizadas deben contar con las debidas habilitaciones (R.N.E. y R.N.P.A.) y/o provenir de establecimientos habilitados (carnes, verduras, etc.). Se deberá presentar las facturas y/o remitos correspondientes hasta 24 hs antes del evento.

CamScanner

- Productos Listos para Consumir: Todos los alimentos que se exhiban listos para consumir deberán estar protegidos con materiales autorizados (nylon, Tul, bolsas) de manera que no queden expuestos a la interperie.

- Los productos exhibidos: deben poseer las habilitaciones correspondientes (si los productos son elaborados en Los Reartes R.L.E. y R.L.P.A.; Si los productos son elaborados en otra localidad debe contar con R.N.E. y R.N.P.A.)

- Los productos perecederos deberán ser conservados en heladeras o freezer.

- Las bebidas no podrán ser entregadas en envases de vidrios, sino en descartables.

A.2. EQUIPOS ESPECIALES:

- Heladeras y/o freezer en perfecto funcionamiento.
- Anafe con garrafa y/o microondas.
- Ollas, bandejas, cubiertos, etc. deberán ser cuidados y mantenidos en cuanto a su higiene y estado. **tablas de corte que no admitirán de madera,**
- Parrillas y fogones.

A.3. Salud, higiene y seguridad:

- Papeleros y Cestos de residuos, para el público y para uso privado. Los cestos que se utilicen en el stand deben tener tapa.
- Uniforme: se deberá contar con cofia/pañuelo (en buen estado) a fines de cubrir el cabello, el cual debe estar recogido; delantal preferentemente claro. El uso de guantes se recomienda en productos o momentos que lo requieran, los mismos se recomiendan de nitrilo. Así mismo las manos deben estar limpias, las uñas cortas, no se permite que ningún integrante del puesto que manipule alimentos tenga pintura de uñas en las manos, ni alhajas (anillos, pulseras, cadenas); Usar delantal, en todo momento de contacto con los alimentos.
- Carnet de manipuladores: contar con al menos dos personas con carnet de manipulación de alimentos como responsables de la manipulación de alimentos, así mismo la totalidad del personal que trabaje en el puesto deberá asistir, SIN EXCEPCION, a la charla informativa que se dictará previa al evento del personal.

CamScanner

- LIMPIEZA Y ORDEN: El armado del puesto debe estar realizado de manera que los alimentos listos para consumir no corran riesgo de contaminarse, debe prevalecer la higiene y el orden tanto en el puesto, transporte, depósito de materias primas.
  Si se contase con ELEMENTOS DE LIMPIEZA, los mismos deben estar sectorizados (en un solo lugar) y rotulados sus envases con nombre del producto.
- SEGURIDAD: deberá cada puesto contar con matafuego y botiquín.
- QUEDA TERMINANTEMENTE PROHIBIDA LA TENENCIA DE ANIMALES EN LOS SECTORES DONDE SE MANIPULEN ALIMENTOS.
- Los puestos serán supervisados y controlados por personal comunal perteneciente al área de bromatología.

A.4. Higiene y seguridad de la carpa:

- Cualquier fuente de calor deberá ser ubicada a una distancia suficiente de la carpa para evitar cualquier posible daño de la estructura de la misma.
- Proteger la carpa de salpicaduras y/o elementos cortantes.

A.5. Ornamentación:

Ornamentar las **Pulperías de comidas típicas** y **Puesto de comidas rápidas** de acuerdo a las siguientes características.

- Presentar vestimenta gauchesca.
- Adornar la pulpería o puesto con elementos que definan claramente lo colonial, lo gauchesco, lo folklórico o típico de nuestra cultura (Banderas, escarapelas y otros)
- Mostrador: Tablón de madera con frente cubierto de cañizo.
- Instalaciones: La Comuna proveerá:
  a. Agua: Una pileta con conexión de Agua con su correspondiente desagüe. Si fueran necesarias otras instalaciones correrán a cargo del concesionario.
  b. Energía eléctrica en cada puesto. Queda a cargo del concesionario la instalación interior que deberá contar con tablero de fusibles térmicos, disyuntor y toma con descarga a tierra.
- Residuos: Los residuos deberán encontrarse en cestos y embolsados a cargo del concesionario para que la Comuna al cierre de las jornadas del día 24 y 25 los retire.

CamScanner

A.6. Personal – Pase libre:

- La Comuna proveerá veinte pases libres y cinco obleas para estacionamiento a las Pulperías de comidas típicas y diez pases libres y dos obleas para estacionamiento al Puesto de comidas rápidas, el personal deberá ser el mismo ambos días del evento, caso contrario abonará la entrada con el valor general.
- El personal deberá contar con la correspondiente pulsera otorgada que será exhibida en la entrada para la autorización al ingreso y/o egreso del predio.
- Se establece un mínimo de personal de veinte (20) personas en los puestos de pulperías de comidas típicas y diez (10) en el Puesto de Comidas Rápidas, quedando estipulado un mínimo de 3 cajeras/os activos.

A.7. Ingreso de Mercadería: El ingreso de vehículos para la provisión de mercaderías será hasta las 09:00 hs del día 24. Se prohíbe la permanencia de vehículos fuera de dicho horario.

A.8. Cierre de Jornada – finalización de Ventas del día: Las Pulperías de comidas típicas y el Puesto de comidas rápidas podrá expender alimentos y/o bebidas, según corresponda hasta una hora antes de terminar el evento.

A.9. Variedad de la propuesta: Las pulperías deberán realizar los menúes que propongan en su postulación, no pudiendo modificar los mismos sin previo aviso. Siempre será obligatorio mantener la variedad de la propuesta.

A.10 Precios de Venta Se deberán respetar los precios de venta acordados en la reunión previa al evento.

A.11. No se admitirá la unificación de Pulperías y/o Puestos de Comidas Rápidas.

B. CANON:

1- El canon base por la instalación de **Pulperías de comidas típicas,** asciende a la suma de pesos tres millones quinientos mil ($3.500.000), debiendo la oferta ser superior al precio de la base en montos netos y redondeados en pesos miles.

CamScanner

2- El canon base por la instalación de **Puesto de comidas rápidas** asciende a la suma de pesos dos millones $ 2.000.000, debiendo la oferta ser superior al precio de la base en montos netos y redondeados en pesos miles.

VIII. **SELECCIÓN DE LAS OFERTAS:** Para la selección de los contratantes se valorarán el monto y los servicios adicionales que se ofrezcan. Reservándose la comitente el derecho de requerir solo a quienes hayan presentado las dos mejores propuestas de **Pulperías de comidas típicas**, y una de **Puesto de comidas rápidas** para una mejora de ellas a los fines de la selección definitiva.

IX. **NOTIFICACIÓN Y FIRMA DEL CONVENIO DE ADJUDICACIÓN:** La encargada comunicará el resultado del concurso a quienes resulten ganadores y convocará a la firma del convenio.

X. **GARANTÍA DE CONTRATO:** Dentro de los cinco (5) días de notificada la Adjudicación, el Contratista afianzará el cumplimiento del Contrato con el pago del 50% del monto contractual, en efectivo, por la oficina de recaudación comunal. El saldo del 50% del monto contractual deberá ser rendido en la sede de la Comuna de Los Reartes hasta el día 23 de mayo de 2025, caso contrario el dia 24 de mayo de 2025, no podrá ejecutar la actividad prevista.

XI. **UBICACIÓN:** La ubicación de las **Pulperías de comidas típicas y Puesto de comidas rápidas,** se determinará de acuerdo a la distribución prevista por la Comuna y a la elección de ubicación de los contratistas, priorizando a la mejor concesión y sucesivamente a las siguientes.

XII. **DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS:**

1- **No se aceptarán reclamos basados en desconocimiento de estos Pliegos, ya que la sola presentación implica pleno conocimiento del mismo.**
2- La Comuna tendrá facultad de controlar el cumplimiento del contrato y si detectare alguna anomalía se lo informará al Concesionario de manera fehaciente.
3- Las partes contratantes se someten a la jurisdicción de los Tribunales Ordinarios de la ciudad de Córdoba, Provincia de Córdoba, con renuncia expresa a cualquier otro Fuero o Jurisdicción que pudiera corresponderles, fijando domicilios especiales a tales efectos, en los consignados en el sobre de presentación, donde serán válidas todas las notificaciones. –

CamScanner

XIII. REVOCACIÓN DEL CONTRATO: La Comuna tendrá la facultad, de acuerdo al incumplimiento de los requerimientos establecidos en el presente PLIEGO GENERAL DE CONDICIONES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, proceder a la revocación del Contrato de Adjudicación, generando para el contratista, la pérdida total del anticipo y del aporte del 50 %.

CamScanner