

Pliego Único de Bases y Condiciones

PUESTOS DE COMIDAS RÁPIDAS Y BEBIDA ARTESANAL:

Se establece como base para la adjudicación de un puesto de comida y/o bebidas artesanales, un valor total de **Pesos: CINCUENTA MIL (\$50.000,00)**, efectuándose la distribución de una disponibilidad de un total de SEIS (06) lugares de bebidas/ cerveza artesanal/jugos; y OCHO (08) lugares para comidas rápidas.-

La inscripción deberá efectuarse en la Oficina de Industria y Comercio desde el 23 de octubre del 2023 al 27 de octubre de 2023 a las 10 hrs.-

Deberá presentar, bajo pena de inadmisibilidad:

- 1- Copia del DNI
- 2- Certificado de Salud Pública
- 3- Certificado de Manipulación de Alimentos.-

El día 27 de octubre a las 11 hrs se efectuara sorteo de ubicación de los espacios.-

En caso de quedar espacios vacantes, la Municipalidad se reserva el derecho a su posterior venta, cuyos valores serán mayores a los establecidos en el presente concurso.-

El valor expresado, deberá abonarse hasta el lunes 06 de Noviembre 11 hrs en Tesorería de la Municipalidad de Jáchal.-

Acreditado el pago o depósito de la suma indicada en el artículo precedente, deberá adjuntar la Póliza de seguro y su correspondiente comprobante de Pago, que deberá cumplir con lo siguiente:

- Seguro por Accidentes Personales, con la nómina de cada una de las personas que prestarán servicio en el puesto, cuya póliza debe contener cláusula de no repetición a favor de la Municipalidad de Jáchal.-

- Para la venta de bebidas, Cervezas Artesanal, deberán presentar además Certificado de Expendio de Bebidas Alcohólicas.-

Se encuentra totalmente PROHIBIDO LA CESION, LOCACION O SUBCONCESION DEL PUESTO adjudicado, a un tercero.-

Condiciones:

-Los concesionarios, deberán respetar obligatoria y estrictamente los precios y valores que oportunamente acuerden con la Municipalidad de Jáchal para la provisión de productos y servicios que formaran parte de un paquete mínimo de prestaciones; los precios deberán ser exhibidos en lugar visible al público en general.-

- Deberán utilizar ropa adecuada consistente en blusa o delantal- blanco, cofia o gorro que cubra completamente el cabello, los cuales deben ser de color claro mantenido limpio y en buen estado de conservación; barbijo y guantes. No se permitirá trabajar sin estos elementos.-

- Deberán lavarse las manos con agua corriente, o que en cualquier caso sea potable, utilizando jabón, antes de preparar los alimentos, antes de servirlos, después de utilizar el sanitario, de tomar dinero, de manipular alimentos crudos, o de cambiar de actividad.-

- Deberán usar guantes descartables cuando corresponda (manipulación de alimentos que se consumen son cocción previa).-

- No debe usar en su trabajo anillos, pulseras, aretes, relojes, collares u otros aditamentos o adornos.-

-Se prohíbe la presencia de personas ajenas al puesto de comidas cuando esté en funcionamiento.-

- El manipulador, además de cumplir con los requisitos anotados, será el responsable de la higiene y protección de los alimentos que prepara y/o vende; del expendio y de toda circunstancia que pueda afectar las condiciones higiénicas de los alimentos allí vendidos. Además debe acatar las indicaciones que les sugiera la inspección de bromatología.-

- Las superficies de trabajo y preparación de los alimentos deben ser o estar recubiertos de materiales sanitarios, impermeables, de fácil limpieza y en buen estado de uso y conservación.-

- Todos los complementos del puesto de venta con bancas, mesas, cajones, estantes, puertas, vitrinas, etc., deben estar limpios, ordenados y en buen estado de uso y conservación.-

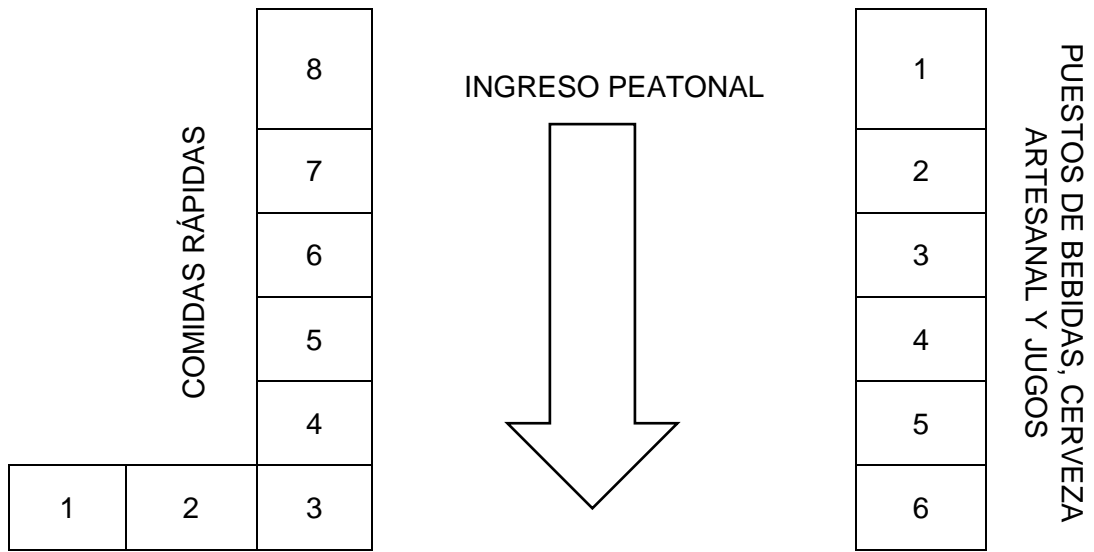
- El manipulador- vendedor debe mantener limpio el sitio correspondiente a su puesto de venta y sus áreas adyacentes en un perímetro de por lo menos dos (02) metros.-

- El puesto de venta debe estar dotado de un recipiente de basura el cual debe ser de material sanitario y permitir que se mantenga tapado, en buen estado de conservación y alejado del lugar donde se manipulan los alimentos.-

- Cada puesto deberá contar con un matafuego, herméticamente cerrado y con carga vigente, de 5 kilos, como mínimo.-

Pliego Único de Bases y Condiciones

- En caso de realizar fuego y/o encendido de quemadores para la cocción de alimentos, debe realizarse lejos de los árboles que se encuentren en el lugar y sobre una base, a una distancia mínima de 30 cm sobre el nivel del suelo (pavimento y/o césped).-



BAÑOS		9	9	9	\$ 60.000,00
		8	10	10	\$ 60.000,00
		8	10	BAÑOS	
\$ 60.000,00	8	7	7		
\$ 70.000,00	7	6	11	11	\$ 80.000,00
		6	11	12	\$ 100.000,00
\$ 80.000,00	6	5	12	12	
\$ 100.000,00	5	5	12	13	
		4	13	13	\$ 120.000,00
\$ 120.000,00	4	4	13	14	\$ 130.000,00
\$ 130.000,00	3	3	14	14	
		3	14	CATERING	
\$ 140.000,00	2	2	2		
\$ 150.000,00	1	1	Autoridades		
		1	Sillas		
		Sillas	Sillas		

ESCENARIO