



San Martín N° 622- Tel. 02647 - 420797 / 420003 - E-mail: info@munidejachal.com

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: CUARENTA MIL** (\$40.000,00), efectuándose la distribución de una disponibilidad de un total de Catorce (14) lugares, entre los inscriptos.-

La inscripción deberá efectuarse en la Oficina de Industria y Comercio desde el 10 de octubre del 2023 al 18 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 18 de octubre a las 11 hrs se efectuara sorteo de ubicación de los espacio.-

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 30 de octubre 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 rancho, cuya póliza debe contener cláusula de no repetición a favor de la Municipalidad de Jáchal.-
- Para la venta de bebidas de Cervezas Artesanal, deberán presentar además Certificado de Expendio de Bebidas Alcohólicas.-

Presentada esta documentación, recién se procederá a la suscripción del contrato de concesión de rancho.

Se encuentra totalmente PROHIBIDO LA CESION, LOCACIÓN O SUBCONCESIÓN 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.-



San Martín N° 622 - Tel. 02647 – 420797 / 420003 - E-mail: info@munidejachal.com

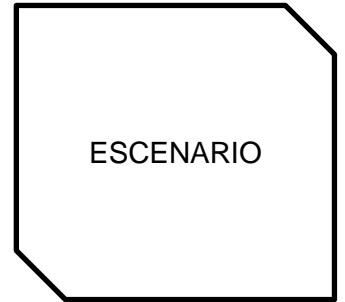
Pliego Único de Bases y Condiciones

- 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.-
- 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).-

CALLE JUAN DE ECHEGARAY

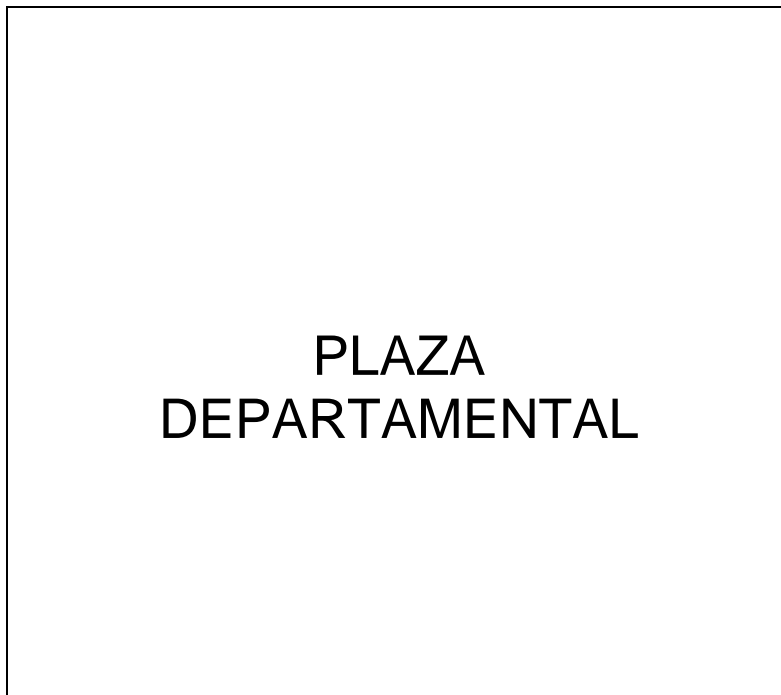
RANCHOS

8	7	6	5
BASE MINIMA \$60.000	BASE MINIMA \$60.000	BASE MINIMA \$80.000	BASE MINIMA \$80.000



CALLE SAN MARTIN

8	\$ 40.000	COMIDAS RAPIDAS
9	\$ 40.000	
10	\$ 40.000	COMIDAS RAPIDAS
11	\$ 40.000	
12	\$ 40.000	COMIDAS RAPIDAS
13	\$ 40.000	
14	\$ 40.000	COMIDAS RAPIDAS



1
BASE MINIMA \$80.000

2
BASE MINIMA \$80.000

3
BASE MINIMA \$60.000

4
BASE MINIMA \$60.000

RANCHOS

CALLE SAN JUAN

7	6	5	4	3	2	1
\$40.000	\$40.000	\$40.000	\$40.000	\$40.000	\$40.000	\$40.000

CERVEZAS ARTESANALES

COMIDAS RAPIDAS

CALLE SARMIENTO