



Municipalidad de Puerto Madryn  
Provincia del Chubut

## **CONCURSO N° 05/08**

### **ARTICULO 1°: OBJETO.**

El presente Concurso, tiene por objeto otorgar permiso de uso con carácter precario personal e intransferible y por un plazo máximo de un (1) año para la explotación del rubro carro comidas ligeras, ubicado en el sector de Playa Paraná.-

### **Artículo 2°:FORMA DE PRESENTACION DE LA OFERTA**

La documentación será extendida por duplicado. Un juego en original y otro en copia. Se redactará a máquina y cada hoja será foliada, firmada y aclarada por el Proponente. Serán entregadas en sobre cerrado personalmente, en Mesa de Entradas y Salidas o enviadas por pieza certificada con la anticipación necesaria.-

No serán consideradas las Ofertas que contengan enmiendas, interlíneas o raspaduras que no estén debidamente salvadas con la firma del Proponente.-

La documentación se presentará en "Sobre Cerrado" en el que deberá decir exclusivamente:

MUNICIPALIDAD DE PUERTO MADRYN Belgrano 250 Concurso N° 05/08 Fecha de Apertura 29/10/08 Hora: 11:00
--

### **ARTICULO 3°: DOCUMENTACION.**

Deberá presentar la siguiente documentación:

#### RESPONSABLE

1. Fotocopia de DNI, del responsable -ofertante- del carro.-
2. Acreditar mediante fotocopia de DNI residencia mínima de cinco (5) años en la ciudad de Puerto Madryn.-
3. fotocopia de libreta sanitaria en vigencia.-
4. Recibo original de la compra del Pliego.-
5. Nota ofertando por un sector y alternativas. No siendo obligación por parte del Municipio respetar el sector por el que se oferto.-
6. Libre deuda para Licitaciones o Estado de deuda regularizado.-
7. Nota con descripción de productos a comercializar, horarios de atención, vestimenta a utilizar, etc.-
8. Constancia por parte del Municipio local, donde surja que el carro cumple con los requisitos indispensables de seguridad e higiene para obtener su habilitación Municipal.-



## Municipalidad de Puerto Madryn

Provincia del Chubut

9. Nota especificando los meses de permanencia en el sector y canon ofertado por adelantado redactado en Pesos.-
10. Listado de las PERSONAS que ATENDERAN el carro además de acompañar las fotocopias de los DNI, Libretas Sanitarias y acreditación de domicilio en la ciudad de Puerto Madryn.-
11. presentar fotos del carro ofrecido.-
12. No encontrarse el responsable del carro - ofertante - inscripto en el Registro de Alimentantes Morosos (RAM) expedido por el Poder Judicial. (Ley N° 4616 adherido por Ordenanza N° 5596/05).- Teléfono: 02965 - 482331, Dra Alicia Susana Roces.-
13. No poseer el responsable del carro antecedentes penales, acreditándose dicha situación con el certificado de buena conducta emitido por la Policía de la Provincia del Chubut.-

### **ARTICULO 4º: OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO**

1. Durante el ejercicio de la actividad deberá utilizar vestimenta adecuada a las tareas que desarrolla (chaqueta y/o guardapolvo, gorro y calzado adecuado, todo en colores claros preferentemente blanco) y buena presencia.-
2. Los carros deberán ocupar un espacio máximo de 2x4x2 metros y estar pintados de color blanco.
3. Deberá contar con pileta de agua fría y caliente, depósito para aguas servidas, mesada lisa y lavable de fácil higienización, cierre protector para viento y tierra.-
4. Recipientes grandes con tapa y bolsas para residuos (dentro y fuera del local). El tanque reservorio de desechos y aguas servidas deberá ser higienizado en lugares apropiados. Los efluentes líquidos y residuos sólidos generados por la actividad del carro, deberán ser almacenados por separado. La higiene de los recipientes y el retiro de los residuos deberá ser efectuada en forma diaria y por Empresas habilitadas a tal fin. El contenedor destinado al almacenamiento de los residuos deberá tener una capacidad de doscientos (200) litros y contar con su tapa y bolsa correspondiente.-
5. Un reservorio y/o depósito de agua con capacidad de 200 litros como mínimo. El sistema debe proveer de suficiente agua caliente/fría como para la preparación de alimento y requisitos de lavado de manos y limpieza durante un día completo de operación.
6. Deberán contar con un extintor de incendios por 2.5 Kgs y luz de emergencia.-
7. Refrigeración para los productos, acorde a temperaturas de conservación, (Ejemplos: helados y hamburguesas congeladas -18°C, chorizos +4°C).-
8. Cocción independiente para cada tipo de productos con temperaturas y tiempos acorde a lo indicado en la etiqueta.-
9. Baño químicos para el personal.-
10. Todos los utensilios, para la venta de alimentos deberán ser descartables (platos, vasos, servilletas, etc.).-
11. Deberá colocar, trampas para insectos (luminicas u otras).-
12. La limpieza y desinfección se realizará de acuerdo a lo indicado por la Dirección de control alimentario.-
13. El tanque reservorio de desechos y aguas servidas deberá ser higienizado en lugares apropiados. Las mismas deberán ser



## Municipalidad de Puerto Madryn

Provincia del Chubut

autorizadas, por las Secretarías de Ecología y Medio Ambiente y la de Obras y Servicios Públicos.-

14. Higiene del predio.-
15. Todas las materias primas para la elaboración deberán contar con su envase y rotulo original de fábrica. Todas las elaboraciones deberán realizarse íntegramente dentro del carro.
16. En los espacios donde se autoriza ubicar el carro de comidas ligeras ganador del Concurso, no se autorizará nada a excepción de los recipientes de residuos específicamente aprobados.-
17. Estará absolutamente prohibido la venta de bebidas alcohólicas, dando cumplimiento a la Legislación vigente y las que en su reemplazo se dicten.-
18. Abonar el canon mes adelantado, en la Secretaría de Hacienda, Dirección de Comercio e Ingresos Brutos.-
19. En lo que hace a los impuestos Municipales (Ingresos Brutos, Habilitación, etc.) los adjudicatarios serán encuadrados de acuerdo a lo que dispongan las Ordenanzas vigentes en el momento de la adjudicación y/o sus modificaciones.-
20. Deberá dispensar a los usuarios un tratamiento amable en concordancia con las normas de las buenas costumbres.-
21. Deberá mantener en perfectas condiciones de higiene las instalaciones, elementos y utensilios que pudieran utilizarse.-
22. Deberá exhibir los precios mediante una cartelera en el exterior del carro mencionando todos los productos a la venta con sus correspondientes precios.-
23. En el caso de cuatro (4) actas de infracción, se dejará sin efecto la Adjudicación en forma inmediata.-
24. Los carros y vendedores serán habilitados por la Dirección de control alimentario donde se les otorgará el carnet correspondiente.-
25. Cada oferente será adjudicatario de un solo carro y no podrá acceder a la explotación de otro rubro.
26. El no cumplimiento con las obligaciones requeridas por alguno de los artículos del presente pliego, como así también con el pago del canon cualquiera sea la cantidad adeudada, dará lugar automáticamente a la caducidad de la adjudicación.-
27. El incumplimiento de las normas de higiene demostrado ya sea a través de inspecciones y/o muestreos, determinará el decomiso de la mercadería y aplicación de la multa prevista por la normativa vigente. La explotación se habilitará una vez aprobado el testeo pertinente.-
28. Quien se presente como responsable del carro trabajará un mínimo de ocho (8) horas en este.
29. Un Máximo de OCHO (8) personas para atender el carro, todos deberán estar debidamente acreditados.-
30. Una vez adjudicado el carro, el responsable deberá inscribirse, en la Municipalidad de Puerto Madryn, en el Impuesto sobre los Ingresos Brutos.-
31. Cumplimentar las exigencias estipuladas por, el Código Alimentario Argentino por la Resolución del Ministerio de Salud y Acción Social N° 587 del 1° de septiembre de 1997, en cuanto a las buenas prácticas de manufactura, de acuerdo a lo que oportunamente establezca la Reglamentación.
32. Cumplir la normativa laboral, previsional y de seguridad e higiene en el trabajo.
33. Todos los alimentos para consumo y sus materias primas deberán provenir de establecimientos debidamente autorizados y registrados por la autoridad sanitaria competente.



## Municipalidad de Puerto Madryn

Provincia del Chubut

- a) A fin de acreditar la procedencia de los mismos, el permisionario deberá presentar a requerimiento de la Autoridad de Aplicación la siguiente documentación y/o certificación de origen: a.1) Los remitos y/o facturas de compra;
- a.2) Todo producto envasado deberá estar rotulado conforme las normas que rigen en la materia;
- b) Los aderezos, salsas tales como mayonesas, mostazas, salsa golf, ketchup y otros, deberán expendirse en envase original, exhibiendo rótulo reglamentario y en sachets individuales de único uso. Queda prohibida la utilización de cualquier aderezo de elaboración casera, en envases recargables, o de tamaño familiar o superior;
- c) Deberá disponerse de abastecimiento de agua potable, con un adecuado sistema de distribución y con protección adecuada contra la contaminación. El hielo utilizado en contacto directo con alimentos o superficies que entren en contacto con los mismos, deberá ser elaborado con agua potable y no contendrá ninguna sustancia que pueda ser peligrosa para la salud o que contamine el alimento;
- d) Se proveerá al consumidor de utensilios, vajilla y dispositivos descartables y de único uso debidamente preservados del medio ambiente (sorbetes, platos, servilletas, cucharitas, entre otros), y los mismos se almacenarán en compartimentos adecuados (estantes y/o alacenas) mantenidos en perfectas condiciones de limpieza;
- e) Los recipientes para contener materias no comestibles y/o deshechos deberán estar contruidos en metal y/o cualquier otro material no absorbente e inatacable, que sea de fácil limpieza y eliminación del contenido y que sus estructuras y tapas garanticen que no se produzcan pérdidas ni emanaciones. Los mismos deberán poseer en su interior bolsas contenedoras de residuos de material plástico, siendo responsable el permisionario de la correcta disposición de los residuos generados;
- f) Los alimentos deberán transportarse de tal manera que se impida su exposición al medio ambiente, el deterioro, la contaminación y en vehículos habilitados expresamente para tal fin;
- g) Luego de la jornada laboral deberá asegurarse el mantenimiento de la cadena de frío de los alimentos perecederos sobrantes, como así también la estiba adecuada de los no perecederos;
- h) Deberán proceder a la limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, utensilios como así también de los carros y/o vehículo utilizado previo a la iniciación de las tareas diarias y al finalizar las mismas. Los productos destinados a la limpieza, higienización y desinfección deberán encontrarse aprobados por la autoridad sanitaria competente para el uso al que se los destina;
- i) Deberá evitarse la contaminación física, química y/o biológica de los alimentos y/o materias primas, para lo cual se aplicarán medidas eficaces para prevenir la contaminación del alimento por contacto directo, indirecto o cruzado con material contaminado tales como: evitar el contacto directo de los alimentos crudos con los alimentos cocidos listos para el consumo; no utilizar los mismos utensilios para manipular alimentos crudos y cocidos; lavarse cuidadosamente las manos luego de manipular alimentos crudos y previo a la manipulación de alimentos ya procesados o cocidos;



## Municipalidad de Puerto Madryn

Provincia del Chubut

A los efectos de aprobar el uso del transporte propuesto por el permisionario, Carrito, se deberán presentar planos del mismo (planta, vista, corte) indicando materiales, medidas y colores a los efectos de la aprobación por parte de la Dirección de control alimentario.

### **QUEDA EXPRESAMENTE PROHIBIDO:**

- 1- El fraccionamiento de cualquiera de las bebidas cuya comercialización se autoriza.  
El fraccionamiento de aderezos, que deberán ser de uso único e individual.
- 2- Los alimentos y las bebidas deben provenir de establecimientos autorizados y registrados por la autoridad sanitaria competente y poseer la correspondiente autorización del producto alimenticio. La reglamentación debe establecer las condiciones específicas para su elaboración y expendio.
- 3- Las comidas deberán ser manipulados con accesorios descartables y demás elementos permitidos por el Código Alimentario Nacional vigente.
- 4- Los alimentos deben ser transportados de tal forma que se impida su exposición al medio ambiente, su deterioro y contaminación; la conservación de alimentos debe respetar en todos los casos la cadena de frío.

### **Son causales para la declaración de caducidad del permiso de uso:**

- El incumplimiento grave de las normas higiénico-sanitarias o de seguridad Alimentaria.
- Reiteración de cuatro faltas leves a las normas contenidas en el Código Alimentario Nacional y demás normas de carácter local en el plazo de un (1) año.
- Ejercicio de la actividad fuera de las ubicaciones fijas o determinadas.
- Elaborar y/o expender alimentos prohibidos para la categoría en la cual obtuvo el permiso de uso.
- Atención del puesto por personal no autorizado.
- Cuando se comprobare que se encuentran afectadas las condiciones de higiene y seguridad o se detectare irregularidad manifiesta en el ejercicio de la actividad, se procede a ordenar el cese inmediato y preventivo de la actividad y el retiro del puesto, bajo apercibimiento de proceder a su acarreo a costa del permisionario.

El permisionario puede solicitar el levantamiento de la medida acreditando el cese de las causales que motivaron la misma. La Autoridad de Aplicación previa verificación de la desaparición de las causas que motivaron el cese dispondrá, de corresponder, la reimplantación del puesto.

34. Al finalizar la temporada alta ó en el caso que el adjudicatario del puesto cesara actividades, deberá retirar a la brevedad el puesto y dejar la zona de actividad en perfectas condiciones y gestionar el correspondiente trámite de cese de actividades. En el supuesto de no dar cumplimiento a lo normado se procederá a retirar el puesto por parte de este Municipio y



**Municipalidad de Puerto Madryn**  
Provincia del Chubut

depositarlo en el corralón Municipal, más la multa correspondiente por infringir las bases del pliego.-

**ARTICULO 5º: PRODUCTOS PERMITIDOS:**

Los productos que se permitirá comercializar al adjudicatario son: Choripan, Hamburguesas, Gaseosas, agua, Golosinas, Helados y otros productos autorizados por la Dirección de control alimentario.-

**ARTICULO 6º: SECTOR PERMITIDO**

Zona determinada por la Secretaria de Obras y Servicios Públicos en playa Paraná.-  
La cantidad de carros será de uno en el sector permitido.-

**Articulo 7º: PERIODO DE LA EXPLOTACIÓN**

El período de la explotación comprenderá:  
TEMPORADA ALTA: diciembre del año 2008, enero, febrero y marzo inclusive 2009  
TEMPORADA BAJA: abril a noviembre inclusive del año 2009.-

**Articulo 8º: CANON**

El canon mínimo mensual por la explotación del carro en Playa Paraná será en:  
TEMPORADA ALTA: diciembre 2008, enero, febrero y marzo inclusive del año 2009 PESOS OCHOCIENTOS (\$ 800,00) por cada mes.-  
TEMPORADA BAJA: abril a noviembre inclusive del año 2009 PESOS QUINIENTOS (\$ 500,00) por cada mes.-  
El canon se deberá abonar mes adelantado del 01 al 05 de cada mes.-

**Articulo 9º:**

Para la realización de esta actividad, se deben respetar todas las normas en vigencia, como así también el presente pliego.-

**Artículo 10º: DOMICILIO**

- a) El responsable del carro deberá tener una residencia mínima de cinco (5) años en la ciudad de Puerto Madryn, acreditándola mediante fotocopia de D.N.I.
- b) Quienes también trabajen en el carro deberán acreditar el domicilio en la ciudad de Puerto Madryn mediante fotocopia del D.N.I.

**Artículo 11º: APERTURA DE SOBRES**

La recepción de sobres se realizará en Mesa de entradas Municipal (Belgrano 250) el día 29 de octubre de 2008 de 07:30 a 10:30 horas. La apertura de los sobres se realizará en la Secretaria de Hacienda, Departamento Licitaciones



**Municipalidad de Puerto Madryn**  
Provincia del Chubut

(Belgrano 250 Piso 2º Oficina 12), de la Municipalidad de Puerto Madryn, el día 29 de octubre de 2008 a las 11:00 horas.-

**Artículo 12º: CRITERIOS DE EVALUACION**

- Cumplimiento en anteriores adjudicaciones
- Evaluación integral de las propuestas presentadas
- Canon ofrecido
- Cumplimiento de la documentación presentada

**Disposiciones Generales**

La normativa que integra la presente es de aplicación para el espacio público de la Ciudad de Puerto Madryn

1- Prohíbese la venta, comercialización o ejercicio de actividad comercial y la elaboración o expendio de productos alimenticios, en el Espacio Público de la Ciudad de Puerto Madryn, a toda persona que no tenga otorgado a su favor un permiso de uso, en los términos detallados en la presente.

2- En todos los casos los permisos de uso se otorgaran con carácter precario, personal e intransferible y por un plazo máximo de un año.

La Autoridad de Aplicación puede disponer la revocación de los permisos otorgados o la reubicación de los permisionarios por razones de oportunidad, mérito o conveniencia, sin que ello genere derecho a indemnización alguna a favor de éstos.

3- Los titulares de los permisos de uso son responsables por las infracciones que cometiere el personal en relación de dependencia de cada permisionario

4- Los permisionarios asumen la responsabilidad civil, por cualquier hecho, circunstancia o suceso que se produzca como consecuencia del ejercicio de su actividad, del cual resulten daños o se lesionen derechos de terceros/as o del Municipio. Todo el personal afectado por el permisionario está bajo su exclusivo cargo, corriendo por su cuenta el pago de salarios, seguros, leyes sociales y previsionales y cualquier otro gasto sin excepción, vinculado con la prestación del servicio, no teniendo en ningún caso el mismo relación de dependencia con el Municipio de la Ciudad de Puerto Madryn.

5- Los permisos de uso para venta en el Espacio Público, una vez otorgados, serán publicados en el Boletín Oficial, detallando el nombre y apellido del permisionario, domicilio real, las características del mismo y el ámbito del Espacio Público en el cual desarrollan su actividad.

6- Está a cargo del permisionario el pago, la tramitación y conexión de los servicios a utilizar, y de los tributos derivados del desarrollo de su actividad.

7-El puesto de venta de alimentos enunciado sólo podrá ubicarse en las áreas de la Ciudad designado por la autoridad de aplicación.

8-Los vehículos de los permisionarios no podrán encontrarse junto al puesto de venta debiendo estacionarlos en los sitios habilitados en los alrededores de éste. Queda prohibida la utilización de aparatos acústicos o sonoros en el puesto de venta

9-Cada uno de los puestos contará con un dispositivo para conectarse a la red eléctrica La provisión de Servicios deberá ser subterráneo tomando todos los recaudo necesarios de



## **Municipalidad de Puerto Madryn**

Provincia del Chubut

seguridad, respetando las normativas vigentes de SERVICOOOP previa solicitud del medidor a dicha Cooperativa.

**10-**Queda prohibido las barras, colgantes o cualquier instalación hecha de cualquier material que sobresalga, cuelgue, sujete y ocupe espacio por encima de las medidas precedentemente establecidas

**11-**Será requisito indispensable presentar como y donde se realizará la eliminación de residuos y efluentes, las mismas deberán ser autorizadas, por la Secretaria de Ecología y Medio Ambiente y la Secretaria de Obras servicios Públicos.

### **Artículo 13º: CAUSALES DE RECHAZO DE LA PROPUESTA**

Son causales de rechazo de las propuestas, no haber dado cumplimiento a los puntos 1. 2. 6. 8. 11 y 13 del artículo 3º.-



Municipalidad de Puerto Madryn  
Provincia del Chubut

## CONCURSO N° 05/08

### OBJETO:

Otorgar permiso para la explotación del rubro carro comidas ligeras, ubicado en el sector de Playa Paraná.-

### VALOR DEL PLIEGO:

PESOS CIEN (\$ 100,00)

### VENTA, CONSULTA DE PLIEGO Y APERTURA DE SOBRES::

MUNICIPALIDAD DE PUERTO MADRYN  
SECRETARIA DE HACIENDA  
DEPARTAMENTO DE LICITACIONES  
BELGRANO 250 PISO 2° OFICINA 12

### LUGAR y HORA DE ENTREGA DE SOBRES

MUNICIPALIDAD DE PUERTO MADRYN  
Mesa de entradas y salidas  
BELGRANO 250  
(9120) Puerto Madryn - Pcia. Chubut  
EL DIA 29 de octubre de 2008  
de 07:30 hasta las 10:30 HORAS

### FECHA Y HORA DE APERTURA

Día 29 de octubre de 2008  
11:00 HORAS