

TÉRMINOS DE REFERENCIA
PROCESO Nº 005/2023
Provisión de servicio de catering

1. Objeto

Contratar una empresa proveedora de catering para brindar sus servicios durante la semana presencial del curso internacional, que se realizará en la sede del IPPDH de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, entre el lunes 29 de mayo y el viernes 2 de junio de 2023.

2. Justificación de la contratación

En la semana del 29 al 2 de junio de 2023, el IPPDH realizará la sesión presencial de su Curso Internacional de Políticas Públicas en Derechos Humanos. Contará con la participación de miembros/autoridades de los Estados Parte del MERCOSUR y la Comisión Interamericana de Derechos Humanos, provenientes de toda América, además de los participantes del curso. Por lo tanto, es necesario proveer un servicio de catering para la atención de 100 personas.

3. Alcance

- 3.1. La empresa contratada deberá cubrir las necesidades alimenticias de 100 personas, durante 5 días, desde el lunes 29 de mayo hasta el viernes 2 de junio de 2023.
- 3.2. La empresa contratada deberá proveer un servicio de catering completo, variado y nutricionalmente equilibrado, que contemple la posibilidad de menús específicos para personas vegetarianas, veganas y/o celíacas.

4. Requisitos

- 4.1. La empresa prestataria deberá contar con los permisos y certificaciones necesarios para la prestación del servicio de catering. La comprobación deberá ser entregada, cuando el IPPDH solicite.
- 4.2. La empresa deberá ser capaz de adaptarse a las particularidades del evento y proporcionar soluciones a cualquier eventualidad que pudiera presentarse.
- 4.3. La empresa deberá contar con personal especializado, suministrar toda la estructura de mesas, armado y provisión del servicio. En esto se considera la provisión de refrigeración, cubiertos, vajilla de loza, copas de vidrio, bandejas, mantelería, servilletas, mesas tipos islas entre otros materiales necesarios para el suministro del servicio de catering.
- 4.4. La empresa deberá contar con la capacidad y la experiencia necesarias para prestar servicios de catering a un evento de estas características.

5. Plazos

La empresa de catering deberá prestar sus servicios desde el lunes 29 de mayo hasta el viernes 2 de junio de 2023, de lunes a jueves de 9 a 17:30 y el viernes de 9 a 15:00.

6. Requerimientos

- 6.1. Servicio para un total de 100 personas participantes.
- 6.2. Desayuno, colación de media mañana, almuerzo y cocktail para el lunes 29 de junio.
- 6.3. Desayuno, colación de media mañana, almuerzo y colación de media tarde desde el martes 30 de mayo.
- 6.4. Desayuno, colación de media mañana, almuerzo y colación de media tarde desde el miércoles 31 de mayo.
- 6.5. Desayuno, colación de media mañana, almuerzo y colación de media tarde desde el jueves 1 de junio.
- 6.6. Desayuno, colación de media mañana y almuerzo para el día viernes 2 de junio.
- 6.7. Menús específicos para vegetarianos, veganos y aptos para celíacos.
- 6.8. Almuerzos de tipo finger food, contemplando la media térmica de la estación.
- 6.9. Provisión de agua fría y caliente, café y variedad de té permanente.
- 6.10. Asumir las tareas de limpieza permanente y orden del sector donde se desarrolle el servicio.
- 6.11. La empresa deberá garantizar la calidad de los alimentos y la higiene en la preparación y el servicio de los mismos.
- 6.12. Composición mínima de la oferta gastronómica.

Composición
<p><u>Desayuno y colaciones. Petit four</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Café, variedad de té, agua caliente para té y mate, leche natural, azúcar y edulcorante, agua fría y jugos con reposición periódica. • Variedad de frutas. • Galletitas dulces y saladas. • Medialunas para desayunos. • Contemplar opciones aptas celíacos.
<p><u>Almuerzo - finger food</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mínimo de 3 variedades de sándwiches salados (una vegetariana) • Mínimo de 3 cazuelas calientes saladas (siendo una vegetariana y por lo menos una apta celíacos) • Mínimo 2 tipos de ensalada • Bebidas: agua, gaseosas opción común y light, jugo.

Cocktail

- Mínimo de 3 opciones de fiambres y quesos.
- 3 variedades de finger food (siendo uno vegetariano)
- Variedad de empanaditas y sándwiches (al menos una vegetariana de cada uno)
- 3 variedades de bocaditos dulces (uno apto celíacos)
- Bebidas: Gaseosas común y light, Agua mineral y Jugo de naranja natural
- Opción de vino tinto, blanco y espumante.

7. Entregables

- 7.1. Propuesta detallada de servicio, desagregado para cada día, según el *esquema* presentado en 7.8, incluyendo menús para personas vegetarianas, veganas y/o celíacos.
- 7.2. Propuesta económica global según lo detallo en el punto 7.1.
- 7.3. Cronograma con horarios específicos para la reposición y mantenimiento de los alimentos y utensilios. Debe incluir horarios de ingreso y egreso de personal de la firma a la sede del instituto, según el esquema 7.7.
- 7.4. Planificación de armado del espacio en plano de planta, que proveerá el IPPDH. Solicitar plano a mtaricco@ippdh.mercosur.int
- 7.5. Referencias de servicios prestados anteriormente.
- 7.6. Al momento de brindar el servicio: listado de personal asignado identificando DNI y ART/ Seguro accidentes personales.
- 7.7. Esquema:

Horario	Lunes 29	Martes 30	Miércoles 31	Jueves 1	Viernes 2
	Ingreso de personal				
9.00	Desayuno	Desayuno	Desayuno	Desayuno	Desayuno
11.00	Colación	Colación	Colación	Colación	Colación
13.00 / 14:00	Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo
15.30	-	Colación	Colación	Colación	-
16:30	Cocktail	-	-	-	-
	Egreso de personal				

8. Criterio de selección

El criterio de selección será del tipo menor precio global, después de atender a todos los requisitos de calificación técnica, calidad y antecedentes.

9. Condiciones del Servicio

- 9.1. Los servicios deberán ser aprobados por el IPPDH.
- 9.2. El objeto debe ser proveído rigurosamente de acuerdo a estas especificaciones. En caso de no cumplimiento, el IPPDH podrá cancelar el suministro del servicio sin derecho de pago del valor integral o indemnización al oferente, solamente el pago proporcional del servicio efectivamente prestado.
- 9.3. Independientemente de su aceptación, la empresa proveedora deberá garantizar la calidad del servicio prestado, obligándose a sustituir bajo su costo todo aquello que sea inadecuado.
- 9.4. Eventuales roturas y/o faltantes producidas por el personal y/o participantes deben ser contempladas en la propuesta económica.

10. Requisitos de Calificación

- 10.1. Podrán participar de esta selección las personas físicas o jurídicas que prestan servicio de catering.
- 10.2. Las empresas deberán presentar la propuesta financiera enviándola al correo electrónico convocatoria@ippdh.mercosur.int

11. Pago

- 11.1. El pago será realizado por el IPPDH en el plazo de 7 (siete) días hábiles exclusivamente por medio de transferencia bancaria, a nombre del oferente seleccionado, mediante la presentación de factura emitida en pesos argentinos, correspondiente al servicio efectivamente proporcionado y aceptado, en conformidad con las reglas de la agencia fiscal correspondiente (tipo de factura, etc).
- 11.2. El IPPDH no se responsabiliza por ningún costo bancario de la operación.
- 11.3. Se deja constancia que el IPPDH acepta facturas de tipos B o C, siendo nuestra condición IVA EXENTO. No se aceptan facturas de tipo A, una vez que el IPPDH no actúa como agente de retención.

12. Plazo límite para la presentación de propuestas

Las propuestas financieras deberán ser enviadas al correo electrónico convocatoria@ippdh.mercosur.int hasta el día **16 de mayo de 2023**.

13. Forma de cotizar

Los precios cotizados deberán efectuarse en PESOS ARGENTINOS con IVA incluido.

14. Otras Cuestiones Relevantes

- 14.1. Cualquier otro detalle relevante deberá ser considerado en la propuesta de la empresa contratada y acordado con el Instituto antes del inicio del servicio.
- 14.2. La cantidad para consumo deberá ser compatible con el número de personas indicadas. En caso de necesidad de ajuste en más o en menos, la empresa será notificada previamente por el IPPDH.

- 14.3. Observada la necesidad del evento, el horario de inicio y de término de las actividades podrá variar y serán informados por el IPPDH.
- 14.4. Las empresas que consideren necesario visitar el edificio con el fin de ajustar su propuesta económica a los fines del presente llamado, deberá ponerse en contacto al correo electrónico mtaricco@ippdh.mercosur.int para coordinar día y horario de visita.
- 14.5. El IPPDH valorará especialmente que la plantilla de personal contratado se conforme de acuerdo a principios de equidad y no discriminación.

Ciudad Autónoma de Buenos Aires, 05 de mayo de 2023



Remo Carlotto
Director Ejecutivo
IPPDH