

TÉRMINOS DE REFERENCIA
PROCESO Nº 006/2024
Provisión de servicio de catering

1. Objeto

Contratar una empresa para brindar su servicio de catering durante el encuentro de investigadores correspondiente al proyecto IPPDH FOCEM III, que se realizará en la sede del IPPDH de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, los días jueves 4 y viernes 5 de julio de 2024.

2. Alcance

- 2.1. La empresa contratada deberá cubrir las necesidades alimenticias de 60 personas, durante 2 días, el jueves 4 y el viernes 5 de julio de 2024.
- 2.2. 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.

3. Requisitos

- 3.1. 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 lo solicite.
- 3.2. La empresa deberá ser capaz de adaptarse a las particularidades del evento y proporcionar soluciones a cualquier eventualidad que pudiera presentarse.
- 3.3. 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.
- 3.4. La empresa deberá contar con la capacidad y la experiencia necesarias para prestar servicios de catering a un evento de estas características.

4. Plazos

La empresa de catering deberá prestar sus servicios los días jueves 4 y viernes 5 de julio de 2024, de 9 a 16.30hs

5. Requerimientos

- 5.1. Servicio para un total de 60 personas participantes.
- 5.2. Desayuno, colación de media mañana, almuerzo y colación de media tarde para el jueves 04 de julio de 2024.

- 5.3. Desayuno, colación de media mañana, almuerzo y colación de media tarde para el viernes 05 de julio de 2024.
- 5.4. Menús específicos para vegetarianos, veganos y aptos para celíacos.
- 5.5. Almuerzos de tipo finger food, contemplando la media térmica de la estación.
- 5.6. Provisión de agua fría y caliente, café y variedad de té permanente.
- 5.7. Asumir las tareas de limpieza permanente y orden del sector donde se desarrolle el servicio.
- 5.8. La empresa deberá garantizar la calidad de los alimentos y la higiene en la preparación y el servicio de los mismos.
- 5.9. Composición mínima de la oferta gastronómica.

Composición mínima
<p><u>Desayuno</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>Colación</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.
<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.

6. Entregables

- 6.1. Propuesta detallada de servicio, desagregado para cada día, según el *esquema* presentado en 6.7, incluyendo menús para personas vegetarianas, veganas y/o celíacos.
- 6.2. Propuesta económica global
- 6.3. 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 6.7.
- 6.4. Planificación de armado del espacio en plano de planta, que proveerá el IPPDH. Solicitar plano a administracion@ippdh.mercosur.int
- 6.5. Referencias de servicios prestados anteriormente.

- 6.6. Al momento de brindar el servicio: listado de personal asignado identificando DNI y ART/
 Seguro accidentes personales.
- 6.7. Esquema:

	Desayuno	Colación	Almuerzo	Colación
Jueves 4/7	9:00	11:00	13:00	15:30
Viernes 5/7	9:00	11:00	13:00	15.30
Ingreso y egreso del personal	Horario a coordinar			

7. 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.

8. Condiciones del Servicio

- 8.1. Los servicios deberán ser aprobados por el IPPDH.
- 8.2. 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.
- 8.3. 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.
- 8.4. Eventuales roturas y/o faltantes producidas por el personal y/o participantes deben ser contempladas en la propuesta económica.

9. Requisitos de Calificación

- 9.1. Podrán participar de esta selección las personas físicas o jurídicas que presten servicios de catering.
- 9.2. Las empresas deberán presentar la propuesta de servicios y económica al correo electrónico administracion@ippdh.mercosur.int

10. Pago

- 10.1. 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).
- 10.2. El IPPDH no se responsabiliza por ningún costo bancario de la operación.

- 10.3. 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.

11. Plazo límite para la presentación de propuestas

Las propuestas deberán ser enviadas al correo electrónico administracion@ippdh.mercosur.int hasta el día **19 de junio de 2024**.

12. Forma de cotizar

Los precios cotizados deberán efectuarse en pesos argentinos con IVA incluido.

13. Otras Cuestiones Relevantes

- 13.1. Cualquier otro detalle relevante deberá ser considerado en la propuesta de la empresa contratada y acordado con el Instituto antes del inicio del servicio.
- 13.2. 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.
- 13.3. Observada la necesidad del evento, el horario de inicio y de término de las actividades podrá variar y serán informados por el IPPDH.
- 13.4. 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, 04 de junio de 2024



Andressa Caldas
Directora Ejecutiva
IPPDH Mercosur