CHAPELCO

CLÁUSULAS GENERALES DEL CONCURSO PRIVADO DE PROPUESTAS – SERVICIOS DE GASTRONOMIA EN EL PARADOR "LA BASE" – COTA 1200

El presente documento expone las Bases y Condiciones para el Concurso privado a llevarse a cabo para la selección de un prestador para el servicio de Gastronomía en el PARADOR LA BASE de la Cota 1200. El siguiente procedimiento de contratación no reviste el carácter de una licitación vinculante y la evaluación de las propuestas quedará a exclusivo criterio del Concedente. La presentación de las Propuestas implicará la aceptación y el conocimiento por parte de los Proponentes de los términos y condiciones del presente proceso de Contratación privada.

CONCEDENTE: Transportes Don Otto S.A.

PLAZO DE LA CONCESIÓN: 24 MESES.

FECHA LIMITE DE RECEPCIÓN DE PROPUESTAS: 19 DE ENERO DE 2026 A LAS 17 HS.

FORMA DE PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS: Los interesados deberán presentar sus Propuestas de forma escrita, enviándolas por correo electrónico a la siguiente dirección**: licitaciones@cerrochapelco.com.ar** indicando en el Asunto **"PARADOR LA BASE"** hasta la fecha límite mencionada anteriormente. En las mismas deberán detallarse todos los puntos requeridos para su evaluación, conjuntamente con toda información y/o documentación adicional que cada proponente considere oportuno informar y/o acompañar.

Las ofertas deberán informar una dirección de correo electrónico y un teléfono de contacto.

Puede adjuntarse material fotográfico, folletería, videos, animaciones y cualquier otro elemento que el oferente considere apropiado para la evaluación de su oferta.

CONSULTAS: Los interesados podrá realizar todas las solicitudes de información y/o documentación o aclaraciones que considere pertinentes con relación a la concesión propuesta, las cuales deberán remitirse al mail **licitaciones@cerrochapelco.com.ar.**

DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR:

1- Datos y documentación de los Proponentes:
   a. En caso de ser personas físicas:
      i. Nombre/s completo/s.
      ii. DNI y CUIL.
      iii. Declaración Jurada de Domicilio.
      iv. Datos de contacto (Domicilio, teléfono y correo electrónico).
      v. Informe Veraz, Nosis o similar a la fecha de la presentación de la propuesta de cada uno de los oferentes.

   b. En caso de ser una persona jurídica.
      i. Nómina de accionistas, socios o cuotapartistas.
      ii. Constancia de CUIT.
      iii. Datos de contacto (Domicilio, teléfono y correo electrónico).

iv. Informe Veraz, Nosis o similar a la fecha de la presentación de la propuesta de cada uno de los oferentes.

VISITA AL LUGAR: Con carácter previo a la presentación de las Propuestas, Los interesados deberán realizar una visita al lugar, debiendo para ello solicitarla a la dirección de correo electrónico: **licitaciones@cerrochapelco.com.ar**, debiendo dejar constancia de su visita mediante Acta suscripta por el interesado (sea éste una persona física, o en caso de ser una persona jurídica, por su representante legal o bien un apoderado con facultades suficientes) en la que deberán constar la fecha de visita, horario y la aceptación de las condiciones del estado en que se encuentra.

RESULTADO DE LA EVALUACIÓN: El Concedente informará a todos los que hayan realizado una oferta cual ha resultado ser la oferta más conveniente, sin obligación alguna de publicar y/o explicar los motivos de la elección realizada.

MEJORA DE OFERTA: En todos los casos, DON OTTO podrá solicitar a todos los oferentes que realicen mejoras cualitativas y/o cuantitativas sobre la oferta presentada.

EL CONTRATO: Una vez definido el/los Concesionario/s por parte del Concedente, se procederá a la firma del Contrato de Concesión por el plazo determinado.

CONDICIONES PARTICULARES: El interesado deberá realizar una propuesta para el servicio de Gastronomía en el Parador LA BASE en la cota 1200.

Los interesados deberán incluir en su propuesta:

a. Antecedentes del interesado en la actividad, detallando años de experiencia en el rubro, concesiones a cargo (actuales o pasadas en este rubro), etc.
b. Identificar quien o quienes serán los responsables de la gestión diaria y de la cocina del Parador, detallando sus antecedentes.
c. Descripción del tipo de comidas y bebidas a ofrecer, adjuntando una carta modelo con todos los productos. Definir que perfil gastronómico se le pretende dar al lugar. El menú no podrá ofrecer exclusivamente comida rápida, debiendo contemplar además platos elaborados y variadas opciones.
d. Listado de trabajos de acondicionamiento, puesta en valor y mejora estética que se planifica realizar en el lugar para el inicio de la temporada, aportando planos, y cualquier material gráfico que ayude a clarificar la propuesta de este punto.
e. Listado de precios estimativos para cada producto, debiendo contener en su oferta un MENU DIARIO, que contemple un plato principal, bebida y postre.
f. Cantidad de personal destinado a la operación integral del emprendimiento, separando entre días de semana, fines de semana, temporada alta y fines de semana largo.
g. Servicios adicionales que planifica ofrecer en el lugar, en caso de aplicar.
h. Croquis de distribución de mesas, mobiliario y equipamiento en el salón y cocina.
i. Listado de elementos y equipamiento de cocina a incorporar.
j. Listado de artículos de vajilla a incorporar, con descripción.
k. Listado de muebles y mobiliario a incorporar.
l. Esquema general del servicio a ofrecer (atención mediante meseros, autoservicio, ambas opciones, etc.).
m. Eventos que prevé organizar durante las temporadas de invierno y verano.
n. Canon locativo expresado en porcentaje sobre la totalidad de las ventas netas de IVA, no pudiendo ser el porcentaje ofrecido menor al 27%.
o. Imágenes o renders ilustrativos que permita conocer el estilo que le pretende dar al salón y edificio en general.

Condiciones mínimas de servicio y de contratación:

a. Se debe brindar atención como mínimo durante todo el horario que permanezca abierto el Centro de Esquí todos los días de la temporada de invierno y verano, ofreciendo desayuno, almuerzo y merienda para la temporada invernal, y almuerzo y merienda para la temporada de verano, quedando a voluntad del oferente ofrecer el servicio en horario nocturno. La apertura en horario nocturno será obligatoria cuando en el Centro de Esquí se desarrollen actividades o eventos que ameriten su apertura.
b. Deben ofrecerse todos los medios de pago electrónico disponibles.
c. El menú disponible debe ofrecer al menos dos opciones de alimentos aptos para celiacos, vegetarianos y veganos durante la temporada invernal, y una opción durante la temporada de verano.
d. El concesionario debe gestionar y mantener a su cargo la correspondiente habilitación municipal por el plazo de la concesión.
e. El personal deberá ostentar uniforme en óptimas condiciones de higiene y presentación.
f. No está permitido ofrecer el uso de vajilla descartable.

g. Cada Concesionario será el responsable de la manipulación y gestión adecuada de los residuos sólidos, líquidos y secos, debiendo mantener la higiene de su puesto de venta y de los espacios comunes que utilice.
h. El Concedente podrá realizar todas las inspecciones que considere oportunas durante la temporada.
i. Informar el día en que el local estará disponible para la apertura el público, el cual no podrá ser más allá del 10/06/2026.
j. El Concesionario será responsable de la puesta en marcha y mantenimiento mientras dure la concesión de todos los servicios básicos del edificio, mantenimiento edilicio, despeje de los accesos en invierno y puesta a punto general para la apertura del local.
k. El Concesionario afrontara a su exclusivo cargo el costo de todos los servicios como ser luz, gas y agua durante el periodo de la concesión.
l. DON OTTO tendrá a su cargo todas las obras de acondicionamiento y puesta en valor del edificio como ser: pintura interior, renovación de pisos, pintura exterior, reparación de techos, refacción de baños, cambio de puertas de acceso, mejoras de instalaciones de electricidad, agua y gas, remodelación y refacción de la cocina, depósitos y áreas de servicio, equipamiento de cocina fijo.
m. No podrán celebrarse acuerdos publicitarios de ningún tipo sin la aprobación de DON OTTO.
n. El sistema de ventas y facturación será aquel que determine DON OTTO.
o. El concesionario deberá respetar lo establecido en el programa “EMPLEA NEUQUÉN” en cuanto al cupo de personal con residencia en la provincia de Neuquén *(El CONCESIONARIO deberá contar con un mínimo del setenta por ciento (70%) de sus empleados con residencia efectiva en la Provincia del Neuquén, para los nuevos puestos de trabajo generados el cincuenta por ciento (50%) deberá tomarse a propuesta del Ministerio de Trabajo y Desarrollo Laboral, considerando el registro del Programa EMPLEA NEUQUÉN, excluyendo aquellos puestos que requieran de una idoneidad, capacitación o profesión específica para la función a cumplir.)*