



**LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS
XIII JUEGOS SURAMERICANOS SANTA FE 2026**

- Sede ciudad de Santa Fe -

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Alcance. Cantidades máximas y presupuesto estimado.

El presente Anexo establece las especificaciones técnicas aplicables a los servicios gastronómicos que la Municipalidad de la Ciudad de Santa Fe contratará en el marco de los XIII Juegos Suramericanos Santa Fe 2026, las que integran el Pliego de Bases y Condiciones y revisten carácter obligatorio para todos los oferentes y para el adjudicatario durante la ejecución del contrato.

La contratación comprende los siguientes renglones:

- **RENLÓN 1:** Servicio de alimentación tipo buffet para las delegaciones deportivas alojadas en la Villa Suramericana de la ciudad de Santa Fe que conste de desayuno, almuerzo, merienda y cena o un Lunch Box en reemplazo de almuerzo o cena, de acuerdo a las especificaciones del Capítulo I.
- **RENLÓN 2:** Servicio de alimentación tipo vianda para el Staff de trabajo del Comité Organizador cuya labor se desarrolle en la Villa Suramericana de la ciudad de Santa Fe que conste de almuerzo y cena computándose en conjunto, de acuerdo a las especificaciones del Capítulo II.
- **RENLÓN 3:** Servicio de alimentación tipo vianda para el Staff de trabajo Comité Organizador cuya labor se desarrolle en los Clústers Deportivos de la sede Santa Fe que conste de almuerzo y snack, de acuerdo a las especificaciones del Capítulo III.

A los exclusivos fines de la formulación de las ofertas, la Municipalidad informa las cantidades máximas estimadas correspondientes a cada renglón, así como el presupuesto oficial unitario de referencia:

RENLÓN	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO
1	12.534 servicios estimados	\$150.000
2	1600 servicios de viandas estimados	\$30.000
3	6400 servicios de viandas estimados	\$15.000

Las cantidades indicadas constituyen únicamente estimaciones efectuadas sobre la base de la planificación del evento y no generan derecho alguno a favor del adjudicatario respecto de un volumen mínimo de contratación. La retribución del contratista se determinará exclusivamente sobre la base de los servicios efectivamente prestados y certificados conforme al Pliego de Bases y Condiciones.



Capítulo I - Servicio de alimentación tipo buffet para las delegaciones deportivas alojadas en la Villa Suramericana.

I.a. Objeto del servicio. El servicio comprende la provisión de desayuno, almuerzo, merienda y cena para las delegaciones deportivas alojadas en la Villa Suramericana durante el período comprendido entre el 7 y el 27 de septiembre de 2026, inclusive. El día 27 de septiembre únicamente deberán prestarse los servicios de desayuno y almuerzo.

El servicio de alimentación destinado a los deportistas se prestará bajo la modalidad de autoservicio tipo buffet sin raciones estandarizadas ni restricciones en la cantidad de porciones que cada comensal pueda consumir, mediante la utilización de estaciones de distribución diseñadas para dar respuesta a altos volúmenes de comensales en franjas horarias concentradas, minimizar los tiempos de espera y mantener las condiciones de temperatura e inocuidad de los alimentos durante toda la prestación.

La distribución de los alimentos se realizará mediante equipos térmicos apropiados (chafing dishes u otros sistemas equivalentes), asegurando la conservación de las características organolépticas y nutricionales de cada preparación.

El servicio deberá contemplar estándares internacionales y las necesidades alimentarias derivadas de restricciones médicas (celiaquía, intolerancia a la lactosa, entre otras), culturales, religiosas o nutricionales, de conformidad con el **Manual Técnico de Operación del Servicio de Alimentación**.

El servicio comprende la organización y operación integral del comedor de la Villa Suramericana, incluyendo la provisión del personal, mobiliario, equipamiento, materias primas, insumos y demás recursos necesarios para garantizar la prestación continua de los servicios de alimentación en el comedor principal y en los servicios satélites que se dispongan dentro del mismo predio.

El comedor contará con dos islas centrales aproximadamente de entre 15 a 20 metros cada una, ubicados estratégicamente uno en el centro del comedor y otro al frente, y estaciones laterales distribuidas a lo largo de todo el salón, a fin de responder adecuadamente al volumen de deportistas previsto para cada turno de alimentación.

Se dispondrá de un sector exclusivo y físicamente delimitado para preparaciones libres de gluten, con equipamiento y utensilios, a fin de prevenir cualquier riesgo de contaminación cruzada. Se desarrollarán las especificaciones más adelante.

Cada alimento y preparación contará con rotulación visible y estandarizada. Facilitando la elección informada por parte de atletas y delegaciones. Las etiquetas, redactadas en español, portugués e inglés, incluirán:

- Denominación del plato.
- Información nutricional básica.



I.b. - Cantidades estimadas por jornada.

Las cantidades máximas estimadas de servicios por jornada se detallan en el cronograma que se incorpora a continuación:

FECHA	% DE COMENSALES S/TOTAL	TOTALES DE SERVICIOS DIARIOS
7/9/2026	8%	107
8/9/2026	10%	134
9/9/2026	15%	200
10/9/2026	15%	200
11/9/2026	17%	227
12/9/2026	25%	334
13/9/2026	42%	561
14/9/2026	49%	655
15/9/2026	49%	655
16/9/2026	58%	775
17/9/2026	55%	735
18/9/2026	52%	695
19/9/2026	70%	935
20/9/2026	100%	1.336
21/9/2026	82%	1.096
22/9/2026	82%	1.096
23/9/2026	67%	895
24/9/2026	67%	895
25/9/2026	67%	895
26/9/2026	4%	54
27/9/2026	4%	54
TOTAL DE SERVICIOS DIARIOS ESTIMADOS		12.534

El total de servicios diarios a cotizar para delegaciones deportivas es de 12.534, el cual incluye las cuatro comidas (desayuno, almuerzo, merienda y cena), y el servicio de lunch box en reemplazo de una de ellas, en caso de ser solicitado, acompañado en todos los casos con una Bebida línea Coca - Cola, en botellas plásticas de 500cm³ cerradas.



El flujo diario estimado de comensales será comunicado al adjudicatario con una antelación mínima de veinte (20) días corridos respecto del inicio del servicio. No obstante, la Municipalidad podrá adecuar las cantidades previstas para cada jornada en función de las necesidades operativas del evento, comunicando dichas modificaciones con una antelación mínima de noventa y seis (96) horas, sin que ello genere derecho a reclamo alguno, siempre que las variaciones se mantengan dentro de las cantidades máximas estimadas previstas para el presente renglón.

I.c. - Horarios de prestación.

El comedor estará abierto de 05:00 a 24:00 hs. Este horario puede verse modificado, según el calendario de competencias. El servicio se prestará dentro de las siguientes franjas horarias:

- Desayuno: De 05:00 a 10:00 hs.
- Almuerzo: De 11:00 a 16:00 hs
- Merienda: De 16:30 a 18.30hs
- Cena: De 19:00 a 24:00 hs (con posibilidad de extensión previo aviso)

Cada franja horaria incluye tres (3) turnos. Los comensales ingresarán al comedor por turno de comida de manera rotativa, no pudiendo repetir el turno dentro de una misma franja horaria.

I.d. - Capacidad del comedor.

El comedor instalado en la Villa Suramericana posee una capacidad máxima de ochocientos (800) sillas y cien (100) mesas, las cuales deben ser suministradas con montaje incluido, suficiente para atender simultáneamente las necesidades de los deportistas y del personal alojado en dicho predio.

I.e. - Mobiliario.

El mobiliario a proveer por el contratista para la correcta prestación del servicio (mesas, sillas, vajilla, heladeras, bachas, horno, microondas, cafeteras, etc.), deberá ajustarse a las siguientes características y especificaciones técnicas:

1) Sillas: Fabricadas con una moldura de soplado de polietileno de alta densidad, resistente a la humedad y los rayos UV. Ajustable a varios ángulos. Diseño ligero y plegable de fácil almacenamiento y traslado.

Características generales (las imagenes son ilustrativas):

Dimensiones: 47 x 52 x 86 cm, aproximado.

Panel de plástico HDPE de 4,5 cm de grosor aproximado

Estructura de acero con dimensiones de tubo: 25x1 mm aproximado

Composición: 53% acero, 47% plástico aproximado

Peso neto: 4,6 kg. Aproximadamente

Peso soportado sugerido: hasta 130 kg aproximado.



2) Mesas: Fabricada con estructura de hierro y superficie de polipropileno de estructura plegable con forma de maletín, asa incorporada y patas de hierro con sistema de traba.

Características generales (las imágenes son ilustrativas):

Material: Polipropileno, en la tapa. Hierro, en las patas.

Composición: 53% acero, 47% plástico aproximadamente.

Capacidad para hasta 8 personas sentadas cómodamente

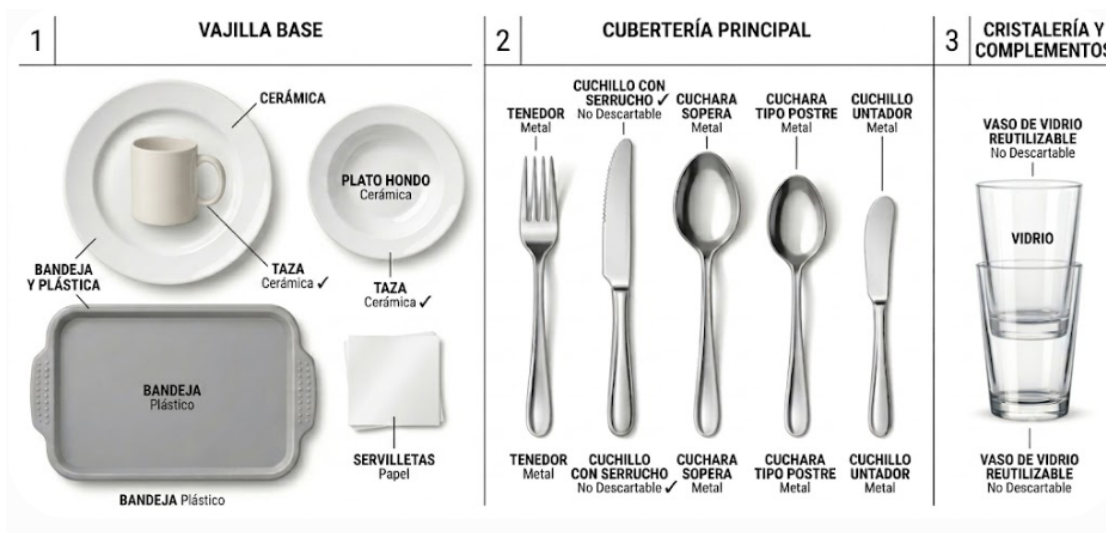
Dimensiones armada: 180 cm x 70 cm x 74 cm aproximadamente

Dimensiones plegada: 90 cm x 70 cm x 6.5 cm aproximadamente

Peso: 9 kg aproximadamente



3) Vajilla (las imágenes son ilustrativas): para cada comensal estará compuesta de plato de cerámica playo y hondo, tenedor, cuchillo con serrucho (no descartable), cuchara sopera, cuchara tipo postre, cuchillo untador, vaso de vidrio, taza de cerámica y bandeja plástica servidora en donde quepa plato, vaso y cubiertos al mismo tiempo. Debe incluirse servilletas de papel.



Se deberá garantizar la suficiencia, limpieza y disponibilidad inmediata de los utensilios arriba mencionados para los comensales durante todo el horario de servicio.

4) Cestos de basura. Se contempla la provisión e instalación de tres (3) áreas de gestión de residuos estratégicamente ubicadas en el sector de comedor de la Villa Sudamericana. Cada área deberá garantizar la correcta segregación de residuos en origen mediante la siguiente configuración:

Configuración Técnica de las Áreas

Cada una de las 3 áreas de residuos estará compuesta por un conjunto de dos (2) cestos de alta capacidad, totalizando una capacidad de almacenamiento de 320 litros por área (160 litros por cada cesto).

- **Distribución de Residuos:**
 - Cesto 1 (Húmedos): Destinado exclusivamente a residuos orgánicos y restos de comida. Contenedor de 160 litros con tapa de cierre estanco para control de olores y vectores.
 - Cesto 2 (Secos): Destinado a residuos reciclables (plásticos, papel, cartón, latas y vidrio). Contenedor de 160 litros con boca de carga adecuada para materiales reciclables.
- **Especificaciones de los Contenedores:**
 - Capacidad Unitaria: 160 litros por cesto.
 - Materialidad: Fabricados en polietileno de alta densidad (PEAD) de inyección aproximadamente, garantizando resistencia a impactos, rayos UV y agentes químicos, facilitando la desinfección y el mantenimiento higiénico requerido en áreas de manipulación de alimentos.



- Ergonomía y Movilidad: Deberán contar con ruedas de caucho macizo aproximadamente para facilitar su traslado hacia el punto de acopio final y mecanismos de accionamiento (pedal o tapa basculante aproximadamente) que minimicen el contacto manual del usuario.
- Identificación: Cada cesto deberá estar claramente señalizado mediante colores estandarizados y rotulación de alto impacto, permitiendo la identificación inmediata del flujo (Húmedo/Seco) por parte de los comensales.

La empresa adjudicataria será la responsable de la disposición final de los residuos.

I.f. - Descripción de los menús.

El diseño, composición nutricional y características de los menús deberán ajustarse a las especificaciones contenidas en el **Manual Técnico de Operación del Servicio de Alimentación** que integra la presente contratación.

Durante toda la prestación deberá garantizarse la disponibilidad permanente y la reposición suficiente de los alimentos previstos para cada servicio.

I.g. - Servicio de Lunch Box.

Cuando por razones vinculadas al cronograma oficial de competencias los deportistas no puedan concurrir al comedor de la Villa Suramericana, la Municipalidad podrá disponer la provisión de Lunch Box en reemplazo de una comida principal.

La solicitud será comunicada con una antelación mínima de veinticuatro (24) horas. Para tal fin, el contratista pondrá a disposición un canal de comunicación ágil a fin de centralizar las necesidades de cada día.

La composición nutricional, presentación, conservación y demás características del Lunch Box deberán ajustarse al **Manual Técnico de Operación del Servicio de Alimentación**.

La entrega se realizará en el punto de distribución que determine la Organización.

Una vez retirado el servicio, la responsabilidad por la correcta conservación y manipulación térmica del mismo recaerá sobre el solicitante, quedando el contratista y la organización exentos de responsabilidad por una pérdida de la cadena de frío externa.

I.h. - Alimentación para personas celíacas.

El diseño del flujo de la cocina deberá contemplar la no contaminación de productos para personas celíacas. Por lo tanto, será responsabilidad del adjudicatario cumplir con las normas y procedimientos que aseguren la correcta separación e identificación de los alimentos sin TACC.

A tal efecto, se establece la obligatoriedad de disponer de una isla de trabajo especial y exclusiva para la manipulación y elaboración de alimentos sin TACC. Dicha unidad operativa deberá estar físicamente delimitada, contar con utillaje propio y exclusivo (prohibiéndose el uso compartido de elementos de cocción o fraccionamiento) y poseer señalética clara que identifique el área como zona protegida para evitar la contaminación cruzada.

Para las especificaciones en cuanto a dichos menús se debe considerar lo detallado en el **Manual Técnico de Operación del Servicio de Alimentación**.



I.i. - Servicio de limpieza. La limpieza y el mantenimiento integral del comedor son responsabilidad exclusiva del adjudicatario, debiendo realizarse obligatoriamente al finalizar cada turno de comida para garantizar la higiene y disponibilidad de las instalaciones. Al finalizar los turnos de almuerzo y cena se deberá realizar una limpieza profunda total del comedor. La prestación se registrará por los siguientes criterios:

- **Insumos de Bajo Impacto:** Es obligatorio el uso de productos de base biológica y biodegradables. Se prohíbe el uso de químicos con cloro, blanqueadores, amoníaco, fosfatos o fragancias artificiales.
- **Eficiencia en el Uso:** Se priorizará la compra a granel o en formatos concentrados. La dosificación debe ser exacta para maximizar la eficacia y minimizar residuos y efluentes.
- **Protocolos Responsables:** Los procesos de limpieza deben optimizar el consumo de agua y garantizar la inocuidad tras cada servicio. Se requiere una correcta rotulación, almacenamiento seguro y control de inventario según vencimientos.
- **Capacitación y Monitoreo:** El personal debe estar formado en el manejo seguro de insumos y uso de equipos de protección personal. La gestión se evaluará mediante indicadores mensuales de consumo de químicos y generación de residuos, asegurando la mejora continua del servicio.

I.j. Personal.

Teniendo en consideración la trascendencia internacional del evento, el contratista deberá afectar a la prestación personal suficiente, idóneo y debidamente capacitado para garantizar la correcta ejecución de los servicios durante toda la vigencia del contrato.

La dotación de personal deberá resultar adecuada para atender la totalidad de los servicios comprometidos en cada jornada, asegurando la continuidad de la prestación durante todos los turnos de alimentación.

1) Comportamiento: Todo el personal deberá mantener, en todo momento, un trato correcto, cordial y respetuoso hacia los deportistas, integrantes de las delegaciones, personal de la organización y demás usuarios del servicio. La Municipalidad podrá requerir el reemplazo inmediato del personal cuya conducta o desempeño resulte incompatible con las exigencias propias del evento.

2) Vestimenta e identificación: El personal deberá presentarse correctamente uniformado, con prendas limpias, en buen estado de conservación y adecuadas a las tareas asignadas.

Los uniformes deberán ser de color claro, funcionales, permitir la correcta identificación del personal y cumplir las normas de higiene y seguridad aplicables. No podrán contener publicidad o elementos gráficos que identifiquen al contratista, ni distintos de aquellos expresamente autorizados por la Municipalidad.

El personal deberá utilizar, cuando corresponda, los elementos de protección personal exigidos por la normativa vigente y por las características de las tareas desarrolladas.

3) Personal de cocina: El personal afectado a la elaboración y manipulación de alimentos deberá observar estrictamente las normas de higiene bromatológica, utilizando la indumentaria específica correspondiente, incluyendo gorro o bandana de cocinero, delantal y calzado de seguridad adecuado.

No se permitirá el uso de maquillaje, joyas, accesorios u otros elementos que puedan comprometer la inocuidad de los alimentos. Asimismo, deberá mantenerse una adecuada higiene personal conforme las buenas prácticas de manufactura.



4) Capacitación: Todo el personal afectado al servicio deberá acreditar capacitación suficiente en manipulación segura de alimentos, buenas prácticas de manufactura, higiene y seguridad alimentaria, atención al cliente y demás aspectos necesarios para garantizar el nivel de servicio exigido por las presentes Especificaciones Técnicas.

Capítulo II - Servicio de alimentación tipo vianda para el Staff de trabajo Comité Organizador de la Villa Suramericana.

II.a. Objeto del servicio. El servicio comprende la provisión de almuerzo y cena, bajo la modalidad de viandas individuales, destinadas al personal del Comité Organizador Local que desarrolle funciones en la Villa Suramericana durante el período de realización de los XIII Juegos Suramericanos Santa Fe 2026.

Las viandas deberán ajustarse a las especificaciones nutricionales previstas en el **Manual Técnico de Operación del Servicio de Alimentación** y responder a las costumbres alimentarias habituales de la población argentina.

II.b. Cantidades estimadas por jornada. La cantidad máxima estimada de prestaciones se establece en ochenta (80) viandas por cada servicio diario, constituyendo dicha cantidad una estimación efectuada a los exclusivos fines de la formulación de las ofertas, sin que ello genere derecho a un volumen mínimo de contratación.

La retribución del contratista se determinará exclusivamente sobre la base de las viandas efectivamente suministradas y certificadas conforme al Pliego de Bases y Condiciones.

II.c. Modalidad de prestación. El servicio se prestará en la Villa Suramericana, mediante la entrega de las viandas en el punto de distribución que determine la Municipalidad.

El responsable del Staff del Comité Organizador comunicará al contratista la cantidad de viandas requeridas para cada jornada con una antelación mínima de veinticuatro (24) horas respecto del servicio a prestar. Para tal fin, el contratista pondrá a disposición un canal de comunicación ágil a fin de centralizar las necesidades de cada día.

Una vez retirado el servicio, la responsabilidad por la correcta conservación y manipulación térmica del mismo recaerá sobre el solicitante, quedando el contratista y la organización exentos de responsabilidad por una pérdida de la cadena de frío externa.

II.d. Características de las viandas. Las viandas deberán entregarse en envases individuales aptos para uso alimentario, correctamente cerrados, identificados y acondicionados para asegurar su correcta conservación y transporte, preservando la temperatura, calidad e inocuidad de los alimentos hasta el momento de su consumo.

Su composición, contenido nutricional, presentación, rotulado y condiciones de conservación deberán ajustarse a lo establecido en el **Manual Técnico de Operación del Servicio de Alimentación**.

Cuando corresponda, el contratista deberá proveer las alternativas alimentarias derivadas de restricciones médicas, culturales, religiosas o nutricionales comunicadas por la Municipalidad.

Capítulo III - Servicio de alimentación tipo vianda para el Staff de trabajo Comité Organizador de los Clústers Deportivos.



III.a. Objeto del servicio. El servicio comprende la provisión de almuerzo o cena, según corresponda, y un snack, bajo la modalidad de viandas individuales, destinadas al personal del Comité Organizador Local que desarrolle funciones en los Clústers Deportivos de la sede Santa Fe durante la realización de los XIII Juegos Suramericanos Santa Fe 2026.

Las viandas deberán ajustarse a las especificaciones nutricionales previstas en el **Manual Técnico de Operación del Servicio de Alimentación** y responder a las costumbres alimentarias habituales de la población argentina.

III.b. Cantidades estimadas por jornada. La cantidad máxima estimada de prestaciones se establece en trescientas veinte (320) viandas por cada servicio diario, constituyendo dicha cantidad una estimación efectuada a los exclusivos fines de la formulación de las ofertas, sin que ello genere derecho a un volumen mínimo de contratación.

La retribución del contratista se determinará exclusivamente sobre la base de las viandas efectivamente suministradas y certificadas conforme al Pliego de Bases y Condiciones.

III.c. Modalidad de prestación. El servicio deberá prestarse en los Clústers Deportivos de la sede Santa Fe.

El responsable del Staff del Comité Organizador comunicará al contratista la cantidad de viandas requeridas para cada jornada con una antelación mínima de veinticuatro (24) horas respecto del servicio a prestar. Para tal fin, el contratista pondrá a disposición un canal de comunicación ágil a fin de centralizar las necesidades de cada día.

A los efectos de la presente contratación, los Clústers Deportivos son los siguientes:

- Escenario acuático Laguna Setúbal.
- Microestadio CARD
- Estación Belgrano.
- Escenario acuático Lago del Parque del Sur.
- Centro Español.
- Club Manuel Belgrano.
- Estadio de Fútbol
- Centro de Tiro.

La entrega se realizará en los puntos de distribución que determine la Municipalidad dentro de los Clústers Deportivos. Una vez retirado el servicio, la responsabilidad por la correcta conservación y manipulación térmica del mismo recaerá sobre el solicitante, quedando el contratista y la organización exentos de responsabilidad por una pérdida de la cadena de frío externa.

III.d. Características de las viandas.

Las viandas deberán entregarse en envases individuales descartables, de primer uso, aptos para contacto con alimentos, resistentes al vuelco y adecuados para la conservación y transporte de comidas calientes o frías, según corresponda.

Deberán encontrarse disponibles las siguientes alternativas de menú:



- a. Menú saludable, sin agregado de sal.
- b. Menú vegetariano o vegano, sin agregado de sal.
- c. Menú apto para personas celíacas (SIN TACC), sin agregado de sal.

Los condimentos (sal, aceite y vinagre) deberán suministrarse en envases individuales separados, al igual que los cubiertos y demás elementos necesarios para el consumo.

Los menús no podrán repetirse más de dos (2) veces durante la prestación del servicio y deberán ajustarse a la planificación elaborada por el Responsable Técnico Nutricional del contratista, conforme el **Manual Técnico de Operación del Servicio de Alimentación**.

El snack deberá responder a las especificaciones previstas en dicho Manual y podrá comprender, entre otras opciones, frutos secos, cereales o porciones de productos de panificación.