



Estado Plurinacional
de Bolivia



Ministerio
De Deportes
Estado Plurinacional de Bolivia



BOLIVIA
COMITÉ OLÍMPICO
BOLIVIANO



GOBIERNO AUTÓNOMO
DEPARTAMENTAL
DE COCHABAMBA



ALCALDIA MUNICIPAL DE
COCHABAMBA



MANCOMUNIDAD DE
MUNICIPIOS DEL TROPICO
DE COCHABAMBA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



N°	DESCRIPCION																																																																											
1.	<p>Objeto: Contratación de servicios de atención de refrigerios para voluntarios, jueces y personal logístico de la organización en la sede de los Juegos Suramericanos 2018.</p>																																																																											
2.	<p>Item 1: Media mañana</p> <p>a) Lineamientos del menú patrón</p> <ul style="list-style-type: none"> El refrigerio de media mañana deberá contener lo siguiente: 2 porciones líquidas haciendo un total de 500 ml., 1 porciones de 250 gr. De sólido. El refrigerio de media mañana deberá estar acorde al clima, horario de distribución y distancia de transporte de La distribución de los alimentos a los puntos de entrega en los diferentes escenarios deportivos. Su aporte calórico será de un 10% sobre el valor calórico total VCT (3600 kcal.). La combinación con la bebida debe ser armónica y no representará una amenaza a la salud del comensal. <p>b) Cantidad de comensales en el servicio de desayuno El proponente deberá tomar en cuenta las variaciones de +/- 5 % del promedio de raciones diarias. La empresa debe tener la capacidad de proveer las raciones que se adicionen. El flujo estimado de comensales para Refrigerios es el siguiente:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Mes/Día</th> <th>Fecha</th> <th>Flujo estimado de comensales</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3">Mayo:</td> </tr> <tr><td>Domingo</td><td>20</td><td>6600</td></tr> <tr><td>Lunes</td><td>21</td><td>6600</td></tr> <tr><td>Martes</td><td>22</td><td>6600</td></tr> <tr><td>Miércoles</td><td>23</td><td>6600</td></tr> <tr><td>Jueves</td><td>24</td><td>6600</td></tr> <tr><td>Viernes</td><td>25</td><td>6600</td></tr> <tr><td>Sábado</td><td>26</td><td>6600</td></tr> <tr><td>Domingo</td><td>27</td><td>6600</td></tr> <tr><td>Lunes</td><td>28</td><td>6600</td></tr> <tr><td>Martes</td><td>29</td><td>6600</td></tr> <tr><td>Miércoles</td><td>30</td><td>6600</td></tr> <tr><td>Jueves</td><td>31</td><td>6600</td></tr> <tr> <td colspan="3">Junio:</td> </tr> <tr><td>Viernes</td><td>1</td><td>6600</td></tr> <tr><td>Sábado</td><td>2</td><td>6600</td></tr> <tr><td>Domingo</td><td>3</td><td>6600</td></tr> <tr><td>Lunes</td><td>4</td><td>6600</td></tr> <tr><td>Martes</td><td>5</td><td>6600</td></tr> <tr><td>Miércoles</td><td>6</td><td>6600</td></tr> <tr><td>Jueves</td><td>7</td><td>6600</td></tr> <tr><td>Viernes</td><td>8</td><td>6600</td></tr> <tr><td>Sábado</td><td>9</td><td>6600</td></tr> <tr><td>Domingo</td><td>10</td><td>6600</td></tr> </tbody> </table>	Mes/Día	Fecha	Flujo estimado de comensales	Mayo:			Domingo	20	6600	Lunes	21	6600	Martes	22	6600	Miércoles	23	6600	Jueves	24	6600	Viernes	25	6600	Sábado	26	6600	Domingo	27	6600	Lunes	28	6600	Martes	29	6600	Miércoles	30	6600	Jueves	31	6600	Junio:			Viernes	1	6600	Sábado	2	6600	Domingo	3	6600	Lunes	4	6600	Martes	5	6600	Miércoles	6	6600	Jueves	7	6600	Viernes	8	6600	Sábado	9	6600	Domingo	10	6600
Mes/Día	Fecha	Flujo estimado de comensales																																																																										
Mayo:																																																																												
Domingo	20	6600																																																																										
Lunes	21	6600																																																																										
Martes	22	6600																																																																										
Miércoles	23	6600																																																																										
Jueves	24	6600																																																																										
Viernes	25	6600																																																																										
Sábado	26	6600																																																																										
Domingo	27	6600																																																																										
Lunes	28	6600																																																																										
Martes	29	6600																																																																										
Miércoles	30	6600																																																																										
Jueves	31	6600																																																																										
Junio:																																																																												
Viernes	1	6600																																																																										
Sábado	2	6600																																																																										
Domingo	3	6600																																																																										
Lunes	4	6600																																																																										
Martes	5	6600																																																																										
Miércoles	6	6600																																																																										
Jueves	7	6600																																																																										
Viernes	8	6600																																																																										
Sábado	9	6600																																																																										
Domingo	10	6600																																																																										
3.	<p>Item 2: Media tarde</p> <p>a) Lineamientos del menú patrón</p> <ul style="list-style-type: none"> El refrigerio de media mañana deberá contener lo siguiente: 2 porciones líquidas haciendo un total de 500 ml., 1 porciones de 250 gr. De sólido. El refrigerio de media mañana deberá estar acorde al clima, horario de distribución y distancia de transporte de La distribución de los alimentos a los puntos de entrega en los diferentes escenarios deportivos. Su aporte calórico será de un 10% sobre el valor calórico total VCT (3600 kcal.). a combinación con la bebida debe ser armónica y no representará una amenaza a la salud del comensal. <p>b) Cantidad de comensales en el servicio de almuerzo El proponente deberá tomar en cuenta las variaciones de +/- 5 % del promedio de raciones diarias. La empresa debe tener la capacidad de proveer las raciones que se adicionen. El flujo estimado de comensales priorizados para Refrigerios es el siguiente:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Mes/Día</th> <th>Fecha</th> <th>Flujo estimado de comensales</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3">Mayo:</td> </tr> <tr><td>Domingo</td><td>20</td><td>6600</td></tr> <tr><td>Lunes</td><td>21</td><td>6600</td></tr> <tr><td>Martes</td><td>22</td><td>6600</td></tr> <tr><td>Miércoles</td><td>23</td><td>6600</td></tr> <tr><td>Jueves</td><td>24</td><td>6600</td></tr> </tbody> </table>	Mes/Día	Fecha	Flujo estimado de comensales	Mayo:			Domingo	20	6600	Lunes	21	6600	Martes	22	6600	Miércoles	23	6600	Jueves	24	6600																																																						
Mes/Día	Fecha	Flujo estimado de comensales																																																																										
Mayo:																																																																												
Domingo	20	6600																																																																										
Lunes	21	6600																																																																										
Martes	22	6600																																																																										
Miércoles	23	6600																																																																										
Jueves	24	6600																																																																										



Estado Plurinacional
de Bolivia



Ministerio
De Deportes
Estado Plurinacional de Bolivia



COMITÉ OLÍMPICO
BOLIVIANO



GOBIERNO AUTÓNOMO
DEPARTAMENTAL
DE COCHABAMBA



ALCALDIA MUNICIPAL DE
COCHABAMBA



MANCOMUNIDAD DE
MUNICIPIOS DEL TROPICO
DE COCHABAMBA

XI Juegos
Suramericanos
COCHA
2018



Viernes	25	6600
Sábado	26	6600
Domingo	27	6600
Lunes	28	6600
Martes	29	6600
Miércoles	30	6600
Jueves	31	6600
Junio:		
Viernes	1	6600
Sábado	2	6600
Domingo	3	6600
Lunes	4	6600
Martes	5	6600
Miércoles	6	6600
Jueves	7	6600
Viernes	8	6600
Sábado	9	6600
Domingo	10	6600

4. Características del servicio:

a) Tipo de servicio

- La alimentación brindada será tipo buffet con auto servicio en los tres ítems: Desayuno, Almuerzo y Cena.
- El proponente presentará una sugerencia para la distribución de platos de fondo en los comedores, el peso de las porciones de cárnicos en cocido debe ser aproximadamente 100 a 120 gr. sin hueso y de 160 a 190 gr. con hueso.
- Las preparaciones propuestas deben contar con 3 líneas de producción en cada tiempo de comida:
 - Línea internacional: Recetas internacionales presentadas de forma variada en 3 tiempos (desayuno, almuerzo y cena) como mínimo en almuerzo y cena.
 - Línea nacional: Recetas nacionales presentadas de forma variada en desayuno, almuerzo y cena.
 - Línea restringida: Recetas elaboradas con restricciones alimentarias requeridas en casos especiales.
- La producción puede realizarse en el lugar designado para el servicio (cocina centralizada) o bien puede proponer una cocina centralizada con producción satélite, sin alterar la calidad e inocuidad de las preparaciones.
- Toda la alimentación requerida en plato servido por el comensal priorizado será despachado del comedor con un encargado por delegación.
- Toda la alimentación requerida en plato servido por otros comensales será despachado del comedor con un encargado de grupo.
- Cada comensal priorizado podrá retirar fruta, bebida y ración seca equivalente a un refrigerio, del comedor.

b) Fechas y horarios de atención del servicio

- El comedor atenderá desde el Domingo 20 de Mayo hasta el Domingo 10 de Junio del 2018 haciendo un total de 22 días.
- Los horarios destinados para la atención de los diferentes tiempos de comida son:

Tiempo de comida	Horario
Media mañana	9:30 a 11:00
Media tarde	15:30 a 17:00

c) Menú

- Adjuntar a su propuesta el menú sugerido debidamente firmado y sellado por el nutricionista profesional responsable de la elaboración del mismo.
- El menú propuesto debe tener variedad en colores y contextura, el tipo de menú debe ser selectivo de 22 días con una rotación cíclica a saltos de 11 días.
- Las combinaciones deben permitir llenar o sobrepasar en porcentaje adecuado (según el porcentaje de adecuación del INCAP) el 10% del VCT.
- El proponente deberá contar con la información nutricional de las preparaciones ofertadas en base a los alimentos nacionales y contenido alérgeno.
- Posterior a la firma del contrato, el proponente deberá presentar las respectivas recetas estandarizadas y análisis de composición nutricional por cada receta del menú patrón en 100 gramos de comida. El proponente presentará la estandarización mínimamente para 1 ración.
- El menú será revisado y aprobado por un responsable de la entidad convocante con anterioridad al evento.

5. Materiales, insumos y capacidad logística:

- El proponente debe contar con todos los equipos mayores y menores necesarios para el buen servicio de elaboración y distribución de los refrigerios hasta los escenarios deportivos.
- El proponente debe contar con las reposiciones necesarias en caso de ser rechazado algún producto por dañado o que no cuente con las características requeridas.
- El proponente debe contar con el personal suficiente y los materiales adecuados para mantener la fluidez del servicio.



Estado Plurinacional de Bolivia



Ministerio De Deportes
Estado Plurinacional de Bolivia



COMITÉ OLÍMPICO BOLIVIANO



GOBIERNO AUTÓNOMO DEPARTAMENTAL DE COCHABAMBA



ALCALDIA MUNICIPAL DE COCHABAMBA



MANCOMUNIDAD DE MUNICIPIOS DEL TROPICO DE COCHABAMBA



- El proponente debe garantizar la fluidez de comunicación interna y con CODESUR a través de la dotación de equipos de comunicación efectivos.
- El proponente deberá contar con un control de seguimiento de sus bienes bajo inventario y un plan de mantenimiento de equipos para realizar la reposición inmediata en caso de averías.

6. Higiene

- El proponente dotará todos los productos químicos de limpieza y desinfección que cumplan con las normas sanitarias del cual deberá tener al alcance sus fichas de datos de seguridad FDS o por sus siglas en inglés MSDS (Material safety data sheet).
- El proponente deberá garantizar la higiene personal de sus dependientes, cumpliendo un plan de inspección de higiene documentado.
- El proponente debe guardar la documentación de respaldo (registros, fichas de procesos, programas de limpieza, etc.) necesario que evidencie el buen cumplimiento de los mismos con el compromiso de calidad entre otros requerimientos.
- El proponente deberá contar con un programa de limpieza de: Equipos, utensilios e infraestructura.
- El medio de transporte del proponente debe estar limpio y conforme a normativas de inocuidad alimentaria vigentes.
- El proponente deberá garantizar las buenas prácticas de manufactura, guardando el respaldo del mismo para ser presentado al encargado de CODESUR para el ítem correspondiente.
- El proponente deberá garantizar el perfecto estado de las superficies que tienen contacto con los alimentos e insumos y adecuarlo a un plan de higiene.
- Los alimentos que el proponente utilizará durante el evento deberán pasar por un tratamiento de desinfección adecuada y aceptable por normativa.
- El proponente deberá garantizar el perfecto almacenamiento de alimentos frescos de proveedores evaluados previamente por su empresa (presentar evidencia).
- El proponente deberá garantizar la limpieza de los contenedores de desechos ubicados en las áreas de comedor.
- Para la desinfección de alimentos y áreas que así lo requieran, el proponente deberá utilizar DG-6 u otro producto de características y calidad similares previa aprobación de la responsable de alimentación.
- El proponente deberá garantizar la limpieza e higiene de toda el área asignada incluyendo las mesas y sillas.
- El proponente deberá garantizar la limpieza de pisos y ventanas.
- La entidad convocante asignará a un fiscal para confirmar el cumplimiento de las normativas vigentes aplicables a la producción de alimentos.

7. Personal necesario

- El proponente deberá planificar el número de sus dependientes para el comedor tomando en cuenta los siguientes lineamientos y cargos estratégicos necesarios:

Cantidad mínima por tipo de cargo	
Cargos estratégicos	Refrigerios sede
Nutricionista Dietista	1
Encargado medio ambiente, seguridad y salud ocupacional SSO	1
Encargado de inocuidad alimentaria	1
Supervisor Administrador	1
Encargado de mantenimiento	1
Distribuidor de refrigerios	5
Encargado de limpieza	1
Personal de limpieza	10
Encargado de almacenes	1
Chofer	5
Agente de servicio	1

- El proponente deberá asegurar la competencia de sus dependientes para realizar tareas seguras, desempeño adecuado de las tareas designadas para el cargo contratado, honestidad y predisposición a cumplir sistemáticamente los reglamentos internos de CODESUR, normativas nacionales y de su empresa.
- El proponente que estará prestando el servicio debe contar con la documentación respectiva según la ley y seguro contra accidentes.
- El proponente garantizará que todo el personal asignado posea el carnet de sanitario.
- El proponente contará con la información de salud de su personal.
- El proponente deberá tener la información de las vacunas y documentación que presenten su personal asignado.
- Deberá respaldar con documentación la competencia del personal para ejercer correctamente sus funciones con certificados de trabajo y de educación respectiva entre otros.
- El proponente deberá tomar en cuenta los aspectos de salud y seguridad ocupacional que tengan que cuidar para resguardar la salud de sus dependientes.



Estado Plurinacional
de Bolivia



Ministerio
De Deportes
Estado Plurinacional de Bolivia



COMITÉ OLÍMPICO
BOLIVIANO



GOBIERNO AUTÓNOMO
DEPARTAMENTAL
DE COCHABAMBA



ALCALDIA MUNICIPAL DE
COCHABAMBA



MANCOMUNIDAD DE
MUNICIPIOS DEL TROPICO
DE COCHABAMBA

XI Juegos
Suramericanos
COCHA
2018



Requisitos básicos por cargos

<p>a) Nutricionista Dietista Nivel de formación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Licenciado (a) o egresado (a) en la Carrera de Nutrición y Dietética. • Certificado de cursos de especialización en la manipulación de alimentos. • Experiencia no menor a 2 años en el desempeño de funciones similares a partir del título en provisión nacional. • Conocimientos en la elaboración de menú especializados para deportistas. 	<p>d) Encargado de limpieza Nivel de formación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Con título de Bachiller. • Capacidad de conocimiento demostrado en el rubro o actividad. • Experiencia no menor a 1 año en el desempeño de funciones similares. (deseable/ no excluyente)
<p>b) Encargado de medio ambiente, seguridad y salud ocupacional SSO Nivel de formación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nivel mínimo requerido Técnico superior afín al rubro. • Certificado de cursos de especialización en Seguridad y Salud Ocupacional. • Experiencia no menor a 2 años en el desempeño de funciones similares. 	<p>e) Encargado de almacenes Nivel de formación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Título de Bachiller. • Capacidad de conocimiento demostrado en el rubro o actividad. • Experiencia no menor a 1 año en el desempeño de funciones similares. (deseable/ no excluyente)
<p>c) Supervisor de Inocuidad Nivel de formación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nivel mínimo requerido Licenciado (a) o egresado (a) en carreras afín al rubro. • Certificado de cursos de especialización en BPA's BPM's ó HACCP. • Experiencia no menor a 2 años en el desempeño de funciones similares. 	<p>e) Chofer Nivel de formación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Título de Bachiller. • Brevet profesional. • Con capacitación en manejo defensivo, manejo integral y cansancio y fatiga. • Experiencia no menor de 3 años.
<p>g) Supervisor Administrador Nivel de formación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nivel mínimo requerido Técnico superior afín al rubro. • Certificado de cursos de especialización en administración, contabilidad y manipulación de alimentos. • Experiencia no menor a 2 años en el desempeño de funciones similares. 	<p>f) Agente de servicio Nivel de formación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nivel mínimo requerido Técnico superior afín al rubro. • Certificado de cursos de especialización en administración, contabilidad y manipulación de alimentos. • Experiencia no menor a 3 años en el desempeño de funciones similares.
<p>) Encargado de mantenimiento Nivel de formación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nivel mínimo requerido Técnico superior afín al rubro. • Capacidad de conocimiento demostrado en el rubro o actividad. • Experiencia no menor a 2 año en el desempeño de funciones similares. 	

<p>8. Controles:</p> <p>a) Control del personal de la empresa proponente: El proponente deberá sugerir un sistema de gestión de su personal dependiente presentando planillas de control de documentos, asistencia, calendarios de rotación y base de datos a la responsable asignada por CODESUR.</p> <p>b) Raciones diarias: Se controlará la cantidad de refrigerios distribuidos por escenario y por ítem de parte de la entidad convocante. La empresa proponente deberá sugerir un sistema de control informático alternativo para determinar la cantidad distribuida por ítem, por zona y por escenario deportivo diariamente. La cuantificación de los controles internos serán presentados de forma diaria al encargado asignado por CODESUR. Se realizará la conciliación del número de cantidades de comensales por ítem consumido, pasada las 17:00 pm. Previa coordinación.</p> <p>c) Toma de muestra: El proponente deberá mantener un plan de muestreo documentado de las preparaciones propuestas diariamente por tiempo de comida de un lote de producción seleccionado al azar. Los mismos, estarán en un equipo a temperatura controlada dispuesto por el proponente en envases adecuados y debidamente identificados.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El proponente deberá disponer del equipo, material, instrumentos de medición de temperatura y recursos de seguimiento necesarios para este proceso.



	<ul style="list-style-type: none"> En caso de presentarse intoxicaciones alimentarias y otros relacionados con el consumo de alimentos y bebidas, el proponente deberá respaldar la inocuidad de sus preparaciones con análisis microbiológicos de sus muestras a solicitud. El proponente Deberá disponer sus muestras debidamente identificadas en el caso de que una entidad de regulación externa solicite realizar las pruebas laboratoriales de preparaciones propuestas. <p>d) Inspección sanitaria: Tanto autoridades sanitarias como encargados designados por CODESUR realizarán inspecciones periódicas a todos los procesos del servicio, incluyendo visitas a los lugares de recepción de materia prima, almacenamiento, producción, y servicio.</p> <ul style="list-style-type: none"> La empresa proponente recibirá las recomendaciones y realizará las correcciones inmediatas a través de su especialista en inocuidad y/o nutricionista. <p>e) Control de calidad: El proponente deberá mantener carpetas con información documentada de todos los aspectos a ser controlados que signifiquen un riesgo de contaminación e inseguridad alimentaria, estos serán de libre acceso por encargados asignados por CODESUR.</p> <ul style="list-style-type: none"> Encargados designados por la entidad convocante realizará el control documentado al cumplimiento de todas las disposiciones de CODESUR presentes en este documento y referentes a normas de calidad de los alimentos por parte de la Unidad de Hospedaje y Alimentación de CODESUR. La entidad convocante y autoridades sanitarias realizarán las inspecciones cuantas veces se lo requiera y la empresa proponente aceptará el dictamen del mismo. Proceso que deberá ser documentado. <p>f) Mermas y desechos: El proponente deberá mantener un registro detallado de las mermas y desechos crudos y cocidos, generados en los servicios de desayuno, almuerzo y cena. Se coordinará las acciones de prevención de sobras de alimentos en comedor con el encargado del comedor y la responsable de alimentación de CODESUR.</p> <p>g) Prevención de plagas: El proponente deberá asegurar y garantizar que los ambientes donde desarrolle sus actividades (producción, recepción, almacenes, etc) esté limpio y libre de plagas antes durante y después de la realización del evento. que el área asignada está limpio y libre de plagas antes de iniciar el montaje.</p> <ul style="list-style-type: none"> El proponente deberá presentar la fichas de datos de seguridad FDS o por sus siglas en inglés MSDS (Material safety data sheet) de los químicos utilizados en la fumigación en caso de aplicar esta acción, al encargado designado por la entidad convocante.
	<p>9. Validación de recepción de los alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> El proponente garantizará que los productos alimenticios sean de primera calidad y que sean el resultado de un balance de nutrientes de acuerdo al menú patrón y cumpliendo con la minuta coordinada por las nutricionistas de CODESUR y de la empresa proponente. La empresa convocante realizará una inspección previa durante el montaje y después del montaje del comedor para corroborar las óptimas condiciones para iniciar el servicio de alimentación.
	<p>10. Embalaje de los alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> El proponente sugerirá los envases individuales y los embalajes de los refrigerios tomando en cuenta que debe ser resistente, no tóxicos, limpios y que no distorsionen la composición y presentación de la comida. El proponente sugerirá un modelo de etiquetado nutricional en el embalaje e identificación de la preparación y su destinatario, a su vez amigable con el medio ambiente. Los envases individuales y embalajes serán de cobertura de los proponentes.
	<p>11. Dotación de uniformes y ropa de trabajo</p> <ul style="list-style-type: none"> El proponente presentará sugerencias de uniforme apropiado para cada cargo a su personal asignado, y velará por el buen estado del mismo durante la ejecución de sus actividades. El proponente deberá asegurar que el personal dependiente esté con uniforme limpio y en buen estado durante el servicio a prestar. El proponente dotará de la ropa de trabajo necesaria para el correcto desarrollo de actividades de sus dependientes.
	<p>12. Prohibiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> Está prohibida la tenencia de animales vivos, mascotas, etc en las áreas del servicio y durante el transporte. Está prohibido disponer del producto provisto a CODESUR para ventas particulares a terceros. Prohibido el consumo de bebidas alcohólicas y sustancias que alteren el buen raciocinio de las personas designadas para el servicio. La empresa proponente no puede generar espacios de publicidad o colocar su logo en ningún material, equipo, uniforme u otros sin previa autorización. No se podrá utilizar insumos sin trazabilidad. En cuanto a las sopas ofertadas, no se incluirá huesos por motivos nutricionales. El personal no podrá trabajar si no cuenta con los implementos de seguridad adecuada y documentos. No podrán ingresar personas externas sin acreditación y sin autorización previa. Está prohibido el consumo de alimentos del personal dependiente del proponente durante la atención a los comensales. Todos los productos no perecibles utilizados no deben ser menor a 1 mes en el caso de los productos no perecibles. Los productos no perecibles con fecha de caducidad menor a 1 mes serán rechazados para la producción del menú. No se tendrá sustancias químicas de limpieza y desinfección próximas a los alimentos.



Estado Plurinacional
de Bolivia



Ministerio
De Deportes
Estado Plurinacional de Bolivia



COMITÉ OLÍMPICO
BOLIVIANO



GOBIERNO AUTÓNOMO
DEPARTAMENTAL
DE COCHABAMBA



ALCALDIA MUNICIPAL DE
COCHABAMBA



MANCOMUNIDAD DE
MUNICIPIOS DEL TROPICO
DE COCHABAMBA



	<ul style="list-style-type: none"> Realizar actividades que van en contra de las buenas prácticas de manufactura de alimentos y a las normativas vigentes.
13. Garantía de la calidad de los alimentos:	El proponente garantizará la calidad de los alimentos de consumo, con una carta notariada. Asimismo guardará los documentos de respaldo de la gestión de inocuidad implementado durante el servicio.
14. Garantías técnica de los equipos:	El proponente deberá presentar una carta de garantía notariada, garantizando que los equipos y bienes a ser empleados durante la atención del servicio deberán estar en perfecto estado y en caso de presentarse algún desperfecto, la reposición deberá ser inmediata. <ul style="list-style-type: none"> Alcance de la garantía: El proponente deberá garantizar el flujo normal y sin interrupción, las condiciones correctas del servicio de refrigerios durante los días de atención en el evento. La empresa proponente garantizará que los productos alimenticios sean de primera calidad y que sean el resultado de un balance de nutrientes de acuerdo al menú patrón y cumpliendo con la minuta coordinada por las nutricionistas de CODESUR y de la empresa proponente. Período de garantía: El tiempo de garantía para la entrega del servicio en las condiciones correctas y sin interrupción será por los 22 días de atención durante el evento. Inicio del cómputo del período de garantía: A partir de la fecha de entrega del servicio 21 de Mayo.
15. Soporte y reposición de equipos y materiales usados durante el servicio:	El proponente deberá contar con disponibilidad de los bienes necesarios para la reposición inmediata de los mismos si se identificara algún defecto de fabricación y/o de calidad del material en ellos, en tanto se desarrollen los XI Juegos Suramericanos.
16. Asistencia técnica de los equipos:	El proponente deberá garantizar que será de su entera responsabilidad la contratación y el pago de algún servicio técnico requerido para solucionar el problema como contingencias. El proponente será responsable del mantenimiento básico de todos los equipos utilizados para el servicio y deberá disponer de reposición en situaciones de emergencia.
17. Medios de transporte:	<ul style="list-style-type: none"> El proponente correrá con los gastos de transporte refrigerios hasta los puntos de entrega en los diferentes escenarios mencionados anteriormente. El proponente deberá garantizar de forma obligatoria que el transporte de alimentos se realice en vehículos que cumplan las condiciones conforme a los requisitos sanitarios de elaboración, almacenamiento, transporte y fraccionamiento de alimentos y bebidas de consumo humano – SENASAG RA Nro. 019/2003. El proponente debe contar con medios de transporte adecuados para el transporte correcto de los alimentos. El proponente deberá asegurar que se mantenga la cadena de frío en el transporte de alimentos frescos y perecederos.
18. Experiencia General:	El proponente deberá presentar documentos que respalden que su empresa está dedicada a este rubro y cuenta con experiencia de 5 años en la prestación de servicios de alimentación en eventos grandes. En caso de las empresas asociadas se presentará respaldos de la experiencia de la empresa con mayor actividad accionaria.
19. Experiencia específica:	El proponente deberá presentar respaldos como ser contratos y facturas que demuestren experiencia en atención de eventos arriba de 500 comensales.
20. Modalidad de contratación:	Contratación directa de acuerdo al decreto N° 3447 enmarcado en el reglamento interno para la contratación directa en territorio nacional o extranjero de bienes, obras y servicios del comité organizador de los XI Juegos Suramericanos.
21. Garantía de cumplimiento de contrato:	El proponente deberá presentar una garantía de cumplimiento de contrato correspondiente al 7% del monto total del contrato. Garantía de correcta inversión de anticipo: En caso de que el proponente solicite el pago de anticipo deberá presentar una Boleta de Garantía de Correcta Inversión de Anticipo por el 100% del monto solicitado con una vigencia de 90 días calendario.
22. Multa:	El proveedor se sujetará a una multa del 1% del total del Contrato , por cada no conformidad sin acción correctiva registrado. En este sentido, las multas no deberán exceder el 20% del valor total por fase de pago, caso contrario se procederá a la resolución del mismo ejecutando la boleta de garantía.
23. Forma de Pago:	<ul style="list-style-type: none"> Se realizara un anticipo a la firma del contrato de 30%. El 70% restante se pagará de acuerdo al consumo en fechas a establecer con el proponente.



Estado Plurinacional
de Bolivia



Ministerio
De Deportes
Estado Plurinacional de Bolivia



COMITÉ OLÍMPICO
BOLIVIANO



GOBIERNO AUTÓNOMO
DEPARTAMENTAL
DE COCHABAMBA



ALCALDIA MUNICIPAL DE
COCHABAMBA



MANCOMUNIDAD DE
MUNICIPIOS DEL TROPICO
DE COCHABAMBA



- Para proceder con los pagos, el proponente deberá hacer llegar las planillas de los servicios realizados con los respaldos justificados para revisión. Información que será conciliada por el fiscal del servicio con los reportes emitidos por el sistema.
- El proveedor se compromete a recibir su pago mediante SIGEP con depósito directo a su cuenta luego de haber entregado el servicio, planillas de cuantificación cerradas y conciliadas, factura a conformidad de la entidad.

24. Plazo del contrato:
El contrato tendrá una vigencia a partir del 20 de mayo hasta el 10 de junio o hasta la ejecución del presupuesto establecido para este servicio.

25. Lugar donde se prestará el servicio:
• La entidad convocante requiere la entrega del refrigerio de los 2 ítems en los siguientes lugares:

Nro. de escenario	Ítem 1: Refrigerios Sede
1	Centro Acuático GAMC - Cercado
2	Represa La Angostura - Tolata
3	Estadio de Atletismo GAMC
4	Coliseo Polifuncional Evo Morales
5	Coliseo Polideportivo Evo Morales – Quillacollo
6	Coliseo Municipal Curubamba – Sacaba
7	Súper Bowling – Cercado
8	Coliseo Municipal de Punata Jorge Wilstermann – Punata
9	Represa La Angostura – Tolata
10	Pista BMX GAMC – Cercado
11	Cerro de San Pedro – Cercado
12	Velódromo Villa Suramericana – Cercado
13	Circuito Cochabamba – Cercado
14	Escuela Militar de Sargentos del Ejército (EMSE) – Torata
15	Pabellón Cochabamba FEICOBOL – Cercado
16	Estadio Félix Capriles - Estadio Municipal de Sacaba
17	Pabellón Municipal de Gimnasia GAMC – Cercado
18	Country Club - Cercado
19	Complejo Félix Capriles (Cancha #3) – Cercado
20	Coliseo José Villazon - Cercado
21	Coliseo Municipal de Punata Jorge Wilstermann – Punata
22	Coliseo Grover Suárez – Cercado
23	Coliseo José Villazón – Cercado
24	Patinódromo Municipal GAMC – Cercado
25	Velódromo Villa Suramericana – Cercado
26	Frontón Municipal de Sacaba – Sacaba
27	Complejo Sarco – Cercado
28	Represa La Angostura – Tolata
29	Estadio Municipal de Colcapirhua
30	Complejo de Squash -Cercado
31	Coliseo Grover Suárez -Cercado
32	Coliseo Polifuncional Evo Morales –Cercado
33	GAMC Club Aurora -Cercado
34	Rerpresa Corani - Colomi
35	Coliseo José Casto Méndez – Cercado
36	Complej Olympic - Cercado

26. Presentación de la Propuesta:

- El proponente al momento de presentar su propuesta deberá adjuntar un menú con las características técnicas requeridas en cuanto a variedad y combinación.
- El proponente adjuntará a su propuesta la sugerencia de embalaje con el logo de los Juegos Suramericanos 2018
- La entrega de las propuestas serán el día sábado 3 de febrero juntamente con una muestra de un ítem debidamente envasado y embalado para evaluación organoléptica del contenido y presentación (no excluyente), la recepción será desde las 8:30 am. hasta las 17:00 pm.