



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 cafetería para voluntarios, salas de prensa y salas V.I.P. en escenarios deportivos de la sede de los Juegos Suramericanos 2018.</p>								
2.	<p>Item 1: Cafetería A</p> <p>a) Lineamientos La reposición deberá ser como mínimo 3 veces al día, garantizando la disposición constante de todos los productos que debe disponer una cafetería tipo A. Cada cafetería A deberá disponer de los siguientes productos como por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frutas de estación en variedad. • Lehe en polvo • Variedad de infusiones en sobres para bebida caliente. • Café, chocolate instantáneo • Dulces/caramelos 1 opción • Saladitos 2 opciones diferentes • Bocaditos 1 opción • Dispenser de agua caliente y fría • Jugos de fruta, gaseosa. • Menaje e implementos necesario para el servicio • Azúcar y edulcorante • Mesas, manteles, refrigerador vertical para bebidas en caso de ser necesario. • 1 garzón en caso de ser necesario <p>b) Cantidad de días de servicio El proponente deberá tomar en cuenta las variaciones de +/- 5 % del promedio estimado de cafeterías y comensales. La empresa debe tener la capacidad de montar las cafeterías que se adicionen. Los días de servicio de cafetería A durante los Juegos Suramericanos 2018 es de 18 días.</p> <p>c) Cantidad de cafeterías A y promedio de flujo de comensales estimados por cafetería</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nro. de cafeterías estimada</th> <th>Espacios para el montaje</th> <th>Tipo de comensales</th> <th>Promedio estimado de flujo de comensales</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>20</td> <td>Salas V.I.P. en escenarios deportivos y en la Villa Suramericana</td> <td>Altos mandatarios Familia ODESUR Invitados especiales V.I.P.</td> <td>30</td> </tr> </tbody> </table>	Nro. de cafeterías estimada	Espacios para el montaje	Tipo de comensales	Promedio estimado de flujo de comensales	20	Salas V.I.P. en escenarios deportivos y en la Villa Suramericana	Altos mandatarios Familia ODESUR Invitados especiales V.I.P.	30
Nro. de cafeterías estimada	Espacios para el montaje	Tipo de comensales	Promedio estimado de flujo de comensales						
20	Salas V.I.P. en escenarios deportivos y en la Villa Suramericana	Altos mandatarios Familia ODESUR Invitados especiales V.I.P.	30						
3.	<p>Item 2: Cafetería B</p> <p>a) Lineamientos La reposición deberá ser como mínimo 3 veces al día, garantizando la disposición constante de todos los productos que debe disponer una cafetería tipo B. Cada cafetería B deberá disponer de los siguientes productos como por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Variedad de infusiones en sobres para bebida caliente • Café, chocolate instantáneo • Bocaditos 1 opción • Dulces/caramelos 1 opción • Dispenser de agua caliente y fría • Menaje e implementos necesario para el servicio • Azúcar y edulcorante <p>b) Cantidad de días de servicio El proponente deberá tomar en cuenta las variaciones de +/- 5 % del promedio estimado de cafeterías y comensales. La empresa debe tener la capacidad de montar las cafeterías que se adicionen. Los días de servicio de cafetería B durante los Juegos Suramericanos 2018 es de 18 días.</p> <p>c) Cantidad de cafeterías B y promedio de flujo de comensales estimados por cafetería</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nro. de cafeterías estimada</th> <th>Espacios para el montaje</th> <th>Tipo de comensales</th> <th>Promedio estimado de flujo de comensales</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2</td> <td>Salas central de prensa en Feicobol y Estadio Félix Capriles</td> <td>Periodistas</td> <td>60</td> </tr> </tbody> </table>	Nro. de cafeterías estimada	Espacios para el montaje	Tipo de comensales	Promedio estimado de flujo de comensales	2	Salas central de prensa en Feicobol y Estadio Félix Capriles	Periodistas	60
Nro. de cafeterías estimada	Espacios para el montaje	Tipo de comensales	Promedio estimado de flujo de comensales						
2	Salas central de prensa en Feicobol y Estadio Félix Capriles	Periodistas	60						
4.	<p>Item 3: Cafetería C</p> <p>a) Lineamientos La reposición deberá ser como mínimo 3 veces al día, garantizando la disposición constante de todos los productos que debe disponer una cafetería tipo C. Cada cafetería C deberá disponer de los siguientes productos como por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Variedad de infusiones en sobres para bebida caliente 								



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



- Café, chocolate instantáneo
- Bocaditos 1 opción
- Dulces/caramelos 1 opción
- Dispenser de agua caliente y fría
- Menaje e implementos necesario para el servicio
- Azúcar.

b) Cantidad de días de servicio
El proponente deberá tomar en cuenta las variaciones de +/- 5 % del promedio estimado de cafeterías y comensales. La empresa debe tener la capacidad de montar las cafeterías que se adicionen.
Los días de servicio de cafetería C durante los Juegos Suramericanos 2018 es de 18 días.

c) Cantidad de cafeterías C y promedio de flujo de comensales estimados por cafetería

Nro. de cafeterías estimada	Espacios para el montaje	Tipo de comensales	Promedio estimado de flujo de comensales
19	Salas de prensa pequeña en escenarios deportivos	Periodistas	35

5. Item 4: Cafetería D

a) Lineamientos
La reposición deberá ser como mínimo 3 veces al día, garantizando la disposición constante de todos los productos que debe disponer una cafetería tipo D.

- Cada cafetería D deberá disponer de los siguientes productos como por ejemplo:
- Variedad de infusiones para bebida caliente
 - Café instantáneo
 - Dulces/caramelos 1 opción
 - Saladitos 2 opciones diferentes
 - Dispenser de agua caliente y fría
 - Menaje e implementos necesario para el servicio
 - Azúcar y edulcorante

b) Cantidad de días de servicio
El proponente deberá tomar en cuenta las variaciones de +/- 5 % del promedio estimado de cafeterías y comensales. La empresa debe tener la capacidad de montar las cafeterías que se adicionen.
Los días de servicio de cafetería D durante los Juegos Suramericanos 2018 es de 18 días.

c) Cantidad de cafeterías D y promedio de flujo de comensales estimados por cafetería

Nro. de cafeterías estimada	Espacios para el montaje	Tipo de comensales	Promedio estimado de flujo de comensales
25	Salas de reunion en Villa	Organizadores	25

6. Item 5: Cafetería E

a) Lineamientos
La reposición deberá ser como mínimo 3 veces al día, garantizando la disposición constante de todos los productos que debe disponer una cafetería tipo E.

- Cada cafetería E deberá disponer de los siguientes productos como por ejemplo:
- Mate de coca
 - Café instantáneo o café destilado
 - Dispenser de agua caliente y fría
 - Dulces/caramelos 1 opción
 - Azúcar
 - Menaje e implementos necesarios para el servicio
 - Azúcar.

b) Cantidad de días de servicio
El proponente deberá tomar en cuenta las variaciones de +/- 5 % del promedio estimado de cafeterías y comensales. La empresa debe tener la capacidad de montar las cafeterías que se adicionen.
Los días de servicio de cafetería E durante los Juegos Suramericanos 2018 es de 18 días.

c) Cantidad de cafeterías E y promedio de flujo de comensales estimados por cafetería

Nro. de cafeterías estimada	Espacios para el montaje	Tipo de comensales	Promedio estimado de flujo de comensales
35	Locaciones para voluntarios en escenarios deportivos	Voluntarios mayores de 18 años	120



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

7.	<p>Ítem 6: Cafetería F</p> <p>d) Lineamientos La reposición deberá ser como mínimo 3 veces al día, garantizando la disposición constante de todos los productos que debe disponer una cafetería tipo F. Cada cafetería F deberá disponer de los siguientes productos como por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Botellon de agua con su dispenser • Menaje e implementos necesarios para el servicio • Caramelos <p>e) Cantidad de días de servicio El proponente deberá tomar en cuenta las variaciones de +/- 5 % del promedio estimado de cafeterías y comensales. La empresa debe tener la capacidad de montar las cafeterías que se adicionen. Los días de servicio de cafetería F durante los Juegos Suramericanos 2018 es de 18 días.</p> <p>f) Cantidad de cafeterías F y promedio de flujo de comensales estimados por cafetería</p> <table border="1" data-bbox="300 535 1575 672"> <thead> <tr> <th>Nro. de cafeterías estimada</th> <th>Espacios para el montaje</th> <th>Tipo de comensales</th> <th>Promedio estimado de flujo de comensales</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>16</td> <td>Locaciones para voluntarios en escenarios deportivos</td> <td>Personal de apoyo</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table>	Nro. de cafeterías estimada	Espacios para el montaje	Tipo de comensales	Promedio estimado de flujo de comensales	16	Locaciones para voluntarios en escenarios deportivos	Personal de apoyo	100
Nro. de cafeterías estimada	Espacios para el montaje	Tipo de comensales	Promedio estimado de flujo de comensales						
16	Locaciones para voluntarios en escenarios deportivos	Personal de apoyo	100						
8.	<p>Características del servicio:</p> <p>a) Tipo de servicio</p> <ul style="list-style-type: none"> • El proponente garantizará el funcionamiento constante de las cafeterías durante el tiempo de duración del evento y durante los días de duración del evento. • El proponente presentará una sugerencia para la distribución de productos, contemplando que los mismos deben estar debidamente montados con anticipación de 1 día al inicio del evento competitivo. <ul style="list-style-type: none"> ◦ Los bocaditos o saladitos contemplados en algunos ítems deben ser variados cada día y el proponente debe realizar la reposición de los mismos las veces que se requiera para garantizar la constante disponibilidad del mismo. • El proponente debe garantizar la correcta presentación de las cafeterías en las áreas designadas para tal efecto. <p>b) Fechas y horarios de atención del servicio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las cafeterías funcionarán desde el miércoles 23 de mayo hasta el sábado 9 de junio del 2018 haciendo un total de 18 días. • Se anexa el programa de competición con los horarios y fechas de los diferentes eventos de competición. 								
9.	<p>Materiales, insumos y capacidad logística:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El proponente debe contar con todos los equipos mayores y menores necesarios para brindar buen servicio y debe tener la capacidad de trasladar sus equipos hasta el siguiente escenario deportivo asignado. • El proponente debe contar con todo el menaje necesario en cantidad y calidad adecuado para la provisión correcta del servicio. • El proponente debe contar con el personal suficiente y los materiales adecuados para mantener la limpieza y el orden del espacio asignado. • 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. 								
10.	<p>Higiene</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 								



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



- k) Para la desinfección de alimentos y áreas que así lo requieran, el proponente deberá utilizar D-6 u otro producto de características y calidad similares previa aprobación de la responsable de alimentación.
- l) El proponente deberá garantizar la limpieza e higiene de toda el área asignada incluyendo las mesas y sillas.
- m) El proponente deberá garantizar la limpieza de pisos y ventanas próximos a la cafetería.
- n) La entidad convocante asignará a un fiscal para confirmar el cumplimiento de las normativas vigentes aplicables a la producción de alimentos.

11. 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	Cafetería sede
Nutricionista Dietista	1
Encargado de inocuidad alimentaria	1
Supervisor Administrador	1
Encargado de mantenimiento	1
Personal de limpieza	11
Garzón para cafeterías V.I.P.	10
Encargado de almacenes	1
Chofer	5
Agente de servicio	1

- Asimismo considerando la procedencia de los atletas e invitados que son de Argentina, Aruba, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Ecuador, Guyana, Panamá, Paraguay, Perú, Surinam, Uruguay y Venezuela, se debe tomar las previsiones de que exista personal que pueda comunicarse como contingencia.
- 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.

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) Garzón para cafeterías VIP 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 2 años en el desempeño de funciones similares.
<p>b) 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>d) 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 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. 	<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.



Estado Plurinacional de Bolivia



Ministerio de Deportes
Estado Plurinacional de Bolivia



COMITÉ OLÍMPICO BOLIVIANO



GOBIERNO AUTÓNOMO DEPARTAMENTAL DE COCHABAMBA



ALCALDÍA MUNICIPAL DE COCHABAMBA



MANCOMUNIDAD DE MUNICIPIOS DEL TROPIC DE COCHABAMBA

XI Juegos Suramericanos
COCHA
2018
UN MISMO SENTIR



	<ul style="list-style-type: none"> Experiencia no menor a 2 años en el desempeño de funciones similares. <p>d) 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 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.
12.	<p>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) Nro. de cafeterías: La empresa proponente deberá sugerir un sistema de control informático alterno para determinar la cantidad de cafeterías en servicio por día, 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 23:00 pm. Previa coordinación.</p> <p>c) 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>d) 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>e) 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. 	
13.	<p>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 de la cafetería para corroborar las óptimas condiciones para iniciar el servicio. 	
14.	<p>Embalaje de los alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> El proponente sugerirá los envases individuales y los embalajes de los alimentos que requieran el cuidado respectivo en el transporte hasta el lugar de servicio. Los envases individuales y embalajes serán de cobertura de los proponentes. 	
15.	<p>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. 	
16.	<p>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. 	



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"> El personal no podrá trabajar si no cuenta con los implementos de seguridad adecuada 200 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. Realizar actividades que van en contra de las buenas prácticas de manufactura de alimentos y a las normativas vigentes.
17.	<p>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.</p>
18.	<p>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.</p> <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 alimentación 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 18 días de atención durante el evento. Inicio del cómputo del período de garantía: A partir de la fecha de entrega del servicio 23 de Mayo.
19.	<p>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.</p>
20.	<p>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.</p>
21.	<p>Medios de transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> El proponente correrá con los gastos de transporte de equipos para el montaje establecido, el mismo que no debe afectar al precio ni al plazo de entrega establecido. 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.
22.	<p>Plazos para el montaje e implementación de los ambientes: El plazo máximo para iniciar el montaje de las cafeterías es hasta un día antes de iniciar el evento: 23 de Mayo. El proponente debe garantizar el montaje a tiempo de las cafeterías en los escenarios deportivos correspondientes según calendario a confirmar.</p>
23.	<p>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.</p>
24.	<p>Experiencia específica: El proponente deberá presentar respaldos como ser contratos y facturas que demuestren experiencia en atención de eventos arriba de 500 comensales.</p>
25.	<p>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.</p>
26.	<p>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.</p>



27.	<p>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.</p>
28.	<p>Forma de Pago:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se realizará 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. • 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.
29.	<p>Plazo del contrato: El contrato tendrá una vigencia a partir del 23 de mayo hasta el 9 de junio o hasta la ejecución del presupuesto establecido para este servicio.</p>
30.	<p>Lugar donde se prestará el servicio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La entidad convocante cuenta con espacios físicos destinados para este servicio en los distintos escenarios deportivos. • Los escenarios deportivos y los días de competición se anexarán al presente documento. • El proponente deberá asumir los gastos de gas y agua, y energía eléctrica. • El proponente deberá contar con un plan de contingencia en caso de presentarse cortes eléctricos, u otros inconvenientes para mantener el flujo sin interrupción del servicio.
31.	<p>Presentación de la Propuesta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El proponente al momento de presentar su propuesta deberá adjuntar una lista detallada de los productos que propone por ítem. • La entrega de las propuestas serán el día sábado 3 de febrero, la recepción será desde las 8:30 am. hasta las 17:00 pm.