



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 TRIÁNGULO
DE COCHABAMBA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



N°	DESCRIPCION																																																																											
1.	<p>Objeto: Contratación de servicios de atención de lunch box para voluntarios y personal logístico de la organización en la Sede de los Juegos Suramericanos 2018.</p>																																																																											
2.	<p>Item 1: <u>Lunch box almuerzo</u></p> <p>a) Lineamientos del menú patrón</p> <ul style="list-style-type: none"> Las recetas propuestas deberán ser seleccionadas de manera que los ingredientes no se fermenten durante el tiempo de distribución, en caso de requerir calentarse, la empresa proponente dotará del equipo necesario para el mismo, en los puntos de distribución en las cantidades que se vea necesario en coordinación con la entidad convocante. El proponente deberá sugerir un menú con tipo de servicio: plato servido para llevar. Este servicio deberá contener lo siguiente tanto en almuerzo como en cena por plato servido: 2 opciones de plato de fondo con carne (entre cárnicos rojos y blancos), con un gramaje de porción aproximado entre 100 a 120 gr. sin hueso y de 160 a 190 gr. con hueso), 2 opciones de guarniciones, 2 opciones de ensalada y/o verduras picadas y una ración de bebida con un mínimo de 450 ml. El proponente deberá garantizar la variedad en los almuerzos, intercalando en los tipos de carne y la textura de los mismos. El proponente deberá garantizar la variedad en los refrescos y la calidad del agua apta para el consumo. Su aporte calórico será de un 30% sobre el valor calórico total VCT (3600 kcal.) resultando en un aporte promedio de 1080 kcal. equilibrado entre macronutrientes y micronutrientes. 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 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 en la sede de los Juegos Suramericanos 2018 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>581</td> </tr> <tr> <td>Lunes</td> <td>21</td> <td>581</td> </tr> <tr> <td>Martes</td> <td>22</td> <td>581</td> </tr> <tr> <td>Miércoles</td> <td>23</td> <td>581</td> </tr> <tr> <td>Jueves</td> <td>24</td> <td>581</td> </tr> <tr> <td>Viernes</td> <td>25</td> <td>581</td> </tr> <tr> <td>Sábado</td> <td>26</td> <td>581</td> </tr> <tr> <td>Domingo</td> <td>27</td> <td>581</td> </tr> <tr> <td>Lunes</td> <td>28</td> <td>581</td> </tr> <tr> <td>Martes</td> <td>29</td> <td>581</td> </tr> <tr> <td>Miércoles</td> <td>30</td> <td>581</td> </tr> <tr> <td>Jueves</td> <td>31</td> <td>581</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Junio:</td> </tr> <tr> <td>Viernes</td> <td>1</td> <td>581</td> </tr> <tr> <td>Sábado</td> <td>2</td> <td>581</td> </tr> <tr> <td>Domingo</td> <td>3</td> <td>581</td> </tr> <tr> <td>Lunes</td> <td>4</td> <td>581</td> </tr> <tr> <td>Martes</td> <td>5</td> <td>581</td> </tr> <tr> <td>Miércoles</td> <td>6</td> <td>581</td> </tr> <tr> <td>Jueves</td> <td>7</td> <td>581</td> </tr> <tr> <td>Viernes</td> <td>8</td> <td>581</td> </tr> <tr> <td>Sábado</td> <td>9</td> <td>581</td> </tr> <tr> <td>Domingo</td> <td>10</td> <td>581</td> </tr> </tbody> </table>	Mes/Día	Fecha	Flujo estimado de comensales	Mayo:			Domingo	20	581	Lunes	21	581	Martes	22	581	Miércoles	23	581	Jueves	24	581	Viernes	25	581	Sábado	26	581	Domingo	27	581	Lunes	28	581	Martes	29	581	Miércoles	30	581	Jueves	31	581	Junio:			Viernes	1	581	Sábado	2	581	Domingo	3	581	Lunes	4	581	Martes	5	581	Miércoles	6	581	Jueves	7	581	Viernes	8	581	Sábado	9	581	Domingo	10	581
Mes/Día	Fecha	Flujo estimado de comensales																																																																										
Mayo:																																																																												
Domingo	20	581																																																																										
Lunes	21	581																																																																										
Martes	22	581																																																																										
Miércoles	23	581																																																																										
Jueves	24	581																																																																										
Viernes	25	581																																																																										
Sábado	26	581																																																																										
Domingo	27	581																																																																										
Lunes	28	581																																																																										
Martes	29	581																																																																										
Miércoles	30	581																																																																										
Jueves	31	581																																																																										
Junio:																																																																												
Viernes	1	581																																																																										
Sábado	2	581																																																																										
Domingo	3	581																																																																										
Lunes	4	581																																																																										
Martes	5	581																																																																										
Miércoles	6	581																																																																										
Jueves	7	581																																																																										
Viernes	8	581																																																																										
Sábado	9	581																																																																										
Domingo	10	581																																																																										
3.	<p>Item 2: <u>Lunch box cena</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Lineamientos del menú patrón Las recetas propuestas deberán ser seleccionadas de manera que los ingredientes no se fermenten durante el tiempo de distribución, en caso de requerir calentarse, la empresa proponente dotará del equipo necesario para el mismo, en los puntos de distribución en las cantidades que se vea necesario en coordinación con la entidad convocante. El proponente deberá sugerir un menú para otros comensales con tipo de servicio: plato servido para llevar. Este servicio deberá contener lo siguiente tanto en almuerzo como en cena por plato servido: 2 opciones de plato de 																																																																											



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



fondo con carne (entre cárnicos rojos y blancos), con un gramaje de porción aproximado entre 100 a 120 gr. sin hueso y de 160 a 190 gr. con hueso), 2 opciones de guarniciones, 2 opciones de ensalada y/o verduras picadas y una ración de bebida con un mínimo de 450 ml.

- El proponente deberá garantizar la variedad en los almuerzos, intercalando en los tipos de carne y la contextura de los mismos.
- El proponente deberá garantizar la variedad en los refrescos y la calidad del agua apta para el consumo.
- Su aporte calórico será de un 25% sobre el valor calórico total VCT (3600 kcal.) resultando en un aporte promedio de 900 kcal. equilibrado entre macronutrientes y micronutrientes.
- La combinación con la bebida debe ser armónica y no representará una amenaza a la salud del comensal.
- **Cantidad de comensales en el servicio de cena**

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 en la sede de los Juegos Suramericanos 2018 es el siguiente:

Mes/Día	Fecha	Flujo estimado de comensales
Mayo:		
Domingo	20	415
Lunes	21	415
Martes	22	415
Miércoles	23	415
Jueves	24	415
Viernes	25	415
Sábado	26	415
Domingo	27	415
Lunes	28	415
Martes	29	415
Miércoles	30	415
Jueves	31	415
Junio:		
Viernes	1	415
Sábado	2	415
Domingo	3	415
Lunes	4	415
Martes	5	415
Miércoles	6	415
Jueves	7	415
Viernes	8	415
Sábado	9	415
Domingo	10	415

4. Características del servicio:

a) Tipo de servicio

- La alimentación brindada será en plato servido para llevar en los ítems: Almuerzo y Cena.
- Las preparaciones propuestas deberán ser intercaladas entre recetas internacionales y nacionales.
- El proponente deberá distribuir el lunch box en los escenarios deportivos que se requiera.

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
Almuerzo	12:00 a 15:00
Cena	17:30 a 20:30

c) Menú

- El menú diario deberá ser propuesto conforme al perfil de comensal priorizado.
- 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 sobre pasar en un porcentaje adecuado (según el porcentaje de adecuación del INCAP) el 10% del VCT.
- El proponente deberá presentar un certificado de calidad de los cárnicos que utilizará de parte de su proveedor garantizando los mismos para las preparaciones.



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



- 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 Valor Calórico Total calculado para los comensales objetivo es de 3600 kcal.

- 5. Materiales, insumos y capacidad logística:**
- El proponente debe contar con todos los equipos mayores y menores necesarios para garantizar la entrega en conformidad del lunch box requerido.
 - El proponente debe contar con todo el menaje necesario en cantidad y calidad adecuado para la provisión correcta del servicio de lunch box
 - El proponente debe contar con el personal suficiente y los materiales adecuados para la distribución en los horarios establecidos del lunch box a los escenarios deportivos en que se lo requiera.
 - 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 de 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	Lunch box sede
Nutricionista Dietista	1
Encargado medio ambiente, seguridad y salud ocupacional SSO	1
Encargado de inocuidad alimentaria	1
Chef ejecutivo	1
Distribuidor de lunch box	4
Administrador	1
Encargado de mantenimiento	1
Apoyo de mantenimiento	1
Encargado de limpieza	1
Personal de limpieza	5
Encargado de almacenes	1
Chofer	4
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.



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 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>g) 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. <p>Experiencia no menor a 2 años en el desempeño de funciones similares.</p>
<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>h) 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>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>i) 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>d) Chef ejecutivo Nivel de formación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nivel mínimo requerido con formación en gastronomía. • Certificado de cursos de gastronomía nacional e internacional. • Certificado de cursos de buenas prácticas de manipulación de alimentos. • Experiencia no menor a 2 años en el desempeño de funciones similares. 	<p>j) 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>e) Distribuidor de lunch box 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>k) 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>f) 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. 	



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 TROPICO
DE COCHABAMBA



	<ul style="list-style-type: none"> Experiencia no menor a 2 años en el desempeño de funciones similares. 	
<p>8.</p>	<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 y base de datos a la responsable asignada por CODESUR.</p> <p>b) Raciones diarias: El proponente controlará la cantidad de lunch box distribuidos en conformidad en los escenarios deportivos a través de un sistema informático alternativo al sistema de control de la empresa convocante. 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 20:30 pm. Previa coordinación con la encargada de Lunch Box.</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. 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>9.</p>	<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 a los escenarios deportivos para proponer rutas de distribución. Las raciones de lunch box que presenten alteraciones en el envase, etiquetado, o contenido que afecte la calidad del mismo serán rechazadas y el proponente deberá reponer el mismo de manera inmediata. 	
<p>10.</p>	<p>Embalaje de los alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> El proponente sugerirá los envases individuales y los embalajes de las raciones para llevar (lunch box) 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 las raciones para llevar (lunch box) 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.</p>	<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. 	
<p>12.</p>	<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. 	



	<ul style="list-style-type: none"> El personal no podrá trabajar si no cuenta con los implementos de seguridad adecuada de los documentos. No podrán ingresar personas externas sin acreditación y sin autorización previa a los escenarios deportivos. 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 para lunch box. 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.
13.	<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>
14.	<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 22 días de atención durante el evento. <p>Inicio del cómputo del período de garantía: A partir de la fecha de entrega del servicio 21 de Mayo.</p>
15.	<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>
16.	<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>
17.	<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. El proponente deberá asegurar que se mantenga la cadena de frío en el transporte de alimentos frescos y perecederos.
18.	<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>
19.	<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>
20.	<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>
21.	<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>



22.	<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>
23.	<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.
24.	<p>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.</p>
25.	<p>Lugar donde se prestará el servicio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La entidad convocante cuenta con aproximadamente 40 escenarios deportivos en los cuales se requerirá del servicio de lunch box en el orden del calendario programado de eventos de competición. • Se confirmará con anticipación los escenarios deportivos donde se realizará la entrega de lunch box. • El proponente deberá asumir los referentes al transporte seguro de los alimentos hasta el punto de entrega. • El proponente deberá contar con un plan de contingencia en caso de presentarse alguna eventualidad, u otros inconvenientes para mantener el flujo sin interrupción del servicio.
26.	<p>Presentación de la Propuesta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El proponente al momento de presentar su propuesta deberá adjuntar un menú con las características técnicas. • El proponente adjuntará a su propuesta la sugerencia de caracterización del envase y embalaje, la cual será sometida a aprobación. • La entrega de las propuestas serán el día sábado 3 de febrero juntamente con una muestra de Almuerzo como se requiere en las especificaciones envasado y embalado, la recepción será desde las 8:30 am. hasta las 17:00 pm.

