

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Las especificaciones técnicas que se describen a continuación, fueron elaboradas en base a comparaciones de bienes (o servicios) de similar naturaleza.

DATOS GENERALES DEL REQUERIMIENTO

Objeto de la Contratación: "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (COMEDOR) PARA LA EASBA EN SAN BUENAVENTURA GESTIÓN 2023"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Nº Ítem	Cantidad	Descripción del Bien (Servicio)
1	1	ALIMENTACIÓN EN PREDIOS DEL COMPLEJO AGROINDUSTRIAL DE LA EASBA SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEBERA CONSTAR DE DESAYUNO DE LUNES A SÁBADO, DOMINGO Y/O FERIADOS A REQUERIMIENTO; ALMUERZO Y CENA DE LUNES A VIERNES, SÁBADOS Y/O DOMINGOS O FERIADOS A REQUERIMIENTO; ATENCIÓN DE MERIENDA DE LUNES A VIERNES, SÁBADOS Y/O DOMINGOS O FERIADOS A REQUERIMIENTO Y PARA EVENTOS ORGANIZADOS POR LA EASBA.
2	1	ALIMENTACIÓN EN COMUNIDADES FUERA DEL COMPLEJO INDUSTRIAL DE LA EASBA SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEBERA CONSTAR DESAYUNO DE LUNES A SÁBADO, DOMINGO Y/O FERIADOS A REQUERIMIENTO; ALMUERZO Y CENA DE LUNES A VIERNES, SÁBADOS Y/O DOMINGOS O FERIADOS A REQUERIMIENTO; MERIENDA DE LUNES A VIERNES, SÁBADOS Y/O DOMINGOS O FERIADOS A REQUERIMIENTO.

Especificaciones Técnicas:

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (COMEDOR) PARA LA EASBA EN SAN BUENAVENTURA GESTIÓN 2023"

1. ANTECEDENTES

La Empresa Azucarera San Buenaventura EASBA para poder otorgar condiciones de calidad alimentaria al personal que presta servicios en los predios de "Huayna Chuquiago" del Municipio de San Buenaventura - El Porvenir, requiere contratar un servicio de una concesionaria para la atención al personal con un buen servicio de alimentación, teniendo en cuenta que deberán cumplir con los requisitos de inocuidad, buenas prácticas de manufactura y seguridad ambiental con el fin de evitar cualquier tipo de enfermedad causada por la mala manipulación de alimentos.

2. UBICACIÓN GEOGRÁFICA

El aspecto más importante para consideración es la ubicación Geográfica de la Planta Industrial de la Empresa Azucarera San Buenaventura que se encuentra en predios del "Huayna Chuquiago" del Municipio de San Buenaventura - El Porvenir, a una distancia aproximada de 21 Km de la localidad de San Buenaventura, en un tiempo aproximado de cuarenta y cinco (45) minutos en vehículo liviano, por la carretera principal (no asfaltada) que une a las poblaciones de San Buenaventura a Tumupasa.

Para la provisión del servicio de alimentación en comunidades, en el siguiente cuadro se detalla los kilometrajes desde el complejo Agroindustrial de la EASBA hasta las diferentes comunidades, este detalle no es limitativo para la inclusión de otras comunidades a requerimiento de la EASBA.

COMUNIDAD	KILOMETRAJE KM.
SAN FELIPE DE TAWA	93
CRUCE TAWA	85
REYES	65
PARAISO	55
TUMUPASA	44
ESMERALDA	30
7 DE DICIEMBRE	30
25 DE MAYO	25
SANTA ANITA	20
EVEREST	15
DISTANCIA PROMEDIO	46

Cabe hacer notar que la alimentación deberá ser entregada en el lugar de trabajo y no así en la comunidad por lo que se deberá añadir 6 km a la distancia promedio haciendo un total de 52 km que deberá ser considerado por el Proveedor adjudicado para la Provisión de los suministros y Víveres para la Alimentación en comunidades.

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

El principal objetivo de la contratación del servicio es contar con un servicio de alimentación en predios de la EASBA y en comunidades según requerimiento de la EASBA.

La Alimentación (comedor) deberá ser provista para todo el personal de la Empresa Azucarera San Buenaventura – EASBA y para otros que pudieran desarrollar sus actividades bajo algún tipo de convenio y/o trato realizado con la EASBA previa autorización de la Gerencia Administrativa Financiera, en los predios “Huayna Chuquiago” del Municipio de San Buenaventura - El Porvenir y al personal que realice trabajos en las diferentes comunidades donde se lleva a cabo el desarrollo de actividades agrícolas y las actividades de la Planta Industrial de Azúcar y Derivados así como actividades de comercialización.

La Empresa proveerá de desayuno, almuerzo, cena y merienda, para eventos organizados por la EASBA dentro del Complejo Agroindustrial y de la misma forma en las Comunidades, los gastos de alimentación de los eventos serán cubiertos en su totalidad por los organizadores.

La empresa proveedora en la medida de su capacidad, sin descuidar y dando prioridad la atención a la EASBA, de forma excepcional podrá atender el requerimiento a personas ajenas a la EASBA que se encuentren trabajando en los predios de la Empresa independientemente del personal de la EASBA, el servicio deberá cancelado en su totalidad a la concesionaria por la empresa, institución o personal que solicite el servicio de alimentación.

4. ALCANCES DEL SERVICIO

- El servicio deberá ser provisionado para el personal de la EASBA que se encuentre trabajando en el Complejo Agroindustrial, Predios “Huayna Chuquiago” en el Municipio San Buenaventura así como también para el personal de la EASBA La Paz que se encuentre en comisión en los predios y otro personal que se encuentre debidamente autorizado, mismos que ascienden a un número aproximado de ciento ochenta y tres (183) personas, hasta un aproximado de 480 durante la zafra (duración de la Zafra es de tres meses aproximadamente), se incluye al personal en comunidades, los datos referidos son un promedio de estimación los cuales pueden disminuir o aumentar de acuerdo a la necesidad o época de trabajo de la Empresa.
- Se proporcionará alimentación al personal que realice actividades agrícolas en las diferentes comunidades de acuerdo a planificación de la Gerencia Agrícola, que podrán ser desarrolladas en una o más comunidades de forma paralela, la cantidades de personal a ser atendido será variable

desde 6 personas hasta 40 personas aproximadamente, dependiendo de las actividades a realizar, este servicio sera entregado en la época de pre zafra, zafra propiamente dicha, post zafra, a requerimiento de EASBA comunicándose de forma oportuna por el Fiscal de Servicio en coordinación con el Jefe de Zafra designado.

- En caso de existir circunstancias de orden empresarial, es decir personal con convenio u otro tipo de trato con la EASBA en la época de Zafra y otros que pudieran suscitarse, el proveedor deberá extender la atención a solicitud escrita por el Fiscal de Servicio, previa autorización por parte de la Gerencia Solicitante, Gerencia Administrativa Financiera, se exceptúa al personal contratado para servicios manuales o jornales de acuerdo a normativa vigente.
- Atención de merienda en eventos organizados por la EASBA, reuniones o en situaciones especiales (época de zafra) autorizadas u otros requerimientos a petición de manera escrita.
- La logística (transporte, embalaje, etc.) para la atención de la alimentación en comunidades deberá ser asumida por el proveedor.

5. MONTO ESTABLECIDO PARA ALIMENTACIÓN POR FUNCIONARIO

5.1. EN PREDIOS DE LA EASBA

La EASBA establece como precio referencial por funcionario un monto total diario de:

Desayuno por un importe de Bs 12,00 (doce 00/100 Bolivianos), será provisto de lunes a sábado, en domingo y/o feriados a requerimiento de la EASBA.

Almuerzo y cena de Bs 28,00 (veintiocho 00/100 bolivianos), el proveedor deberá ofertar el precio unitario de dos comidas, es decir: Almuerzo y cena, con menú variado y balanceado tomando en cuenta el monto total ya mencionado, provisto de lunes a viernes, para la atención en sábado, domingo y/o feriado será a requerimiento, previa autorización de la Gerencia Administrativa Financiera, través del Fiscal del Servicio.

Merienda no deberá exceder de Bs 7.00, debiendo constar de una bebida fría o caliente y una masita o sándwich, será provista de lunes a viernes, en sábado, domingo y/o feriado, así como la atención de reuniones o eventos será a requerimiento, previa autorización del Fiscal del Servicio.

5.2. FUERA DE LOS PREDIOS DEL COMPLEJO AGROINDUSTRIAL (EN COMUNIDADES)

La EASBA establece como precio referencial por funcionario un monto total diario de:

Desayuno por un importe de Bs 12,00 (doce 00/100 Bolivianos), será provisto de lunes a sábado, en domingo y/o feriados a requerimiento de la EASBA.

Almuerzo y cena de Bs 29,00 (veintinueve 00/100 bolivianos), el proveedor deberá ofertar el precio unitario de dos comidas, es decir: Almuerzo y cena, con menú variado y balanceado tomando en cuenta el monto total ya mencionado, provisto de lunes a viernes, para la atención en sábado, domingo y/o feriado será a requerimiento, previa autorización de la Gerencia Administrativa Financiera, través del Fiscal del Servicio.

Merienda no deberá exceder de Bs 8.00, debiendo constar de una bebida fría o caliente y una masita o sándwich, provista de lunes a viernes, en sábado, domingo y/o feriado, previa autorización del Fiscal del Servicio.

Para efectos de pago al proveedor del servicio de alimentación prestado serán cuantificadas las raciones debidamente entregadas y consumidas por el personal.

6. PRECIO REFERENCIAL

El proveedor deberá presentar su propuesta económica expresada en Moneda Nacional (considerando todos los costos que involucre el servicio, incluido la logística y temas impositivos y otros), debiendo adjuntar su lista de precios considerando lo siguiente:

6.1. EN PREDIOS DE LA EASBA

- Precio referencial de **Bs.12,00** para el desayuno de lunes a sábado, domingo y/o feriados.
- Precio referencial de **Bs 28,00 para la alimentación (almuerzo y cena)** para cada funcionario, conforme al anexo 1.
- Precio Referencial de **Bs 7,00** por la provisión de la **merienda** para la atención reuniones o eventos.

6.2. FUERA LOS PREDIOS DEL COMPLEJO AGROINDUSTRIAL (EN COMUNIDADES)

- Precio referencial de **Bs.12,00** para el desayuno de lunes a sábado, domingo y/o feriados.
- Precio referencial de **Bs 29,00 para la alimentación (almuerzo y cena)** para cada funcionario, conforme al anexo 1.
- Precio Referencial de **Bs 8,00** por la provisión de la **merienda** en comunidades.

ITEM	DESCRIPCION	PRECIO REFERENCIAL
EN PREDIOS DE LA EASBA		
1	Desayuno de lunes a sábados, domingos y/o feriado según corresponda	(El proveedor debe especificar el precio unitario)
2	Almuerzo, Cena de lunes a viernes, sábado, domingos y/o feriados a requerimiento según corresponda	(El proveedor debe especificar el precio unitario de cada comida)
3	Atención de merienda de lunes a viernes, sábado, domingos y/o feriados a requerimiento según corresponda) y para eventos organizados por la EASBA.	(El proveedor debe especificar el precio unitario)
FUERA DE LOS PREDIOS DEL COMPLEJO AGROINDUSTRIAL (EN COMUNIDADES)		
4	Desayuno de lunes a sábados, domingos y/o feriado según corresponda	(El proveedor debe especificar el precio unitario)
5	Almuerzo, Cena de lunes a viernes, sábado, domingos y/o feriados a requerimiento según corresponda	(El proveedor debe especificar el precio unitario de cada comida)
6	Atención de merienda de lunes a viernes, sábado, domingos y/o feriados a requerimiento según corresponda).	(El proveedor debe especificar el precio unitario)

El proveedor para el cálculo del precio referencias deberá incluir los costos de transporte y logística que vea por conveniente la empresa proponente para la entrega de la alimentación fuera del Complejo Agroindustrial de la EASBA al lugar de trabajo, en los horarios establecidos por la EASBA.

El presupuesto total asignado para el presente servicio es de **Bs 2.329.886,00** (Dos millones trescientos veintinueve mil ochocientos ochenta y seis 00/100 bolivianos), el mismo que podrá ser incrementado de acuerdo a la necesidad de la EASBA.

7. OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR

El horario de atención requerido está sujeto a modificación según aprobación de la Gerencia Administrativa Financiera, especialmente en época de zafra.

7.1. HORARIO DE ATENCIÓN

- Lunes a viernes: En la mañana a partir de las 05:30 am a 08:00 am, al medio día a partir de las 11:30 pm a 13:30 pm y en la tarde a partir de las 17:30 pm a 20:00 pm., pudiendo ser modificado o ampliado el mismo a solicitud de la EASBA.
- El horario de sábado, domingo y feriado se establecerá por escrito a través del Fiscal del Servicio, de acuerdo a las épocas de producción definidas.

7.2. LIMPIEZA

El proponente deberá incluir dentro de su propuesta un programa de limpieza, que especifique los métodos, frecuencia y horario en los que se realizará la misma, contemplando mínimamente:

- a) Limpieza diaria de la cocina y comedor a la finalización de la jornada de trabajo.
 - b) Limpieza general y desinfección semanal del equipo y ambiente físico de la cocina y áreas adyacentes.
 - c) Las paredes, puertas y ventanas, así como todo el equipo debe mantenerse completamente limpio.
 - d) Los utensilios y equipos limpios deben manipularse y guardarse debidamente.
 - e) Mantener los techos, pisos, esquinas, paredes, puertas e interruptores de luz, etc. limpios y secos, así como los espacios de los estantes.
 - f) Los refrigeradores deben estar limpios por dentro y por fuera, los jaladores y puertas, las gavetas y repisas interiores, y tener los alimentos ordenados según el orden de llegada primero en llegar, (primero en salir).
 - g) El equipo de cocina debe estar completamente limpio por dentro, fuera, por debajo y alrededor.
 - h) Los lavaplatos deben mantenerse limpios, tener las cámaras y desagües limpios, libres de residuos de alimentos y olores desagradables.
 - i) Eliminación de desechos:
- Los basureros deberán mantenerse limpios y tapados.
 - El proponente deberá sacar la basura de la cocina en el momento en que los tachos de basura estén llenos o por lo menos a la finalización de la jornada de trabajo.
 - Toda la basura deberá estar en bolsas plásticas negras, gruesas y bien cerradas que serán trasladadas al contenedor de basura correspondiente.
- j) Control de roedores y plagas. La Concesionaria deberá mantener el área de trabajo, limpia, libre de cualquier desorden, suciedad o cualquier material que pudiera atraer roedores y/o plagas.

Asimismo, el proveedor realizará las fumigaciones para la prevención de insectos en los ambientes de la cocina y comedor, debiendo presentar cronograma de las fumigaciones al fiscal del servicio.

7.3. SERVICIOS BÁSICOS

La EASBA, proveerá los servicios de luz eléctrica y agua sin costo alguno para el proveedor, debiendo el proveedor hacer un uso racional de la energía eléctrica, especialmente en el uso de aires acondicionados.

7.4. DEVOLUCIÓN DE LOS AMBIENTES

A la conclusión de la vigencia del contrato, el proveedor deberá devolver los ambientes proporcionados por la EASBA, en las mismas condiciones en las que fueron entregadas mediante acta.

7.5. CAPACIDAD DE ATENCIÓN

El proveedor deberá tener la capacidad de atender mínimamente a un promedio de ciento ochenta y tres (183) personas llegando hasta aproximadamente cuatrocientos ochenta (480) personas aproximadamente en época de zafra y se atenderá con desayuno en sábados, domingos o feriados, almuerzo y cena al día, cantidad que puede ser variable (incrementar o disminuir) de acuerdo a la cantidad del personal de la EASBA.

7.6. VAJILLA, CRISTALERÍA Y MANTELERÍA PARA COMEDOR

La Empresa proponente deberá contar con vajilla de porcelana, jarras de vidrio, paneros, alcuza, saleras y mantelería necesaria para atender mínimamente a un promedio de ciento ochenta y tres (183) personas llegando hasta aproximadamente cuatrocientos ochenta (480) personas diariamente en el comedor ubicado en los Predios "Huayna Chuquiago", ubicados a 21 km de la localidad de San Buenaventura, así como también para atención del personal en comunidades.

7.7. EQUIPAMIENTO

El proveedor deberá equipar la cocina y comedor proporcionados por la EASBA, mínimamente con lo siguiente, no debiendo ser el mismo una limitación para una adecuada prestación del servicio por lo que el proveedor deberá proveer los equipos, accesorios que garanticen, la prestación del servicio:

- Dos congeladoras horizontales para la conservación necesaria de carnes y otros.
- Un refrigerador vertical, para la conservación necesaria de lácteos, frutas, verduras y bebidas.
- Mínimo 1 (una) cocina semi-industrial.
- Mínimo 1 (un) horno semi-industrial.
- Mínimo 3 (tres) licuadora.
- Vajilla extra, a lo solicitado para la atención de refrigerios (té y desayunos).

Así mismo el proveedor debe contar con el equipo de menaje de apoyo, juegos de olla, extractor de zumo, alcuza, bandejas, servilleteros, mantelería y todos los elementos necesarios para el buen funcionamiento de las cocinas y del comedor asignados a la Empresa.

Desinfectar los manteles después de cada servicio de alimentación es decir desayuno, almuerzo y cena.

Los materiales de cocina deberán ser de acero inoxidable (ollas, sartenes, etc).

7.8. NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL

El proveedor deberá cumplir con todas las normas vigentes relacionadas a seguridad industrial y salud ocupacional, precautelando el adecuado manejo de los alimentos y cuidando la salud del personal que los ingiere, debiendo también mantener una adecuada limpieza en los ambientes asignados.

El proveedor es responsable de cualquier accidente suscitado con su personal.

El proveedor deberá dotar a su personal implementos e insumos de bioseguridad para prevenir cualquier enfermedad (COVID -19).

Para evitar la generación de residuos sólidos el proveedor hará uso de envases de igual o mayor capacidad de 20 litros para el aceite comestible, la disposición final del aceite después de su uso será coordinado con el personal de Seguridad Medio Ambiente e Inocuidad.

El proveedor deberá prever la entrega de la alimentación en comunidades y a campo en tapers en lo preferible de acero inoxidable y/o plástico virgen.

7.9. INOCUIDAD O SEGURIDAD DE ALIMENTOS

El proponente deberá servir los alimentos de buena calidad y en cantidades adecuadas. Todas las comidas, bebidas y frutas a servir, deberán estar libres de deterioros, bacterias, conservados a una temperatura adecuada al lugar y contar con la consistencia nutricional requerida, por lo que personal designado por la EASBA se efectuará inspecciones de manera semanal.

Se prohíbe el uso de: edulcorantes en reemplazo del azúcar, jugos en polvo (yupi), glutamato mono sódico o comúnmente conocido como ajinomoto que se tienen presentación en sopas instantáneas y en polvo.

La carne cruda deberá ser transportados en una hielera a una temperatura de 4 grados centígrados, puede usar hielo, si después de traslado la carne cruda cambió de color o huele mal, no se la debe consumir.

El menú deberá contener la mínima cantidad de embutidos (una vez por semana), también se deberá incluir la provisión de mates tales como eucalipto, perejil, matico, manzanilla, anis coca, jugo de quinua, linaza, majo, asaí, chicha de yuca, chica de maíz, yogurt con almendras y nueces entre otros.

Los alimentos envasados deberán contener registro sanitario de Bolivia que incluyan fecha de vencimiento.

Queda prohibida la distribución y/u almacenamiento de alimentos en descomposición, con la finalidad y proteger la salud del personal evitando intoxicaciones alimentarias y/u otras patologías por la ingesta de los mismos. Los alimentos que serán proporcionados deberán ser cocinados en el día, no se aceptara la distribución de alimentos cocinados el día anterior o quemados, estos aspectos serán considerados como incumplimiento de obligaciones del proveedor y serán sujetos a sanciones.

7.10. PERSONAL MÍNIMO NECESARIO

El proveedor deberá contar con el siguiente personal mínimo en los ambientes asignados:

- Dos (2) cocinera (o)s.
- Dos (2) ayudante de cocina.
- Tres (3) garzones.

7.11. DOCUMENTACIÓN DEL PERSONAL DEPENDIENTE DEL PROVEEDOR

El proponente adjudicado deberá presentar toda la documentación exigida por el Servicio Departamental de Salud (SEDES) y Licencia de Funcionamiento vigente.

El proveedor deberá presentar una planilla documentada del personal que ingrese a los predios de la EASBA.

En caso de cambio de personal durante la vigencia del servicio, la Empresa deberá informar por escrito, con 24 horas de anticipación, salvo casos excepcionales no previstos, o vía telefónica al Fiscal del Servicio los cambios requeridos; el personal nuevo que ingrese deberá portar su Carnet Sanitario emitido por el SEDES.

7.12. MEDIDAS DE HIGIENE DEL PERSONAL DE LA EMPRESA PROVEEDORA.

El proveedor deberá hacerse responsable de la revisión y control diario del aseo personal de cada uno de sus empleados y del uniforme que éstos deberán utilizar para la adecuada prestación del servicio.

7.13. MEDIDAS DE HIGIENE EN LOS AMBIENTES DEL COMEDOR A CARGO DE LA EMPRESA

- El proveedor será responsable de velar por la **limpieza y desinfección** permanente y diaria de todos los ambientes proporcionados, así como por los **equipos y materiales utilizados**.
- Para la limpieza de todos los ambientes el proveedor seleccionado deberá utilizar detergentes y desinfectantes adecuados y necesarios.
- La EASBA apoyará en el recojo de desechos y basura seleccionada producidos en la ejecución del servicio que presta la Empresa proveedora.
- Queda terminantemente prohibido utilizar los ambientes del comedor para otras actividades ajenas al servicio de Alimentación (comedor).

7.14. UNIFORME

El proveedor deberá proporcionar a todo su personal y dependientes juegos de uniformes durante la vigencia del servicio, los cuales deberán ser adecuados al tipo de labor que realiza cada persona, bajo el siguiente detalle:

- Gorro que cubra totalmente el cuero cabelludo
- Barbijos.
- Camisa o blusa de manga corta.
- Delantal.
- Guantes descartables para todo el personal.
- Guantes de Goma para el lavado de menaje.
- Toallas de mano individuales.
- El personal dependiente del proveedor deberá vestir el uniforme proporcionado por este en forma diaria y obligatoria, con la respectiva identificación del nombre de la persona contratada por el proveedor.

7.15. ADMINISTRADOR

El propietario será el nexo directo de coordinación con la EASBA, caso contrario este deberá designar a una persona responsable debiendo comunicar de manera formal y escrita esta designación a la EASBA.

7.16. PROHIBICIONES

El proveedor se compromete a no vender bebidas alcohólicas en ningún ambiente de la EASBA, así como productos en mal estado o vencidos.

7.17. PRESENTACION DEL MENU

El proveedor deberá presentar la propuesta semanal del menú a ofertar a inicio de cada semana, visado por un Profesional Nutricionista con la información nutricional, el mismo será aprobado por el Responsable de Recepción del servicio (Fiscal del Servicio) y el responsable de Inocuidad, ver Anexo 2.

- Desayuno de lunes a sábado y/o domingos o feriados: La empresa proveedora deberá ofertar un desayuno criollo (comida), deberán ser incorporados la provisión de verduras de temporada evitando el excesivo uso de aceites, ají, colorantes para su preparación y un desayuno continental (jugos, té, café, mate, pan tostado, etc.), evitando la provisión de carbohidratos y productos procesador en forma diaria, para su preparación se añadirá frutas de temporada, jugos naturales, avena, chocolate, api.
- Almuerzo: La Empresa proveedora debe ofertar un menú variado no repetitivo durante la semana, consistentes, con la incorporación de verduras, siempre caliente y refrescos también variados. Deberán ser incorporados la provisión de verduras de temporada evitando el excesivo uso de aceites, ají, colorantes para su preparación. Para la preparación de los alimentos se alternará el uso de carnes rojas y blancas (res, pescado, etc).
- Cena: La Empresa proveedora debe ofertar a elección entre un menú de segundo y un menú similar al del refrigerio, variado no repetitivos durante la semana. Se deberá incorporar alimentos tales como el yogurt, frutas, frutos secos (almendras, nueces, etc), avena, maicena, gelatina, budines, jugos naturales reduciendo la provisión de refrescos procesados

En la época de zafra, el proveedor ofertará en la provisión de la merienda relleno de yuca, relleno de arroz, tortitas de carne con yuca, empanada de pollo, sándwiches, humintas, masitas, chipilo, etc. se evitará la distribución de galletas, así mismo se incluirán para la provisión de gaseosas de 280 o 330 cc, café, avena, jugos naturales, bien refrigerados para evitar su descomposición, las opciones no serán repetitivas durante la semana.

8. EXPERIENCIA DEL PROPONENTE Y DEL PERSONAL SOLICITADO

El proponente deberá contar con la siguiente experiencia debidamente acreditada y adjuntada a su propuesta:

- Experiencia mínima de dos (2) años en servicio de Catering a entidades públicas, la empresa deberá presentar la documentación de respaldo que certifique esta experiencia, pudiendo ser certificado de cumplimiento de contrato, contratos u órdenes de servicio.
- Deberá adjuntar a su propuesta fotocopia de la licencia de funcionamiento emitido por la autoridad competente.

Experiencia del Personal que deberá adjuntar a su propuesta la documentación de respaldo de:

- Dos (2) cocineras (o), deberán contar con 3 años mínimo de experiencia cada uno, en atención de servicios de alimentación, adjuntar certificados de trabajo.
- Dos (2) ayudante de cocina, deberá contar con una experiencia mínima de 1 año en el área de su trabajo, adjuntar certificados de trabajo.
- Tres (3) garzones, deberán contar cada uno con una experiencia mínima de un año, adjuntar certificados de trabajo.

Los certificados de trabajo deben contener fecha de inicio y fecha de conclusión, para ser computados como años de experiencia.

ANEXO N° 1

TARIFAS DEL PROVEEDOR

La presentación de la propuesta económica del Anexo es **OBLIGATORIA**

EN PREDIOS DE LA EASBA

ITEM 1: DESAYUNO

Nro.	CARACTERISTICAS	PRECIO REFERENCIAL (Bs)	PRECIO OFERTADO (Bs.)
1	DESAYUNO (De lunes a sábado; En caso de domingos y/o feriados a requerimiento)	12,00	
TOTAL		12,00	

ITEM 2: ALIMENTACIÓN

Nro.	CARACTERISTICAS	PRECIO REFERENCIAL (Bs)	PRECIO OFERTADO (Bs.)
2	ALMUERZO		
	CENA		
TOTAL		28,00	

ITEM 3: ATENCIÓN EN MERIENDA PARA EVENTOS ORGANIZADOS POR LA EASBA, PERSONAL DE LA PLANTA INDUSTRIAL Y PERSONAL QUE REALIZA TRABAJOS EN PREDIOS DE LA EASBA (CAMPO)

Nro.	CARACTERISTICAS	PRECIO REFERENCIAL (Bs)	PRECIO OFERTADO (Bs.)
3	Atención de merienda de lunes a viernes, sábado, domingos y/o feriados a requerimiento según corresponda) y para eventos organizados por la EASBA.	7,00	

	TOTAL	7,00	
--	--------------	-------------	--

EN COMUNIDADES

ITEM 4: DESAYUNO

Nro.	CARACTERISTICAS	PRECIO REFERENCIAL (Bs)	PRECIO OFERTADO (Bs.)
4	DESAYUNO (De lunes a sábado; En caso de domingos y/o feriados a requerimiento)	12,00	
	TOTAL	12,00	

ITEM 5: ALIMENTACIÓN

Nro.	CARACTERISTICAS	PRECIO REFERENCIAL (Bs)	PRECIO OFERTADO (Bs.)
5	ALMUERZO		
	CENA		
	TOTAL	29,00	

ITEM 6: ATENCIÓN EN MERIENDA PARA PERSONAL EN COMUNIDADES

Nro.	CARACTERISTICAS	PRECIO REFERENCIAL (Bs)	PRECIO OFERTADO (Bs.)
6	Atención de merienda de lunes a viernes, sábado, domingos y/o feriados a requerimiento según corresponda).	8,00	
	TOTAL	8,00	

**ANEXO 2
(Ejemplo de Menú)**

PROPUESTA MENU DE LUNES A VIERNES

TIEMPO DE COMIDA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
Desayuno Opción A						
Desayuno Opción B						
Almuerzo Opción A						
Almuerzo Opción B						
Refresco						
Cena Opción A						
Cena Opción B						

El proveedor deberá especificar la merienda propuesta para la época de zafra u otros a requerimiento de la EASBA

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	A ESPECIFICAR POR EL PROVEEDOR (Debe indicar de que consta y el precio)
Bebida fría	
Bebida caliente	
Masita	
Sandwich	

CONDICIONES ADICIONALES DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN

<i>Lugar de entrega</i>	<p>El proveedor tendrá a disposición los siguientes ambientes:</p> <p>PREDIOS DE LA EASBA</p> <p>Ambiente de cocina y un comedor, ubicados en el complejo agroindustrial de la Empresa Azucarera San Buenaventura EASBA predios “Huayna Chuquiago” del Municipio de San Buenaventura - El Porvenir, ubicados a 21 km de la localidad de San Buenaventura y depósitos para la prestación del servicio.</p> <p>EN COMUNIDADES</p> <p>La provisión de la alimentación será entregada en las comunidades según programación de la Gerencia Agrícola en coordinación Fiscal del Servicio, con una distancia promedio de 52 km desde la Planta Industrial SBV.</p> <p>Así mismo de acuerdo a la necesidad de ambientes la Empresa proveedora deberá coordinar con el Fiscal del Servicio para la asignación de los mismos si hubiera disponibilidad.</p>
<i>Plazo de entrega</i>	La prestación del servicio tendrá vigencia a partir del día de suscripción del contrato hasta el 31 diciembre de 2023 o hasta que se agote el presupuesto asignado o el saldo presupuestario sea insuficiente, lo que ocurra primero.
<i>Forma de pago:</i>	Los pagos se realizarán de forma quincenal vía SIGEP, de acuerdo a los requerimientos efectuados por la EASBA, para lo cual la Empresa deberá entregar la factura correspondiente junto a las planillas de control originales, mismas que respalden su solicitud de pago (no deberán contener tachaduras ni enmiendas), también deberán llevar el VoBo del Fiscal de Servicio debiendo presentar todos estos documentos como máximo hasta el día 15 del mes siguiente en que se prestó el servicio, se adjuntará un resumen del costo total del servicio.
<i>Multas:</i>	El proveedor deberá cumplir las especificaciones técnicas, caso contrario será multado con 1% sobre el total facturado en el mes. La suma de las multas no podrá exceder en ningún caso el 20% del monto total del contratado.
<i>Garantías requeridas:</i>	<p>Garantía de cumplimiento de Contrato:</p> <p>A objeto de constituir la garantía de cumplimiento de contrato se deberá presentar la boleta de garantía de cumplimiento de contrato equivalente al 7% del monto adjudicado, mismo que será devuelto emitido la conformidad final por el Responsable de Recepción/Fiscal del Servicio.</p>
<i>Validez de la propuesta (oferta):</i>	La validez de propuesta no deberá ser menor a treinta (30) días calendario a partir de la fecha fijada para la apertura de propuestas.
<i>Forma de Adjudicación:</i>	Por el total
<i>Método de Selección y Adjudicación:</i>	Precio Evaluado Más bajo

