

SERVICIO DE CAFETERÍA		
PRODUCTO:	7 Bocaditos con servicio de meseros	
CPC NIVEL 5:	63230	
CPC NIVEL 9:	632300021	
PRECIO DE ADHESIÓN	US\$ 8.06 por unidad (7 bocaditos) no incluye IVA.	
ESPECIFICACIONES GENERALES		
N°	ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
1	UNIDAD DE MEDIDA	Cada unidad contiene 7 bocaditos con servicio de meseros.
2	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	<ul style="list-style-type: none"> El servicio incluye la provisión de siete (7) bocaditos por persona que pueden ser fríos o calientes. Se recomienda que sean (5) de sal y (2) de dulce o lo que se acuerde previamente con la entidad contratante, manteniendo el número de siete (7) bocaditos. Se incluirá el servicio de estación de bebidas SOFT (bebidas frías: agua con gas/sin gas, gaseosas, jugos; y bebidas calientes: café y aguas aromáticas) que se servirán a cada comensal. El suministro será permanente durante la prestación del servicio. Los bocaditos tendrán un peso entre 30 a 60 gr, cada uno de ellos.
3	PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO / FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN	<p>Por evento:</p> <p>Un (1) Jefe de cocina o Supervisor: *Certificado que acredite experiencia de al menos un año en servicios de preparación de alimentos.</p> <p>Un (1) mesero: *Certificado que acredite experiencia mínima de al menos 3 meses.</p> <p><i>“En el caso que el personal cuente con credencial de la Red Socio Empleo o Certificación de Competencias, no será necesaria la presentación adicional de los requisitos mínimos solicitados para el personal a excepción del certificado de salud ocupacional”.</i></p>
4	FUNCIONES DEL PERSONAL	<p>Jefe de cocina o Supervisor:</p> <ul style="list-style-type: none"> *Colaborar en la preparación o presentación de los alimentos. *Supervisar el control de calidad del servicio. *Colaborar en la prestación del servicio. *Verificar la limpieza de las áreas de preparación de alimentos, equipos e insumos para su elaboración. *Garantizar la entrega oportuna del servicio de alimentación en las instalaciones acordadas. <p>Mesero:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Realizar el montaje y la ubicación de las mesas (vestidas); colocación de servilletas. *Realizar el servicio de mesa, servir los bocaditos. *Ejecutar el servicio de bebidas. Que consiste en servir las bebidas a cada uno de los invitados. *Colabora en el desmontaje del evento, es decir, organiza mesas, manteles y todos los elementos que fueron necesarios para la prestación del servicio. Todo esto manteniendo siempre el aseo, orden y organización necesarios para que en todo momento sea agradable a la vista de los comensales y guardando las normas básicas de comportamiento, educación y actitud de servicio. * Asiste en la limpieza del menaje utilizado en la prestación del servicio.
5	ROPA DE TRABAJO	<ul style="list-style-type: none"> *El personal deberá guardar la presentación y asepsia de los uniformes en todo momento. *El personal deberá precautelar la higiene personal integral: manos limpias, uñas cortas, cabello recogido, no portar accesorios como anillos, pulseras, aretes u otros objetos que pudieran presentar un riesgo en la prestación del servicio.

6	CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN:	<p>La capacidad productiva depende del número de unidades a ser declaradas en la manifestación de interés y guardará relación con el personal mínimo para la ejecución del evento según el siguiente detalle:</p> <p>Un grupo de trabajo mínimo estará compuesto por un (1) jefe de cocina o supervisor y un (1) mesero.</p> <p>Se dispondrá de un (1) mesero por cada 25 comensales.</p>
7	CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	<ul style="list-style-type: none"> a) El servicio incluye la preparación de los bocaditos. b) Todos los gastos relativos al transporte de alimentos, productos, personal y otras actividades relacionadas a la provisión del servicio incurrirán por parte del proveedor. c) La entidad contratante dotará al proveedor de un espacio físico que cumpla con las condiciones para la adecuada prestación del servicio, tanto en espacio físico como en limpieza e higiene. d) Previo a la prestación del servicio el menaje deberá estar limpio e higienizado. e) Después de culminar con el servicio, el proveedor, procederá a realizar la limpieza y recolección de residuos. El proveedor es responsable por las condiciones de asepsia de todos los espacios relacionados con su trabajo, en especial el área de manipulación de alimentos. f) Los alimentos procesados a utilizarse en la preparación de los bocaditos, deberán tener registro sanitario o notificación sanitaria vigente, otorgado por la Autoridad Sanitaria Nacional, mantenerse en su recipiente comercial y cumplir con las condiciones de almacenamiento detallada en el mismo. El tiempo de consumo de los mismos, no puede ser posterior a la fecha de caducidad del producto establecido en el mismo. g) Los alimentos frescos que se utilicen para la elaboración de los bocaditos deberán estar en óptimas condiciones, para que no alteren la calidad e inocuidad de los mismos. h) Los horarios y los cronogramas de prestación del servicio serán establecidos por la entidad contratante en un plazo máximo de 24 horas posterior a la formalización de la orden de compra. i) El proveedor será responsable de proporcionar todos los insumos necesarios para la prestación del servicio: mesas para bocaditos vestidas, mesa de recibidor vestida. Mesa para la estación de bebidas permanentes, proporcionará menaje de cristalería y cubertería suficiente, servilletas de papel, hielo, vajilla necesaria. j) EL proveedor abastecerá de salsas y/o aderezos suficientes. Se proveerá de azúcar normal (blanca granulada) y dietética (edulcorantes) en sobres aparte. k) Las bebidas Soft se servirán de forma permanente durante la prestación del servicio.
8	EQUIPO Y UTENSILIOS MINIMOS REQUERIDOS	<p>*El proveedor será responsable de proporcionar las herramientas, utensilios y todos los insumos que se requieran para la prestación del servicio de los bocaditos.</p> <p>Equipo necesario:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Samovar * Cooler * Cafetera grande <p>Otros</p> <ul style="list-style-type: none"> * Menaje de cristalería

		<ul style="list-style-type: none"> * Vajilla de porcelana, no porosa y fácil de limpiar. *La calidad de la vajilla será adecuada para garantizar que por deterioro o rotura no lastime a ningún usuario ni operario, además el material de elaboración no deberá interferir en la calidad de los alimentos. *Cubertería de acero inoxidable. *Servilletas desechables de papel, de calidad y tamaño adecuado. * Bandejas, salseras para el servicio en sitio. * Mesas para bocaditos * Manteles * Otros equipos necesarios para prestación del servicio.
9	FORMA DE PAGO	Los pagos se realizarán con cargo a la partida presupuestaria de cada entidad contratante, contra entrega del servicio prestado con frecuencia de pago mensual.
10	REQUISITOS DE PAGO	<p>El pago se realizará previo a la presentación de los siguientes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Factura. -Informe de conformidad del servicio de la Entidad Contratante del evento y Acta de entrega recepción del mismo por parte del administrador de la orden de compra, donde conste las cantidades recibidas a conformidad.
11	PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO	<p>La orden de compra para la prestación del servicio deberá ser emitida en un tiempo mínimo de 4 días previos al día de prestación del mismo.</p> <p>El cronograma será comunicado al proveedor en un plazo máximo de 24 horas posterior a la formalización de la orden de compra, indicando: (Día, lugar, dirección exacta de ser el caso se proporcionará referencias del lugar, número de comensales que asistirá al evento, protocolo a ser ejecutado por los meseros, el número de bocaditos de sal y de dulce requeridos para la conformación de las unidades de 7 bocaditos por persona, hora exacta de llegada para el montaje de los equipos y demás información que se considere relevante)</p> <p>En caso de existir una cancelación del servicio por parte de la entidad contratante, se deberá dejar sin efecto la orden de compra dentro del término de 24 horas, posteriores a su emisión, mismo que deberá ser notificada a las partes correspondientes. Si la entidad contratante no cumple con esta disposición, asumirá el pago de la orden de compra generada.</p>
ATRIBUTOS CONSTANTES		
12	GARANTÍAS	<ul style="list-style-type: none"> - La garantía de fiel cumplimiento de la orden de compra, si la cuantía de la misma es mayor al valor que resulte de multiplicar el coeficiente 0.000002 por el presupuesto inicial del Estado del correspondiente ejercicio económico. Esta garantía se rendirá por un valor igual al 5% del monto total de la orden de compra. - La garantía de buen uso del anticipo, por un valor equivalente al 100% del valor a recibir por este concepto, si existe un acuerdo entre la entidad contratante y el proveedor adjudicado luego de la emisión de la orden de compra para la entrega de anticipo, por este concepto no podrá entregarse un anticipo mayor al 40% del monto total de la orden de compra respectiva. <p>Las garantías contempladas en este numeral, serán entregadas a través de cualquier forma prevista en el artículo 73 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, y serán devueltas conforme lo dispuesto en el artículo 77 de la misma ley.</p>
13	INFRACCIONES, SANCIONES Y APLICACIÓN DE MULTAS	

		INFRACCIONES	MULTAS O SANCIONES
		Atraso máximo de 30 minutos en la prestación del servicio, según el horario establecido por la entidad contratante	Multa del 5% del valor de la orden de compra.
		En caso de que el proveedor se presente en el evento con un porcentaje entre el 50 y 99% de meseros necesarios para la atención (1 por cada 25 comensales)	Multa del 3% del valor de la orden de compra.
		Por no contar con el equipo y utensilios necesarios para la óptima prestación del servicio.	Multa del 1x100 del valor de la orden de compra.
		Por el incumplimiento en la prestación del servicio: <ul style="list-style-type: none"> - No se presenta a prestar el servicio. - No cumple con las cantidades de bocaditos establecidas en la orden de compra. - En caso de que el proveedor se presente en el evento con un porcentaje menor al 50% de meseros necesarios para la atención (1 por cada 25 comensales) 	El proveedor será excluido del Catálogo Dinámico Inclusivo.
		Por falta de inocuidad e higiene de los alimentos, debidamente comprobada	El proveedor será excluido del Catálogo Dinámico Inclusivo