

ESPECIFICACIONES TECNICAS
SERVICIO DE ATENCION DE CAFETERIA Y REFRIGERIO

1. OBJETIVO

El objeto del presente servicio, es contratar una persona natural o jurídica que realice el servicio de atención de cafetería y refrigerio, tanto para las diferentes actividades internas que realiza ENDE como para la atención al personal.

2. JUSTIFICACION

El presente requerimiento es para contar con el servicio de cafetería y refrigerio para reuniones, talleres, cursos y otros eventos institucionales, consumo de trabajadores y consultores individuales de línea de ENDE.

3. ALCANCE

El Servicio a contratarse consiste en:

- a) **Servicio de atención de refrigerios**, para reuniones, talleres, cursos y otros eventos institucionales organizados por las diferentes unidades organizacionales, el menú será definido por ENDE según la actividad a desarrollarse.
- b) **Servicio de atención de cafetería (snack)**, para los trabajadores y consultores individuales de línea de ENDE, según menú disponible, con cargo a pagos particulares de acuerdo al precio establecido (ofertado) y contratado, sin implicar ningún tipo de responsabilidad a ENDE por falta de pago u otros.

4. TIPO DE EVENTOS

- Reuniones
- Talleres
- Cursos
- Otras actividades institucionales
- Consumo individual

5. CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El proveedor, deberá brindar un servicio oportuno y de calidad durante todo el proceso del servicio; es decir, desde la elaboración de los alimentos hasta el consumo de los mismos, tanto para la atención del servicio de cafetería (snack), así como para reuniones, talleres y otros eventos institucionales, hasta la conclusión de dichos eventos, aspecto que será verificado por el Fiscal de Servicio respectivo.

a) Servicio de atención de refrigerios:

Se atiende de acuerdo a solicitud para reuniones, talleres, curso y otros eventos institucionales organizados por las diferentes unidades organizacionales en fechas y horarios requeridos según solicitud aprobada por cada Gerente de área.

Los solicitantes, definirán las cantidades, composición y tipo de preparación de las raciones y el lugar de servicio (dentro de las dependencias de la Entidad). El Proveedor deberá atender con la cantidad y calidad solicitadas.

En caso de requerimientos específicos, el solicitante del servicio y el proveedor contratado previamente confirmaran la disponibilidad de los productos requeridos, y procederá la aprobación del precio por cada Gerente de área.

b) Servicio de atención de cafetería (snack)

Para los Trabajadores y Consultores Individuales de Línea de ENDE, se atiende diariamente, con cargo a pagos particulares.

Los servicios descritos en los puntos a) y b) de las presentes especificaciones técnicas, deberán ser prestados con los más altos niveles de calidad, inocuidad, higiene y con buenas prácticas de manufactura.

6. EXPERIENCIA

Al menos dos (2) trabajos de atención de comedor o similares, en sector público o privado.

El concepto de servicios similares se define como: atención de catering o atención de concesiones en servicio de comedor o alimentación o catering o relacionados; y/o servicio de comedor o servicios de cafetería (snack) o servicio de alimentación.

7. PERSONAL MINIMO REQUERIDO A CARGO DEL PROPONENTE

El proveedor deberá contar con el siguiente personal mínimo:

- Un (1) chef
- Un (1) ayudante que cumpla las funciones de garzón.

En caso de que la demanda del servicio incremente, el proveedor deberá tener la capacidad de responder de manera inmediata con personal adicional, equipamiento, vajilla y cristalería, para lo cual deberá remitir la nómina correspondiente y las funciones que realizarán.

8. RELACION LABORAL

El Proveedor será directa y exclusivamente responsable del pago de sueldos mensuales, seguros, aportes, beneficios sociales y toda relación laboral con su personal, estando la Entidad, libre de cualquier obligación o responsabilidad.

El Proveedor es responsable de cumplir con todas las obligaciones contraídas con sus proveedores de insumos, quedando la Entidad libre de cualquier obligación económica.

El Proveedor deberá adoptar las medidas de seguridad y salud ocupacional establecidas en la Ley General de Trabajo y/o normativa vigente, precautelando el bienestar de su personal.

El Proveedor deberá cumplir y actuar de acuerdo con todas las leyes, decretos, reglamentos y demás disposiciones vigentes en Bolivia, dar estricto cumplimiento a toda la legislación laboral y social vigente, en relación a su personal, precautelando que estos aspectos no incidan de manera negativa en la adecuada prestación del servicio.

9. CONDICIONES DEL SERVICIO

Todo el personal debe trabajar bajo las siguientes condiciones:

- El personal a cargo del Proveedor del Servicio debe cuidar su higiene diaria durante la atención del servicio y encontrarse en óptimo estado de salud: sin enfermedades respiratorias, de estómago, heridas o infecciones.
- Antes de manipular los alimentos se debe realizar un correcto lavado de manos con agua potable y jabón, mantener las uñas cortadas y limpias, cabello recogido y cubierto.

- Lavado diario de utensilios y superficies de preparación antes y después de manipular alimentos.
- Todo deshecho y basura generada debe ser colocada diariamente en los basureros adecuados destinados exclusivamente para tal efecto. El Proveedor del Servicio debe deshacerse de la basura diariamente, por sus propios medios.
- El Proveedor del Servicio deberá hacerse responsable de la revisión y control diario del aseo personal de cada uno de sus empleados o el personal que realiza la atención del servicio y del uniforme que estos deben utilizar en la adecuada prestación del servicio.

10. UNIFORME

El Proveedor del Servicio deberá proporcionar a su personal uniformes durante la vigencia del servicio, los cuales deben ser adecuados al tipo de labor que realiza cada persona, bajo el siguiente detalle:

- Gorro que cubra totalmente el cuero cabelludo
- Barbijo
- Camisa o blusa de manga corta y de color claro
- Delantal (color a elección)
- Guantes de goma para el lavado del menaje
- Pantalones (color a elección)

11. MEDIDAS DE HIGIENE EN LOS AMBIENTES

El Proveedor del Servicio tendrá la obligación de realizar la limpieza y desinfección permanente y diaria de todos los ambientes proporcionados y será responsable de mantener los ambientes asignados con la debida limpieza a fin de mantener un adecuado servicio.

12. RECURSOS PROVISTOS POR LA ENTIDAD

Al Proveedor del Servicio la Entidad pondrá a disposición las dependencias correspondientes a: un ambiente con conexiones de luz eléctrica, agua e interno telefónico para recepcionar pedidos y comunicarse con las diferentes áreas organizacionales de ENDE.

Por otra parte, ENDE proporcionará también al Proveedor del Servicio:

- 1 refrigerador con capacidad máxima de 400 litros
- Mesas y sillas
- Microondas

Queda establecido que los deterioros en la infraestructura, maquinaria y/o equipos asignados al Proveedor del Servicio que se produzcan por acciones de uso incorrecto de los mismos, serán resarcidos por ésta, debiendo asumir los respectivos gastos para su reposición o reparación o, en su caso, responsabilizarse ante el seguro contratado por la Entidad.

El Proveedor del Servicio no podrá hacer uso de las instalaciones ni equipos de la Entidad para la atención a terceras personas que no estén contempladas en el Objeto del Servicio de las presentes Especificaciones Técnicas.

13. CAPACIDAD

El Proveedor del Servicio deberá tener la capacidad de atender aproximadamente cinco (5) personas al mismo tiempo. Esta cantidad puede ser variable (incrementar o disminuir) de acuerdo a la demanda del servicio.

14. PAGO DE EXPENSAS

El Proveedor del Servicio deberá pagar un importe de Bs. 150,00 (Ciento cincuenta 00/100 bolivianos) mensuales por concepto de pago de expensas y consumo de servicios básicos. El monto mensual podrá ser prorrateado. El pago deberá ser realizado al finalizar el mes, debiendo presentar el comprobante de depósito en la cuenta del Banco Unión N° 1-3903776 en moneda nacional a nombre de EMRPESA NACIONAL DE ELECTRICIDAD.

15. EQUIPAMIENTO, VAJILLA Y CRISTALERIA

El Proveedor del Servicio deberá contar con el equipamiento indispensable mínimo para la preparación del menú, juego de vajilla y cristalería necesaria para atender a los requerimientos de ENDE o de los funcionarios que trabajan, es por ello que el Proveedor del Servicio deberá equipar el ambiente proporcionado por ENDE, con el siguiente equipo mínimo:

- 1 Cocina a gas de 6 hornallas con horno
- 1 máquina de café (preparación de café expreso y capuchino)
- 1 Licuadora
- 1 Sandwichera
- 1 Extractor de jugos
- Menaje y utensilios de cocina
- Vajilla de porcelana o vidrio
- Cubiertos metálicos o de acero inoxidable
- Paneros de porcelana o vidrio
- Bandejas para la distribución de alimentos
- Implementos de limpieza adecuados para mantener los ambientes y el equipo y menaje de cocina

El Proveedor del Servicio será responsable por el cuidado y control de su vajilla, equipos y menaje.

16. HORARIO DEL SERVICIO

De lunes a viernes en horarios de la mañana y tarde de 08:00 a 19:00 para la atención del servicio; sujeto a modificación (en caso de horario a continuo de 08:00 a 17:30).

17. CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

Todos los alimentos destinados al consumo deberán estar en perfectas condiciones de conservación y de almacenamiento.

18. MENU Y PRODUCTOS

El Proveedor del Servicio, deberá presentar en su oferta un menú con precios unitarios referenciales, pudiendo actualizarlo de acuerdo a los requerimientos y demanda y a la variación de precios de la materia prima si corresponde; previa aprobación del fiscal del servicio.

El Proveedor del Servicio debe contemplar ofrecer productos de temporada, y otros que quiera añadir o retirar del menú propuesto, la misma se efectivizará con la aprobación del fiscal.

19. PLAZO DEL SERVICIO

El plazo del servicio será a partir de la firma de contrato hasta el 31 de diciembre o hasta agotar el límite presupuestario (lo que suceda primero).

20. FORMA DE PAGO

El pago será realizado contra de presentación de factura de acuerdo a la Comanda atendida por cada Unidad Organizacional, respaldando la misma con las hojas de Pedido de Servicio de Cafetería.

Los pagos se realizarán previa conciliación, con la respectiva documentación de respaldo, en cuya constancia se asentará el monto del pago.

El pago por el consumo en el servicio cafetería (snack) por parte de personal de la Empresa, será de responsabilidad de cada comensal siendo el Proveedor el responsable de realizar los cobros de manera directa.

21. LUGAR DE PRESTACION DEL SERVICIO

El servicio de atención de refrigerios se llevará a cabo en instalaciones de la Entidad y/o en lugares definidos por los solicitantes del servicio.

El servicio de atención de cafetería (snack) al personal se realizará en instalaciones de la Entidad.

22. GARANTIA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

No aplica.

23. FISCAL DEL SERVICIO

ENDE, como entidad contratante realizará el control a través del Fiscal de Servicio y será el medio autorizado de comunicación, notificación y aprobación de todo cuanto corresponda a los asuntos relacionados con el servicio.

24. NEGLIGENCIA EN EL SERVICIO

Se considera negligencia en el cumplimiento del servicio los siguientes casos:

- En caso que el Fiscal de Servicio, verifique o reciba un reclamo formal por parte de los trabajadores, consultores individuales de línea y/o asistentes a eventos por el trato inadecuado del personal del proveedor del servicio en la ejecución del servicio o por la mala calidad en el producto final.
- Por constatar, en inspecciones oculares y sorpresivas realizadas por el Fiscal de Servicio la forma inadecuada del traslado de productos por los distribuidores y el almacenamiento de los mismos.
- Por utilizar un producto en mal estado para la preparación de los refrigerios o alimentos específicos.
- Por la elaboración de alimentos en inadecuadas condiciones de higiene, comprobadas mediante inspecciones oculares realizadas por el Fiscal de Servicio.
- Por deficiente limpieza y desinfección o mal uso de los de equipos, comedor, menaje de cocina, vajilla, cubertería o por negligencia en el manejo de las cocinetas y hornos.

- Por alterar la dosificación o quitar algún ingrediente en cualquiera de las preparaciones en relación a lo requerido o que los refrescos no se elaboraron con frutas, cereales o especias frescas o con agua hervida o filtrada.
- Por constatar el uso de saborizantes o acentuantes como el glutamato monosódico (GMS) o similares.
- Por elaborar refrescos sintéticos y/o artificiales.
- Por no contar con todo el personal necesario, para la atención del servicio.
- Por la asistencia de su personal en estado de ebriedad o embriaguez.
- Por el acopio de basura por más de 24 horas en instalaciones de cocina.
- Por ensuciar las instalaciones de ENDE, tanto en las áreas internas como externas, por el deficiente manejo de los desechos producidos en la ejecución del servicio.
- Por no vestir el uniforme de trabajo de acuerdo a lo requerido o limpio
- En caso de que el Fiscal de Servicio reciba reclamos, informes o corroboren por cuenta propia el uso de instalaciones y equipamiento de ENDE con fines propios y/o atención a terceras personas fuera del objeto del contrato.
- Por retraso de treinta (30) minutos en el horario de atención de refrigerio, atribuible al proveedor.

Por cada falta o incumplimiento sin justificación que se encuentre dentro de los casos de negligencia en el servicio, se realizará una nota de llamada de atención escrita.

25. CLAUSULA DE RESOLUCIÓN DE CONTRATO.

Tres (3) llamadas de atención formalizadas mediante nota expresa del Fiscal de Servicio de ENDE, darán lugar a la rescisión unilateral del contrato.