



SERVICIO NACIONAL DE PATRIMONIO

DEL ESTADO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
PARA EL SERVICIO DE
REFRIGERIO GESTIÓN – 2016

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA EL SERVICIO DE REFRIGERIO GESTIÓN - 2016

1. PRESENTACIÓN

EL Servicio Nacional de Patrimonio del Estado (SENAPE), en el marco de las Normas Básicas del Sistema de Administración de Bienes y Servicios (NB-SABS), aprobadas con Decreto Supremo 0181 y sus modificaciones requiere contratar el servicio de atención de Refrigerio y Cafetería para la Gestión 2016. El mismo que está orientado a brindar la atención en sus dos instalaciones, Oficina Central SENAPE y la Dirección de Liquidación de Entes Gestores de la Seguridad Social.

2. OBJETIVO DEL SERVICIO

Contratar un concesionario para que preste el servicio de refrigerio al personal del SENAPE y la DLEGSS, así como también atender las reuniones de trabajo que se realicen en las dependencias.

3. ALCANCE DEL SERVICIO

El Servidor de Refrigerio será contratado para todas las dependencias del SENAPE, independientemente de la ubicación de los mismos, entre estos se encuentran:

- **Oficina Central SENAPE**, Av. Hugo Estrada N°. 94, Miraflores
- **Dirección de Liquidación de Entes Gestores de la Seguridad Social**, Edificio Litoral 4to. Piso C. Colón, Z. Central
- El servicio de atención de refrigerio en las reuniones y otros eventos del Despacho de la Señora Directora General Ejecutiva y Directores Generales.
- Atención a los eventos que organice el SENAPE a simple requerimiento.

4. DE LOS PRECIOS

El Concesionario de Refrigerio deberá mantener los precios de su propuesta económica durante la vigencia del contrato. Cualquier modificación deberá ser comunicada a la Dirección Administrativa Financiera para su aprobación. (El Concesionario deberá aceptar esta condición)

5. DE LA LIMPIEZA

El proponente adjudicado deberá mantener las condiciones de limpieza y pulcritud en su vestimenta de trabajo, cuidado personal, manipulación de los alimentos y limpieza de los ambientes de la cocina, además de recoger las vajillas de los diferentes escritorios después de prestado el servicio.

Asimismo, el concesionario adjudicado deberá contar con basureros adecuados; tacho con bolsa y tapa.

6. DE LOS ALIMENTOS

El concesionario adjudicado debe dotar de alimentos debidamente conservados y con fecha de vencimiento vigente.

7. DEL PERSONAL

El personal de servicio deberá estar adecuadamente uniformada e identificada (gorro, mandil).

8. HORARIOS PARA LA ATENCIÓN DEL SERVICIO

Los horarios mínimos de atención del servicio son de lunes a viernes de 08:30 a 12:30 y de 14:30 a 18:30.

El concesionario deberá designar al personal de turno para la atención del servicio previa instrucción de la Dirección Administrativa Financiera en los siguientes casos: horario nocturno, fines de semana y feriados.

9. CONTROL CONSUMO

El concesionario deberá prever en las atenciones oficiales los mecanismos de control de consumos mediante planillas diseñadas para el efecto para respaldar sus solicitudes de pago, las que deben ser elaboradas para cada repartición del SENAPE y deben contar con el detalle del consumo exacto, fecha, tipo de evento, número de funcionarios, etc. Además con las firmas y autorizaciones correspondientes.

10. DE LOS AMBIENTES

El SENAPE proporcionara los ambientes necesarios para la preparación de alimentos. Siendo responsable por el cuidado, mantenimiento y aseo correspondiente.

11. ARTEFACTOS Y UTENSILIOS DE COCINA MÍNIMOS REQUERIDOS

- 5 docenas de tazas de té con platillos
- 5 docenas de cucharillas
- 1/2 docena de panaderos
- 2 docenas de platos hondos
- 2 docenas de platos planos
- 2 docenas de cubiertos completos
- 2 docenas de postreras
- 4 jarras de vidrio
- 3 docenas de vasos grandes
- 2 docenas de vasos largos
- 2 charolas grandes
- 1 Licuadora

- 1 Termo de 2 litros
- 1 waflera
- 1 cafetera
- 1 cocina a gas
- 1 caldera de aluminio
- 1 tostadora
- 1 sumidora
- 1 exprimidor de cítricos
- Microondas

12. SERVICIO REQUERIDO

Menú y Lista de precios, mínimo de los siguientes refrigerios:

ITEM	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO
BEBIDAS CALIENTES		
1	Café	2,50
2	Café con leche	3,50
3	Leche	3,00
4	Nescafe Batido	3,00
5	Nescafe Doble	4,00
6	Té	2,00
7	Mates	2,00
8	Toddy	2,00
9	Toddy con leche	3,50
10	Limonada	2,00
11	Linaza	2,00
12	Api con buñuelos	6,00
BEBIDAS FRIAS		
13	gaseosas personales	1,50
14	Refrescos de frutas hervidas (en vaso grande)	2,00
JUGOS		
15	Jugos de fruta con agua	3,00
16	Jugos de fruta con leche (vaso grande)	4,00
SANDWICHES		
17	Sándwich de Carne	5,00
18	Sándwich con jamón y queso	4,50
19	Sándwich de Carnes frías	3,00
20	Sándwich de Huevo	3,00
21	Sándwich de chola	12,00
22	Sándwich Lomo con huevo	7,00
23	Pan con Mantequilla	1,50
24	Pan con Mantequilla y mermelada	2,00
25	Pan con Mermelada, dulce de leche o leche condensada	2,00

26	Omelet (variado)	3,00
27	Sándwich de palta	4,00
28	Sándwich con Pasta de hígado	2,00
29	Sándwich de pollo	6,00
30	Sándwich de queso	3,00
31	Choripan	6,50
HAMBURGUESAS		
32	Hamburguesa suelta	4,00
33	Hamburguesa con queso y papa fritas	8,00
34	Hot dog	4,00
35	Salchipapa	6,00
SALTEÑAS		
36	Salteñas de pollo	7,00
37	Salteñas de Carne	7,00
38	Tucumanas	6,00
39	Rellenos de papa, arroz y postre	4,00
MASITAS		
40	Alfajor grande	3,00
41	Cuñape	3,00
42	Empanada de queso	3,00
43	Empanada de queso "especial"	4,00
44	Galletas con aderezos (dulces o salados) ración personal	2,00
45	Galletas de agua ración personal	2,00
46	Llaucha	5,00
47	Queque	3,00
48	Rollo de queso	3,00
49	Pan casero	0,50
POSTRES		
50	Ensalada de frutas porción grande	4,50
51	Ensalada de frutas porción pequeña	3,00
52	Ensalada de frutas con yogurt porción grande	5,00
53	Ensalada de frutas con yogur porción pequeña	3,50
54	Gelatina	2,00
55	Helado	4,00
56	Flan	3,00
57	Budín de chocolate o vainilla	3,00
58	Crema chantillí con gelatina	3,50

- Atención de eventos especiales (día de la madre, padre, fiestas patrias, reunión de trabajo, eventos organizados, etc.)
- Otro tipo de refrigerios (especificar tipo y precio

13. PROPUESTA ECONÓMICA

Los proponentes, deberán presentar el costo unitario de cada uno de los servicios requeridos.

14. EXPERIENCIA DEL PERSONAL PROPUESTO

El personal a utilizarse en las diversas instalaciones debe contar como mínimo con dos años de experiencia en la prestación de Servicios de Refrigerio, para ello, se deberá adjuntar a la propuesta, el Curriculum correspondiente debidamente respaldado.

15. MÉTODO DE SELECCIÓN Y ADJUDICACIÓN

Precio Evaluado Más Bajo

16. DURACIÓN DEL CONTRATO

El servicio tendrá una vigencia a partir de la suscripción del contrato hasta el 31 de diciembre de 2016.

17. FORMA DE PAGO

El pago se realizará mediante abono a la cuenta del concesionario vía SIGMA en forma mensual, previa entrega de la factura y solicitud de pago.

El informe de servicios prestados se debe remitir al Responsable de Servicios Generales, dependiente la Dirección Administrativa Financiera, instancia donde se verifica el servicio del concesionario en cumplimiento a las presentes especificaciones técnicas, emitirá el Acta de Conformidad para procesar el pago.

Se deja establecido, que el consumo de cada funcionario deberá ser cancelado por cuenta propia, por lo que el SENAPE no reconoce ningún tipo de deuda por este concepto, pudiendo si corresponde realizar las gestiones que correspondan para que el concesionario pueda cobrar lo adeudado.

18. REQUISITOS COMPLEMENTARIOS

Además de los requisitos solicitados anteriormente el ofertante deberá cumplir con lo siguiente:

- Los alimentos deberán cumplir con la normas de higiene establecida y deben estar aptos y en perfectas condiciones para su consumo. De forma periódica se realizará una verificación de la calidad de los alimentos, su vigencia y su manipulación.
- El concesionario deberá contar con artefactos que permitan la conservación en buenas condiciones de los alimentos.

- El costo que represente el consumo de gas para uso de la cocina correrá por cuenta del concesionario.
- El concesionario no podrá hacer uso del ambiente físico y servicios básicos (luz, agua y otros), para otros fines que no sean los especificados en el contrato.
- El servicio podrá ser atendido en los horarios establecidos y en el lugar de trabajo de los servidores públicos.
- Los sueldos, seguros y demás beneficios sociales del personal del concesionario, será de directa y exclusiva responsabilidad del proponente adjudicado con el servicio, no teniendo el convocante responsabilidad alguna.

19. RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

El concesionario adjudicado deberá cumplir con lo establecido en las Especificaciones Técnicas y el Contrato suscrito; el incumplimiento de alguno de los puntos establecidos dará lugar a dos llamadas de atención y en caso de repetirse o cometerse otra falta, se procederá a la resolución del contrato.

ACLARACIÓN FINAL

La mejora de las Especificaciones Técnicas, condiciones y calidad del servicio pueden ser mejoradas por el proponente, si así lo desea a objeto de demostrar su experiencia en la prestación del mismo, en la presentación de su propuesta.

Nota.- las propuestas deben hacer llegar hasta horas 17:00 del día lunes 7 de diciembre de 2015, en la avenida Hugo Estrada N° 94, zona Miraflores, edificio del SENAPE, 1er. Piso, oficina de Adquisiciones, la apertura de sobres se realizará el mismo día a horas 17:15.

La Paz, Noviembre de 2015

