

1.1 CONDICIONES DEL SERVICIO REQUERIDO

ESPECIFICACIONES SOBRE LA OFERTA DE SERVICIOS: El servicio solicitado consiste en contratar a empresas idóneas para que brinden servicios según detalle:

- a) Local en buenas condiciones para desarrollar este tipo de eventos
- b) Alimentación, con 2 modalidades:
 - 1) Servicio dentro de las instalaciones de la empresa.
 - 2) Servicio a domicilio.

1.2 PARA TODOS LOS EVENTOS, Los ofertantes deberán considerar en su oferta técnica el costo unitario para el servicio de refrigerios y costo de alimentación para un día completo (un refrigerio y un almuerzo)

1.3 DURANTE EL EVENTO DE CAPACITACION, Se deberán considerar los siguientes horarios de alimentación y refrigerios.

HORA	ACTIVIDAD
9:30 a.m. - 10:00 a.m.	Refrigerio de la mañana
12:30 m.d.	Almuerzo

1.4 OBLIGACIONES DE LA EMPRESA QUE SE LE ADJUDIQUE EL SERVICIO

REQUISITOS MINIMOS PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACION SOLICITADO.

Los Productos a utilizar deberán reunir las siguientes características:

- a) Estar etiquetados especificando fecha de vencimiento, con el registro de salud (R. D. G. S.)
- b) Almacenados bajo condiciones propicias
- c) Los vegetales deberán desinfectarse con yodo o cloro.

En relación con la higiene en la preparación de los alimentos, el suministrante deberá cumplir con las reglas siguientes:

- a) Elegir alimentos tratados higiénicamente (ej: leche pasteurizada)
- b) Cocinar bien los alimentos
- c) Proteger cuidadosamente los alimentos cocinados
- d) Limpiar y desinfectar bien las superficies, mesas de trabajo, pantries o alacenas de las cocinas
- e) Mantener los alimentos fuera del alcance de insectos, roedores y otros animales

- f) Los empleados de la Empresa que manipulen alimentos, no deberán portar anillos, pulseras y cualquier otra alhaja, las uñas deben de mantenerlas limpias, cortas y sin pintura.
- g) Utilizar agua “purificada”.

1.4.2. PARA LOS EVENTOS DE 8 HORAS SE VA A REQUERIR LO SIGUIENTE:

a) ALMUERZOS

La oferta que se presente deberá comprender:

- ➔ Ensalada de ½ taza
- ➔ Carne, pescado, pollo u otro que sea considerado plato fuerte de 6 a 7 onzas cocido
- ➔ Arroz ½ taza o 60 gr. de papa
- ➔ Guarnición de ½ taza
- ➔ Refresco natural (no jugos enlatados ó néctares) No sodas
- ➔ Té o café americano
- ➔ Postre de 6 onzas
- ➔ Tortilla o pan

b) REFRIGERIO DE LA MAÑANA

- Porción salado de 6 onzas y porción dulce
- Jugo o refresco natural (no jugos enlatados) te o café americano

➤ **OTROS**

Durante la jornada se deberá contar a disposición agua purificada y una estación de café, es importante considerar que el menú anterior es una propuesta por este Ministerio, pero el ofertante deberá considerar que sus menús tienen que ser variados, balanceados y en cantidades y pesos establecidos.

1.4.4 PERSONAL PARA ATENDER EL SERVICIO DE ALIMENTACION Y CAPACIDAD PARA SERVIR DIVERSIDAD DE MENUS.

a) Los alimentos deben servirse de preferencia en un área diferente a la que se utilizara el taller o jornada de trabajo, en mesas idóneas para tal fin, por personal calificado y de buena presentación.

b) El ofertante deberá contar con el personal necesario para prestar el servicio, según la cantidad de personas a tender por evento

Estar en capacidad de poder preparar una alimentación variada y poder presentar más de 3 menú al mismo precio

1.4.5 DE LAS INSTALACIONES Y OTRAS FACILIDADES

El Suministrante deberá de contar con las instalaciones adecuadas que ofrezcan:

a) Salones confortables

b) Contar con papelógrafo

c) Si el salón es amplio, contar con micrófono

d) Iluminación adecuada (Luz eléctrica o luz natural suficiente para poder trabajar sin dificultad visuales)

e) Aire acondicionado en buenas condiciones de funcionamiento

f) Libre de interferencias como ruidos, olores y cualquier otro distractor.

g) Servicios Sanitarios limpios, suficientes y en buen funcionamiento.

h) Suficientes mesas, sillas en los salones y lugares para la toma de alimentos

- i) Para el caso de los lugares a domicilio, preferentemente estacionamiento disponible para los participantes, con vigilancia privada
- j) Planta eléctrica para casos fortuitos.
- k) Con pantalla para proyectar.
- l) Durante la jornada se deberá contar a disposición agua purificada y una estación de café.

1.4.6 FACULTADES DEL MINSAL

1.4.6.1 COORDINACION PARA LA EJECUCIÓN DE LOS EVENTOS:

La Unidad de Nutrición delegara un responsable quien tendrá la responsabilidad de coordinar cada uno de los eventos, así como de efectuar todas las actividades de coordinación pertinentes con los suministrantes del servicio.

1.4.6.2 SUSPENSION DE LOS EVENTOS

Ante caso fortuito o de fuerza mayor u otros imprevistos, el Ministerio de Salud se reserva el derecho de suspender y/o reprogramar los eventos de capacitación notificando a la empresa contratada, con al menos 24 horas de anticipación.

1.4.6.3 SISTEMAS DE SUPERVISION

La supervisión del servicio proporcionado por el contratista, será realizada por el personal responsable de la Unidad de Nutrición, quien verificara el cumplimiento de los estándares de calidad y oportunidad exigidos en el servicio de alimentación y alojamiento para lo cual se tomaran los siguientes aspectos:

PARA LA ALIMENTACIÓN:

- a) Tamaño de la porción
- b) Variedad de las preparaciones con cumplimiento de menús
- c) Características organolépticas de la alimentación entregada (contrastes, textura, color, olor

temperatura y sabor)

d) Calidad e higiene de la presentación de la alimentación

e) Verificación del cumplimiento de los horarios de entrega de la alimentación