

PLIEGO DE CONDICIONES

1. Especificaciones

1. Objeto Contractual.	Se requiere contratar los servicios de alimentación, sala de instrucción y hospedaje para el desarrollo de cuatro acciones formativas.
1.2 Subprograma Presupuestario.	1.07.01 Capacitación y Protocolo
1.3 Número Subpartida Presupuestaria.	1.07.01.09 Alimentos y bebidas 1.07.01.10 Hospedaje
1.4 Cantidad.	Servicio para 30 +/- 5 personas.
1.5 Unidad de medida.	Paquete
1.6 Monto Total.	¢ 11.600.000 con I.V.A contemplado para las cuatro acciones formativas. <ul style="list-style-type: none"> • Alimentos y Bebidas: ¢6.400.000 • Hospedaje: ¢5.200.000
1.7 Prioridad de la Compra.	N/A
1.8 Nombre de la dependencia a la que se le solicitó elaborar la especificación.	Área Académica – GL-01 Programa de Gestión y Liderazgo Cooperativo
1.9 Estudio Costo – Beneficio.	N/A
1.10 Cronograma de Actividades.	N/A
1.11 Plazo de entrega del bien o servicio.	Fechas: <ul style="list-style-type: none"> • 21 al 23 de junio 2024 • 09 al 11 de agosto 2024 • 23 al 25 de agosto 2024 • 18 al 20 de octubre 2024
1.12 Plazo de Ejecución de la obra o el servicio requerido.	N/A
1.13 Lugar de entrega o ejecución.	Cantón de Pérez Zeledón.

PLIEGO DE CONDICIONES

<p>1.14 Persona designada para atender consultas técnicas de oferentes una vez iniciado el concurso.</p>	<p>Amelia Carvajal Murillo 25285820 ext 11 acarvajal@cene.coop Maritza Delgado Arias, 25285820 ext 117 mdelgado@cene.coop</p>
<p>1.15 Modalidad de Pago</p>	<p>En dos tractos cada servicio 50% a la formalización. 50% al dar por recibido en satisfacción el servicio.</p>
<p>1.16 Garantía Comercial.</p>	<p>N/A</p>
<p>1.17 Garantía de Cumplimiento.</p>	<p>N/A</p>
<p>1.18 Muestras del producto.</p>	<p>N/A</p>
<p>1.19 Cláusula penal, multas o sanciones.</p>	<p>Exclusión del registro de proveedores por un año en caso de incumplimiento. Por aplicación de evaluación deficiente de los participantes se inhabilita para el siguiente modulo. Si existiera atraso en la fecha de inicio de los servicios, según las condiciones del cartel, el contratista deberá cubrir por concepto de cláusula penal, por cada día hábil de atraso, la suma equivalente al 5% (cinco por ciento) deducible del monto de la oferta.</p>
<p>2. Detalle /Especificación técnica</p>	
<p>2.1 Servicios de alimentación, según el siguiente detalle:</p>	

PLIEGO DE CONDICIONES

21 al 23 de junio 2024	Servicio para 30 +/- 5 personas	<ul style="list-style-type: none"> • Día 1: Almuerzo, Refrigerio y Cena • Día 2: Desayuno, Refrigerio, Almuerzo, Refrigerio y Cena • Día 3: Desayuno, Refrigerio y Almuerzo.
09 al 11 de agosto 2024	Servicio para 30 +/- 5 personas	<ul style="list-style-type: none"> • Día 1: Almuerzo, Refrigerio y Cena • Día 2: Desayuno, Refrigerio, Almuerzo, Refrigerio y Cena • Día 3: Desayuno, Refrigerio y Almuerzo.
23 al 25 de agosto 2024	Servicio para 30 +/- 5 personas	<ul style="list-style-type: none"> • Día 1: Almuerzo, Refrigerio y Cena • Día 2: Desayuno, Refrigerio, Almuerzo, Refrigerio y Cena • Día 3: Desayuno, Refrigerio y Almuerzo.
18 al 20 de octubre 2024	Servicio para 30 +/- 5 personas	<ul style="list-style-type: none"> • Día 1: Almuerzo, Refrigerio y Cena • Día 2: Desayuno, Refrigerio, Almuerzo, Refrigerio y Cena • Día 3: Desayuno, Refrigerio y Almuerzo.

Lugares: Cantón de Pérez Zeledón.

Los servicios para contratar deben cumplir con las siguientes características:

Hora estimada de cada servicio:

-08:00 Desayuno

-10:00 Refrigerio

-12:00 Almuerzo

-15:00 Refrigerio

PLIEGO DE CONDICIONES

-17:30 Cena

Los tiempos de alimentación se ajustarán según las necesidades del grupo.

La empresa adjudicada tomará las medidas necesarias y previsiones para que los tiempos de alimentación estén listos para servir con al menos treinta minutos de antelación a la hora indicada.

Características del servicio

Menú:

Dentro del menú, se deben contemplar platos livianos, platos vegetarianos y opciones para personas que presenten condiciones alérgicas a alimentos, dentro de las opciones de platos principales.

Se debe utilizar en la preparación de los alimentos, materia prima o insumos de buena calidad, CENECOOP R.L. podrá corroborar la calidad de estos.

Las frutas, vegetales y verduras deben ser de buena calidad su corteza o cáscara debe estar libre de cortaduras, magulladuras, golpes, partes mohosas o en mal estado. Su textura debe ser firme según el producto con olor y color característico al producto que demuestren frescura organoléptica.

Para los abarrotos se debe tomar en cuenta lo siguiente:

- Los empaques de latas o bolsas deben estar sin alteraciones.
- Deben tener la fecha de vencimiento y etiqueta nutricional visibles.
- Deben ser libres de partículas ajenas, astillas, gorgojos, insectos, o aditivos no permitidos por el Ministerio de Salud.
- Los enlatados deben ser sin golpes, abultamientos o herrumbre y deben lavarlos antes de abrirlos.
- Los alimentos empacados en bolsas no deben estar abiertas, húmedos o con huecos. Una vez abiertos estos alimentos se tienen que almacenar en recipientes con tapa, colocándoles la debida rotulación.
- Deben aplicar el sistema de inventario PEPS, primero en entrar primero en salir.
- Deben estar inscritos en el Ministerio de Salud.

En la oferta se debe incluir una lista de las casas o el proveedor que les supe los diferentes insumos.

Debe existir un proceso que asegure la óptima selección de los insumos y los criterios de calidad.

Productos cárnicos:

- La carne, pollo, cerdo, pescado deben de tener características de frescura.
- El arroz, frijoles, leguminosas deben venir empacado en forma adecuada.
- Todos los lácteos y derivados deben ser pasteurizados y homogenizados.
- En los condimentos no se puede utilizar glutamato monosódico o ajinomoto, para la preparación

PLIEGO DE CONDICIONES

de los alimentos.

- Deben utilizarse condimentos y especias naturales para resaltar el sabor de las comidas, pero que no perjudiquen el organismo. Se deben condimentar con especias naturales como cebolla, ajo, chile dulce, apio, culantro, orégano, etc.
- Los insumos almacenados en la bodega de productos secos y los productos cárnicos deben tener su respectiva fecha de vencimiento visible, para efectos de control y rotación en los diferentes sistemas de almacenamiento.

Todos los alimentos deben prepararse con la mínima cantidad de grasa, de manera que exista un equilibrio entre la calidad de la preparación y su aporte de nutrientes. Deben predominar las preparaciones a la plancha, al horno, al vapor, entre otras, de forma que pueda controlarse más fácilmente la cantidad de grasa.

Los comestibles que no lleven cocción como los vegetales para ensalada, deben esterilizarse antes de ser preparados, para asegurar la inocuidad de los alimentos. Puede ser con cloro, yodo o algún producto especial para lavar los vegetales.

Se deben eliminar todos los productos mohosos, no se permite trocear la parte mohosa y luego utilizar el resto.

Para las ensaladas, se deben ofrecer aderezos.

El contratado debe cumplir con la tabla de pesos o gramajes del **Anexo N° 1**, se indican las medidas mínimas para las porciones que deben ser suministradas, garantizando un balance del valor del servicio con el servicio brindado.

El concesionario debe llevar un control de temperatura durante todo el proceso de cocción, según lo indicado en el **Anexo N° 2**. Las ensaladas en la barra de servicio deben mantener una temperatura entre los 15 y 20 °C, para mantener su frescura.

Para la preparación de los alimentos se debe tomar en cuenta lo siguiente:

- Deben ser cocidos en aceite vegetal, aceite de palma o de coco, no manteca.
- Se tiene que controlar el uso del aceite. (reutilización y cambio)
- Deben quedar bien cocidos.
- Los frescos naturales deben elaborarse con agua potable y con frutas naturales o pulpas.
- Los alimentos deben prepararse preferiblemente a la plancha o al horno, para evitar las frituras.

Para la manipulación y conservación de los alimentos se debe contar con un adecuado control para la conservación antes y después del proceso de cocción.

En el proceso de preparación de los alimentos se deben identificar los puntos críticos a controlar para asegurar la calidad final del producto y manipular los mismos con adecuadas prácticas de manufactura.

PLIEGO DE CONDICIONES

Las materias primas deben ser mantenidas bajo las condiciones de conservación que requieran, ya sea seco, refrigerado o congelado. Los productos congelados deben almacenarse empacados, rotulados y proporcionados para evitar la descongelación y recongelación de estos.

El almacenaje de los insumos y abarrotes tiene que ser clasificado, limpio y ordenado.

Las personas trabajadoras deben lavarse las manos de forma adecuada cada vez que pasen de un proceso a otro y lavárselas cada vez que entren al área de la cocina, cuando usen el servicio sanitario, estornuden o tosen, manipulen objetos ajenos a los alimentos, manipulen alimentos crudos y cuando se manipulen alimentos cocidos.

Se puede utilizar guantes en todo proceso, Si no utilizan guantes deben cumplir con los siguientes pasos:

- Lavado profundo de manos cada 20 minutos, de acuerdo con lo indicado por el Ministerio de Salud.
- Lavarse las manos cada vez que se cambie de actividad dentro del proceso.
- Utilizar un cepillo para manos por persona.
- Utilizar jabón antibacterial.
- Utilizar toallas de papel para secarse las manos.

Menaje para cada servicio: Para la prestación del servicio se debe brindar el menaje necesario como platos, vasos, cuchillos, tenedores, cucharas, servilletas y cualquier otro utensilio de cocina, así como cualquier otro equipo adicional que se requiera como: licuadoras, batidoras, bandejas para baños maría, loza negra (ollas), azafates para brindar el servicio.

Los utensilios con que se preparan los alimentos no deben ser de madera, aleaciones que alteren o permitan la intoxicación y/o contaminación de los alimentos.

El contratado debe contar con personal idóneo con conocimientos y experiencia para brindar el servicio, el cual estará bajo su responsabilidad. El cocinero o quien prepara los alimentos debe contar con una experiencia mínima de 5 años en la preparación de alimentos, por lo que debe aportar en la oferta al menos 3 cartas de recomendación o declaración jurada que acrediten dicha experiencia.

El personal debe poseer el curso básico de manipulación o inocuidad de alimentos, certificado por una empresa reconocida por el Ministerio de Salud. Además, previo a iniciar la ejecución contractual, deben contar con el carné de manipulador de alimentos del Ministerio de Salud.

Si durante la ejecución contractual el servicio no se recibe a satisfacción, por falta de personal, CENECOOP R.L. podrá solicitar al contratado que realice ajustes para que brinden el servicio adecuadamente.

Durante la ejecución del contrato, el personal del concesionario debe mantener un comportamiento

PLIEGO DE CONDICIONES

apropiado entre ellos y respecto al personal y usuarios de CENECOOP R.L., debiendo acatar las regulaciones internas de conducta, que entre otros aspectos exigen el respeto a las normas básicas de urbanidad y buenas costumbres, prohíben el fumado en las instalaciones del edificio y la permanencia de personas en estado de embriaguez o condición análoga. De esta forma, CENECOOP R.L. se reserva el derecho de solicitar Al contratado el retiro del personal que no cumpla con las normas básicas de conducta en la Institución.

El personal que brinde el servicio debe ser supervisado y evaluado por el contratado.

El personal debe portar uniforme durante la prestación de los servicios.

Las personas trabajadoras no deben fumar ni masticar chicle mientras preparen o sirvan los alimentos, ni en las áreas destinadas al lavado de vajilla y loza negra. No se permite fumar en todo el horario de servicio ni dentro de las instalaciones de CENECOOP R.L.

El personal que brinde el servicio debe utilizar el uniforme que se describe a continuación, debe estar completo y limpio.

Femenino:

- Gabacha, blusa, delantal, pantalón de colores claros.
- Guantes para manipular y/o distribuir los alimentos.
- Zapatos adecuados y cerrados.
- Tapa bocas para distribuir alimentos.
- Cofia malla.

Masculino:

- Camisa y pantalón de colores claros.
- Gabacha y/o delantal de colores claros.
- Guantes para distribuir los alimentos.
- Zapatos cerrados.
- Tapa bocas para distribuir alimentos.
- Cofia o malla.

Tanto el personal femenino como masculino no deben usar anillos, aretes, reloj, collares u otras alhajas al manipular o distribuir los alimentos.

En las mujeres el maquillaje debe ser escaso, las uñas de las manos deben estar recortadas, limpias y sin esmalte. Los hombres deben tener las uñas recortadas y limpias.

La ejecución de los servicios que se brinden por la persona o grupo de personas que el contratado designe, deberán ser supervisados por éste, CENECOOP R.L. está facultado para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos para la ejecución contractual, y de determinar alguna

PLIEGO DE CONDICIONES

inconsistencia la hará del conocimiento del contratado, o bien del supervisor designado por éste, para que se adopten las medidas correctivas del caso.

CENECOOP R.L. podrá rechazar inmediatamente aquellos servicios que no cumplan con las exigencias definidas en esta contratación y detectadas en los procesos de supervisión que se realicen.

CENECOOP R.L. tendrá la facultad para evaluar la cocina en la cual se manipulan o preparan los alimentos, con el fin de observar si los mismos reúnen y cumplen con todas las normas de higiene, salud y seguridad que señalen las autoridades gubernamentales de acuerdo con la Ley General de Salud, para este tipo de instalaciones.

Además, podrá verificar la forma de conservación de los alimentos, la calidad de los insumos, la preparación de los insumos, trasiego, almacenaje, y distribución de estos.

El contratado en caso de que el usuario solicite los alimentos para llevar debe entregarlos empacados en envase desechables biodegradables y debe incluir los cubiertos desechables biodegradables. (No plástico, ni estereofón)

Debe existir un programa de limpieza donde una vez a la semana se realice una limpieza profunda y se defina la frecuencia, tipo de limpieza ya sea profunda o superficial de las zonas de la cocina. Incluye limpieza de los diferentes equipos, superficies, ventanas, paredes entre otros. CENECOOP R.L. revisará este programa con el contratado.

El equipo, los instrumentos, menaje y utensilios deben limpiarse diariamente, después de usado y antes de usarlo nuevamente, deben mantenerse limpios durante todo el proceso.

Los utensilios con los que se sirven los alimentos y los que utiliza el usuario deben estar desinfectados.

No se permite utilizar limpiones de tela en la cocina, se deben utilizar toallas de papel en dispensador para el secado de manos en la cocina y para secado general de la cocina.

En el momento de brindar el servicio el contratado debe considerar lo siguiente:

- Los alimentos deben servirse calientes.
- Los alimentos al momento de servirse deben cumplir con todas las características y propiedades organolépticas correspondientes de acuerdo con su naturaleza.
- Mantener bien tapados hasta el inicio del servicio los alimentos que se sirven crudos o fríos.
- Las salsas, aderezos, sal deben suministrarse en dispensadores apropiados y mantenerse limpios.
- No acumular la vajilla sucia en el depósito de recolección.
- El origen de los productos que se compran para el servicio, proveedores y calidad de los productos.

PLIEGO DE CONDICIONES

- Ofrecer en los menús opciones vegetarianas, veganas y libres de gluten.
- Ofrecer menús bajos en calorías.
- Deben tener prácticas ambientales en sus instalaciones demostrables.
- El aceite quemado debe ser recolectado adecuadamente en las cocinas.
- La vajilla, cubertería y mantelería (si tienen) debe ser reutilizable.
- No pajillas plásticas.
- No se deben utilizar estereofón, ni plásticos de un único uso.
- El concesionario debe contar con un plan de manejo de residuos; separar los residuos en las cocinas en orgánicos, plástico, vidrio, aluminio (metal), papel y cartón; en contenedores propios o con algún convenio de una empresa dedicada al reciclaje.
- Los envases, embalajes y empaques de los productos que contienen algún material reciclado o son reciclables.
- 10% de los productos servidos sean producidos orgánicamente según el decreto ejecutivo 29782-MAG.
- Los productos de origen animal tienen que estar bajo estándares ambientales y bienestar animal, certificado.
- El concesionario deberá medir constantemente el tiempo de espera en la fila de las personas que requieren ese servicio e implementará las medidas correctivas que considere pertinentes para que la atención sea ágil y pronta.
- No podrán utilizarse para fines personales u otros fines que no tengan relación con el servicio.

La basura debe eliminarse diariamente del área de la cocina. Los basureros deben estar tapados y con pedal para abrirse, para evitar el contacto directo con las manos. Los depósitos para los residuos deben estar fuera del área de cocina de manera que al final de la jornada se voten en los basureros junto con la demás basura de la cocina.

Si el personal del contratado utiliza un vocabulario indebido, maltrato o comportamientos que falten el respeto hacia las otras personas, CENECOOP R.L. podrá exigir que lo cambien.

Es obligatorio contar con la asesoría de un nutricionista durante la vigencia del contrato

Se deberá mantener en las instalaciones de los centros de alimentación, un botiquín para primeros auxilios, según dicta la Ley de Riesgos del Trabajo, y tomar todas las medidas del caso cuando ocurra un accidente.

RECOMENDACIONES PARA EL MENÚ

MENÚ DE DESAYUNO Los componentes básicos del desayuno para todos los centros de alimentación se ofrecerán por separado y serán los siguientes:

- ✓ Bebidas calientes: café o té negro, café o té con leche, chocolate, té saborizado, frutas, agua dulce, leche entre otros
- ✓ Bebidas frías: jugos y refrescos naturales, batidos de fruta, en leche y en agua, leche, yogur líquido y otros.

PLIEGO DE CONDICIONES

- ✓ Fruta en trozo, fruta mixta picada, troceada y fruta entera.
- ✓ Base proteica:
- ✓ Embutidos: jamón (cerdo y pavo), salchichas, o salchichón.
- ✓ Queso: trozo de queso fresco y a la plancha, tajada de queso procesado.
- ✓ Huevo: torta de huevo (con 1 o 2 huevos), omelette, frito, revuelto e ingredientes adicionales por separado para el huevo: tomate, jamón, queso, chile dulce, cebolla, hongos, salchichón picado, etc.
- ✓ Base harinosa: gallo pinto, pan cuadrado, pan baguete, tostadas, panqueques, tortillas, cereales burritos, prensadas (tortillas de maíz o harina), empanadas de masa, cangrejos, emparedados (variados) y tamales.
- ✓ Acompañamientos salados: natilla, salsa tomate, mantequilla y queso crema.
- ✓ Acompañamientos dulces: azúcar, sustitutos de azúcar, mieles, jaleas o mermeladas

Se contarán con opciones de desayuno que favorezcan una alimentación saludable, tales como: queso fresco, tortillas caseras, jugos naturales, batidos de frutas, cereales de desayuno, lácteos descremados, diferentes tipos de emparedados (pan blanco, integral, cuadrado, con diferentes rellenos: pollo, carne, jamón y queso, queso, frijol, aguacate, etc.), frutas frescas de temporada porcionado o enteras, alimentos integrales (granola, galletas, bocadillos salados, etc.), bebidas de soya, entre otros.

Adicionalmente, para el desayuno podrán ofrecerse alimentos tales como: empanadas, diferentes tipos de tostadas, preparaciones a base de huevo, enyucados, tortillas palmeadas, prensadas, plátano maduro, repostería casera, entre otros, el concesionario tiene la libertad de ser creativo y tener iniciativa para la variedad.

MENÚ DE REFRIGERIO

- Opción #1 Burrito de pollo, café, té o refresco
- Opción #2 Café, té o refresco acompañando con repostería dulce y salada
- Opción #3 Sándwich de baguette con jamón, queso, lechuga, tomate y salsas, café, té o refresco
- Opción #4 Frutas de temporada con yogurt café, té o refresco

MENÚ DE ALMUERZO

Recomendaciones

- Arroz blanco y preparado. (Por ejemplo, con pollo, con cerdo, tipo cantonés, entre otros)
- Frijoles rojos o negros.
- Platos compuestos: por ejemplo, arroz con pollo, arroz con cerdo, tipo
- Cantonés, pastel de carne, lasaña de pollo.
- Carnes rojas en diferentes cortes.

PLIEGO DE CONDICIONES

- Carnes blancas. (por ejemplo, pollo frito, en salsa, asado, filete de pescado)
- Consomés y sopas variadas.
- Fruta Natural variada.
- Postres, al menos dos tipos diferentes.
- Guarnición harinosa. (al menos 2 opciones)
- Guarnición vegetal.
- Plato Principal. (3 opciones como mínimo) Ensalada.
- Refresco natural. (al menos 2 opciones)
- Pan o tortilla.

La combinación de los diferentes ingredientes de las ensaladas, así como la combinación de opciones de alimentos que se ofrecen un mismo día, debe hacerse de manera tal que pueda satisfacerse los gustos y necesidades de la mayor cantidad de usuarios.

El contratado podrá incluir una opción vegetariana, una vegana y una libre de gluten, unas opciones “livianas”. Para que se considere un plato “liviano” esta opción deberá cumplir con al menos una de las siguientes características:

- Aporte calórico reducido.
- Bajo contenido de azúcares.
- Reducido en la cantidad de grasa.
- Bajo contenido de sodio.

Las opciones que se ofrezcan como livianas deberán estar validadas por el Profesional en Nutrición.

Las siguientes preparaciones se pueden incluir como plato compuesto, sin detrimento de que se puedan incluir otras no mencionadas en esta lista:

- Sopas.
- Pastas.
- Pasteles-Lasañas
- Arroces (cantonés, con atún, con carne, con pollo, jardinero)
- Preparaciones con huevo.
- Preparaciones a base de vegetales (almuerzos, chiles rellenos, etc.)
- Canelones con carne.
- Chilaquitas de pollo.
- Frijoles con cerdo.
- Garbanzos con carne.
- Lentejas con carne.

PLIEGO DE CONDICIONES

Plato principal.

Las alternativas de plato principal deben cumplir con lo siguiente:

Alternativa 1: Plato principal a base de carne roja en trozo, que deberá cumplir con los gramajes especificados en el anexo 1.

Alternativa 2: Plato principal a base de carne blanca en trozo, que deberá cumplir con los gramajes especificados en el anexo 1.

Guarnición.

La guarnición o acompañamiento, es una preparación culinaria que acompaña al plato principal.

Las preparaciones para guarniciones se realizarán a base de vegetales, verduras o tubérculos.

Se requiere un mínimo de dos opciones de guarniciones diarias. Se detallan las opciones requeridas:

Opción 1: vegetales harinosos en la mayoría de los casos preparados salteados a la plancha, al vapor o hervidos. Además de purés de diferentes alimentos.

Opción 2: vegetales no harinosos preparados al vapor o hervidos (brócoli, zanahoria, vainica, chayote entre otros), vegetales mixtos, picadillos (sin carne).

Opción 3 Sustancias: consomés, sopas o cremas de vegetales. Los consomés y sopas pueden ir acompañados con fideos, tortilla tostada, vegetales, entre otros.

Opción 4: plátano maduro preparado de diferentes formas: frito, hervido, al horno con queso, en miel, en tortas con queso o frijol y cualquier otra forma de preparación según el criterio e iniciativa del concesionario. Las formas de preparación no deberán repetirse en la misma semana del ciclo de menú.

Ensalada

Es principalmente un plato frío con hortalizas mezcladas, cortadas en trozos. Que pueden ser aderezadas con jugo de limón, aceite de oliva o vinagreta; el complemento de la sal deberá ser a gusto del usuario. Se prepararán al menos con tres ingredientes de vegetales.

El aderezo y las especias (chile, cebolla, culantro, perejil, entre otros) de las ensaladas no deben incluirse como uno de los ingredientes.

Se pueden ofrecer ensaladas completas como plato fuerte (cesar con pollo, ensalada de atún, de pasta, con verduras)

Fresco natural o en leche.

Se ofrecerán diariamente dos alternativas de fresco de las cuales deberán ser naturales o bien la combinación de uno natural y otro a base de leche.

Para la elaboración de los frescos naturales se utilizarán frutas o pulpas naturales de fruta, pasteurizadas y contar con su respectiva fecha de vencimiento.

PLIEGO DE CONDICIONES

En el caso de los productos para preparar los frescos a base de leche (horchata, pinolillo, crema, fresa, chocolate, frutas en leche, etc.), deberán utilizarse únicamente aquellos que cuenten con empaques herméticos y fecha de vencimiento claramente especificada.

Así mismo, la leche que se utilice para preparar las bebidas deberá ser pasteurizada, de marca comercial reconocida con su respectivo permiso sanitario del Ministerio de Salud.

Fruta.

Siempre debe ofrecerse como mínimo, una alternativa de fruta fresca ya sea en trozo, fruta mixta picada o fruta por unidad.

2.3 Servicios de hospedaje y sala de instrucción

Se requiere servicio de hospedaje en infraestructura adecuada para actividad formativa – educativa, servicio de parqueo, servicio de seguridad y que cuente con afiliación a servicio de atención de emergencias médicas, para la realización de actividad de formación, educación y capacitación.

Cantidad: Servicio de hospedaje para 30+/-5 participantes según las siguientes fechas

- **21 al 23 de junio del 2024.**
- **09 al 11 de agosto 2024**
- **23 al 25 de agosto 2024**
- **18 al 20 de octubre 2024**

Lugar: Cantón de Pérez Zeledón.

Los servicios para contratar deben cumplir con las siguientes características:

Hora estimada de inicio en el primer día de cada servicio: 8:00 am

Hora estimada de finalización en el segundo y tercer día de cada servicio: 6:00 pm

La empresa adjudicada tomará las medidas necesarias y previsiones para que la sala de instrucción esté lista según las horas de ingreso y salida indicadas, al igual que las habitaciones listas para realizar la asignación después del mediodía.

Características del servicio de hospedaje:

- Alojamiento con una cama por persona, en habitación doble y triple para adulto y grupales.
- Inodoros, baños con ducha con agua caliente, lavamanos, jabón para manos, jabón para baño y papel higiénico, durante todo el periodo de hospedaje. Los servicios sanitarios o baterías de servicios sanitarios deben ser capaces de atender la demanda de 25 personas en una hora. Los mismos deben estar debidamente identificados para hombres y mujeres.
- Ropa de cama, cobijas, sábanas, almohadas debidamente limpias durante todo el periodo de hospedaje, así como una toalla por participante, mismas que deberán

PLIEGO DE CONDICIONES

mantenerlas limpias en forma diaria.

- Servicio diario de limpieza de cabina, habitación, servicios sanitarios, áreas comunes, canchas, salas y aulas.
- Cada cabina debe contar con espacio suficiente para el acomodo de la ropa y equipaje de los participantes.
- Cada cabina debe de contar con un basurero el cual debe de limpiarse diario y mantenerse disponible para su uso durante el tiempo de la contratación.
- Espacio educativo: Salón de instrucción.

El salón deberá contar con las siguientes condiciones:

- Capacidad oscilante para 30 a 35 personas sentadas cómodamente o sentadas en formato de salón tipo “U”. Este salón o salones se utilizarán para las actividades de clase de los cursos y actividades formativas a impartir.
- El salón debe de contar con fluido eléctrico
- El salón deberá contar con pantalla de proyección, sistema de sonido, parlantes, 2 micrófonos inalámbricos, video proyector. Todos los equipos anteriores deberán estar en óptimas condiciones para su uso en forma diaria, según los eventos.
- Podio para aquellas ocasiones que requirieran su uso durante las capacitaciones, específicamente para el acto de inauguración y el acto de clausura.
- Servicio de agua potable para los participantes e instructores durante el horario de uso del salón.
- Servicios sanitarios debidamente identificados para hombres y mujeres, en las cercanías del salón, para el uso de los participantes e instructores. Dichos servicios deberán contar, en forma diaria, con jabón para manos, alcohol en gel y papel higiénico.
- Tanto el salón como los servicios sanitarios deberán contar con varios servicios diarios de limpieza.
- Se deberá disponer de un espacio para uso de oficina para uso exclusivo de personal CENECOOP R.L. y durante todo el tiempo del uso del servicio, en la cual se pueda guardar en condiciones de seguridad, equipo y materiales de uso diario para las actividades formativas. Este espacio no puede ser menor a 4mts por 4 mts.
- Para los eventos de inauguración y clausura, el salón deberá contar con un total de 50 sillas y mesas y se dispondrán de la forma en que se indique previo a la actividad.
- Para los eventos de inauguración y clausura antes indicados, se deberá contar con pantalla de proyección, sistema de sonido, parlantes, 2 micrófonos inalámbricos, video proyector y un podio.
- Para los eventos de inauguración y clausura, se deberá contar con una mesa principal, la cual deberá tener su respectivo mantel, sillas, así como de servicio de agua potable con recipientes (pichel y vasos).
- Tanto el salón para instrucción, como el salón para los actos de inauguración y clausura pueden ser el mismo o diferentes, siempre y cuando se ajusten a lo acá solicitado para cada actividad.
- Zonas multiuso, áreas verdes y canchas deportivas
 - El lugar deberá contar con zonas multiuso, amplias áreas verdes y, al menos, con

PLIEGO DE CONDICIONES

una cancha deportiva para la realización de actividades físicas y capacitaciones de corte operativo, desarrollo de dinámicas grupales y ejercicios físicos y actividades académicas extramuros y circuito de cuerdas bajas.

- La disponibilidad para el uso de dichas zonas será desde las 6:00 a.m. hasta las 10:00 p.m., dicho horario se ajustará a las restricciones horarios brindadas por el Ministerio de Salud.
- Servicio de agua potable ubicado en las cercanías de dichas zonas, para los participantes e instructores, durante el horario de uso de dichas zonas.
- Servicios sanitarios debidamente identificados para hombres y mujeres, en las cercanías de dichas zonas, para el uso de los participantes e instructores. Dichos servicios deberán contar, en forma diaria, con jabón para manos, alcohol en gel y papel higiénico,
- Las zonas multiuso, áreas verdes y cancha(s) deportiva(s) deberán contar con servicio de limpieza diario, y estar en perfectas condiciones para su uso.
- Internet Inalámbrico (Wi-Fi)
- El lugar deberá contar con servicio de Internet inalámbrico (Wi-Fi) para la realización de actividades de capacitación por parte de los participantes e instructores tanto en el salón de instrucción como en zonas comunes, así como para el acceso libre de los participantes ya sea por equipos electrónicos personales tanto portátiles como móviles, con un mínimo aceptable de 15-MB, tanto de descarga como de carga de datos.
 - Astas de banderas y bandera de Costa Rica
 - El lugar deberá contar con astas para banderas fijas en exteriores y de madera para interiores, para desplegar las banderas de Costa Rica y del Cooperativismo durante todos los días de realización de las capacitaciones, así como aquellas que sean requeridas acorde a las actividades a ejecutar.
 - Deberá proveer y entregar una bandera de Costa Rica con las medidas y diseños oficiales para uso en exteriores.

3. Condiciones

3.1 Requisitos de Admisibilidad:

- a) Estar registrado como proveedor del CENECOOP RL
- b) Encontrarse al día con las obligaciones sociales que establece la legislación costarricense
- c) El oferente deberá contar con patente comercial expedida por la respectiva autoridad municipal o permiso sanitario de funcionamiento al día, del cual aportará copia simple en la oferta.
- d) El oferente debe tener experiencia de al menos preferiblemente 5 años en servicios de preparación y distribución de alimentos, atención de eventos culinarios preferiblemente en empresas cooperativas o de la economía social. En la oferta se deben adjuntar tres cartas de recomendación que determinen y muestren dicha experiencia, en las cuales se debe indicar el nombre del cliente, el número de teléfono, correo electrónico, el período en que se brindó el servicio, el tipo de servicio y el nombre de la persona que pueda dar referencias.

PLIEGO DE CONDICIONES

- e) El oferente debe presentar declaración jurada que no le afectan las prohibiciones del artículo 28 de la LGCP.

3.2 Perfil del Oferente:

a) La empresa debe cumplir con lo establecido en el Decreto Ejecutivo n°34745 sobre el Reglamento General de Higiene para los Manipuladores de Alimentos. Los Manipuladores de Alimentos deben contar con un carné o certificación que los acredite como tales, expedido por las autoridades sanitarias de las Áreas Rectoras de Salud de Ministerio de Salud. Para comprobar este requisito el oferente debe indicar la lista de personas que atenderán los servicios por parte de la empresa y aportar copia de este documento.

b) El oferente deberá adjuntar un listado con tres referencias de otras organizaciones preferiblemente cooperativas donde haya brindado servicios similares (eventos, cantidad de personas atendidas, refrigerios) de manera satisfactoria y para más de cien personas en los últimos 12 meses respecto de la fecha de la apertura de este concurso. Deberá indicar los contactos y números de teléfonos con quienes se coordinó la prestación de dichos servicios, a efecto de que la Administración pueda confirmar la información indicada.

c) El oferente deberá adjuntar los siguientes documentos:

- Fotocopia de la póliza de responsabilidad civil al día.
- Fotocopia de la póliza de riesgo laboral, que incluya a todas las personas que brindarán el servicio.
- La póliza civil que se solicita deberá suscribirse por un monto mínimo de ¢50.000,00 (Cincuenta millones de colones exactos).

d) El oferente deberá adjuntar, declaración jurada en relación con la recolección separada de los residuos a efecto de manifestar si la realiza mediante contenedores propios.

e) El oferente deberá indicar en su oferta la persona responsable de atender consultas sobre el ofertado, la dirección correspondiente y el número de teléfono, dirección de correo electrónico.

f) El oferente garantizará mediante declaración jurada la frescura y preparación de los alimentos cumpliendo los estándares de higiene y manipulación al momento de brindar este tipo de servicio, por lo que los alimentos que se van a suministrar serán preparados en impecables condiciones de aseo y por personal capacitado en su manipulación.

3.4 Sistema de evaluación: De considerarlo necesario indique los criterios y porcentajes aplicables para valorar las ofertas.

1. Precio 85%
2. Experiencia en atención de eventos: 15%

PLIEGO DE CONDICIONES

4. Persona encargada de la administración, contenido presupuestario, elaboración y aprobación del presente formulario	
4.1 Administrador de la contratación	Victoria Velásquez Pastrán Gestora de Compras
4.2 Aprobador del contenido presupuestario	Yamileth Cambronero Montero Coordinadora Financiera
4.3 Elaborador	Isidro Jiménez Quesada Coordinador Área Académica
4.4 Aprobador	Rodolfo Navas Alvarado Gerente General
4.4 Extensión telefónica de quien elaboró	116
4.5 Correo electrónico de quien elaboró	ijimenez@cene.coop
4.6 Fecha	10/06/2024

PLIEGO DE CONDICIONES

ANEXO N° 1 (*)

Alimento/Preparación	Peso en cocido
Carne (Plato Principal)	
Bistec de res o cerdo	
Chuleta de cerdo	110 g
Posta de cerdo	115 g
Muslo de pollo con hueso	110 g
Pechuga de pollo (c/ hueso)	200 g
Muslo entero	200 g
Pollo desmenuzado o filete	210 g
Filete de pescado	110 g
Huevos rancheros	110 g
Bistec de hígado	2 unidades
Molida de res o cerdo (porción)	110 g
Costilla de res o cerdo (sin grasa)	110 g
Carne (olla de carne)	120 g
Mondongo	100 g
Lengua	115 g
Tortas de carne	100 g
Mano de piedra	110 g (2 unid de 55 g)
Carne (Plato combinado)	110 g
Posta res – cerdo	
Pollo	90 g
Mariscos	100 g
Atún	100 g

PLIEGO DE CONDICIONES

Carne en picadillos	75 g
	85 g
Picadillos con carne	100g
Pasteles con carne	180 g
Leguminosas con carne	120 g
Arroz (cantones, con pollo)	180 g
Queso	50 g
Quiche	110 g
Verduras y/o vegetales	
Vegetales acompañantes	140 g
Guisos (sin carne)	120 g
	Otras guarni ciones
	120 a 150 g
Papa hervida	150 g
Papa (frita)	125 g
Patacones	1/3 unidad
Plátano frito	1/3 unidad
Plátano hervido	120 g
Puré de papa o camote	120 g
Tortas de yuca, papa, plátano	
Cereales y leguminosas	130 g
Arroz	75 g
Frijoles	100 g
Verdura harinosa	Dos unidades

PLIEGO DE CONDICIONES

Pan o tortilla	2 unidades
Pastas	2 unidades
Canelones	
Ensaladas	Tres ingredientes
Verde	120 g (ver lista)
Compuesta (rusa)	100 g

(*) Estos pesos en cocido pueden oscilar en un (+ -) 15% de los establecidos.

PESOS RECOMENDADOS PARA POSTRES (*1)

Frutas

- En trozo (papaya, sandía, melón, piña, etc.): 150 g
- Sandía con cáscara : 220 g
- Unidades (manzana, melocotón, mandarina): 120 g (1 unidad mediana)
- Con gelatina: 130 g

Postres elaborados

- Gelatina y mouse de frutas: 120 g
- Flan: 70 g
- Tres leches: 100 g
- Cajetas de leche: 45 g
- Cajetas de coco: 60 g

PLIEGO DE CONDICIONES

- Cajetas de corn flakes: 60 g
- Cheese cake : 100 g
- Arroz con leche: 120 g
- Helado de palito: 1 unidad
- Helado corriente : 65 g
- Atol en leche: 220 cc
- Empanaditas de piña, manzana, dulce de leche: 60 g

Repostería

- Queque seco: 80 g
- Galletas (avena, integrales, choco chips): 45 g
- Quequitos (tipo Muffin): 60 g
- Arrollado de canela: 60 g

(*1) Esta lista es una recomendación el oferente debe presentar una lista de los productos que desea vender.

PLIEGO DE CONDICIONES

ANEXO N.º 2

TEMPERATURAS

Producto	Temperatura interna mínima
Pollo	74 °C (165 °F) por 15 segundos
Relleno, carnes rellenas, guisos	74 °C (165 °F) por 15 segundos
Chuletas	63 °C (145 °F) por 15 segundos
Carne molida	68 °C (155 °F) por 15 segundos
Bistec de res	63 °C (145 °F) por 15 segundos
Pescado en filete	63 °C (145 °F) por 15 segundos
Pescado relleno o desmenuzado	68 °C (155 °F) por 15 segundos
Vegetales cocidos	60 °C (140 °F)
Baño María	80 °C

ANEXO N.º 3

TABLA ESTIMACION DE SERVICIOS PLATOS FUERTES.

DETALLE DE MENÚ DIARIO	PRECIO COTIZADO I.V.A. (¢)			
	DESAYUNO	REFRIGERIO	ALMUERZO	CENA
MENU	3.500	2.500	5.000	5.000