FORMULARIO/CARTEL

| 1. **Especificaciones** | |
|---|---|
| **1. Objeto Contractual.** | Servicio de alimentación Catedra Rodrigo: **Análisis del Movimiento Cooperativo: Percepción del Cooperativismo y aporte de las Cooperativas Agroindustriales a la economía del país.** |
| **1.2 Subprograma Presupuestario.** | 1.07.01 Capacitación y protocolo |
| **1.3 Número Subpartida Presupuestaria.** | 1.07.01.09 Alimentos y Bebidas |
| **1.4 Cantidad.** | - 50 +-10 personas. |
| **1.5 Unidad de medida.** | N/A |
| **1.6 Monto Total.** | Hasta ₡650.000 colones IVA incluido |
| **1.7 Prioridad de la Compra.** | N/A |
| **1.8 Nombre de la dependencia a la que se le solicitó elaborar la especificación.** | Comunicación y mercadeo |
| **1.9 Estudio Costo – Beneficio.** | N/A |
| **1.10 Cronograma de Actividades.** | N/A |
| **1.11 Plazo de entrega del bien o servicio.** | 11 de junio 2025. De 09:00 am a 04:00 pm |
| **1.12 Plazo de Ejecución de la obra o el servicio requerido.** | N/A |
| **1.13 Lugar de entrega o ejecución.** | Tarrazú |
| **1.14 Persona designada para atender consultas técnicas de oferentes una vez iniciado el concurso.** | Priscilla Mora Alvarado, 2528-5820 ext.127 pmora@cene.coop |
| **1.15 Modalidad de Pago** | En dos tractos:<br>- 50% Contra generación de orden de compra<br>- 50% contra entrega de servicio |
| **1.16 Garantía Comercial.** | N/A |

| | |
|---|---|
| **1.17 Garantía de Cumplimiento.** | N/A |
| **1.18 Muestras del producto.** | N/A |
| **1.19 Cláusula penal, multas o sanciones.** | Exclusión del registro de proveedores por un año en caso de incumplimiento. 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. |

## 2. Detalle /Especificación técnica

**2.1 Servicio de alimentación, según el siguiente detalle:**

**Almuerzo:** Almuerzo Una carne, verduras, papas salteadas, ensalada, arroz o pure fresco natural

**Coffe Break:** Coffe break Café, té, fresco natural Tres bocadillos

**2.2 Salón:** capacidad para 60 personas sentadas en sillas, equipo de audio, dos Micrófonos. Podio o mesa principal y 2 sillas para expositores.

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 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.

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.

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.

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.

## 3. Condiciones

**3.1 Requisitos de Admisibilidad:**

a) Estar registrado como proveedor del CENECOOP RL
b) Encontrarse al día con las obligaciones sociales y tributarias 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 2 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.

e) El oferente debe de adjuntar una declaración jurada indicando 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 fotocopia de la póliza de riesgo laboral, que incluya a todas las personas que brindarán el servicio.

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, fax y 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.

g) El oferente deberá adjuntar, declaración jurada que se encuentra al día con las obligaciones sociales y tributarias.

h) El oferente debe de adjuntar una declaración jurada indicando que no le afectan las prohibiciones del artículo 28 de la LGCP.

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

1. Precio 80%
2. Experiencia en actividades de alimentación 20%

| ***Rubro*** | ***Puntos de calificación*** | ***Puntos máximos de calificación*** |
|---|---|---|
| Por cada año de experiencia en servicios de preparación, distribución de alimentos y sala de capacitación. | 10 | 20 |

FORMULARIO/CARTEL

| 4. **Persona encargada de la elaboración, revisión y aprobación del presente formulario** | |
|---|---|
| **4.1 Administrador de la contratación** | **(*) En ausencia del gestor normativo**<br>**Luis Montoya Mora**<br>**Contralor**<br>LUIS ANGEL MONTOYA MORA (FIRMA) Firmado digitalmente por LUIS ANGEL MONTOYA MORA (FIRMA) Fecha: 2025.06.04 15:22:43 -06'00' |
| **4.2 Aprobador del contenido presupuestario** | **Yamileth Cambronero Montero**<br>**Coordinadora Financiera**<br>YAMILETH CAMBRONERO MONTERO (FIRMA) Firmado digitalmente por YAMILETH CAMBRONERO MONTERO (FIRMA) Fecha: 2025.06.04 16:13:29 -06'00' |
| **4.3 Elaborador** | **Priscilla Mora Alvarado**<br>**Comunicación e Imagen**<br>PRISCILLA MORA ALVARADO (FIRMA) Firmado digitalmente por PRISCILLA MORA ALVARADO (FIRMA) Fecha: 2025.06.04 16:03:44 -06'00' |
| **4.4 Aprobador** | **Guillermo Hidalgo Blanco**<br>**Gerente General a.i**<br>GUILLERMO ENRIQUE HIDALGO BLANCO (FIRMA) Firmado digitalmente por GUILLERMO ENRIQUE HIDALGO BLANCO (FIRMA) Fecha: 2025.06.04 16:10:19 -06'00' |
| **4.5 Extensión telefónica de quien elaboró** | **Ext.127** |
| **4.6 Correo electrónico de quien elaboró** | **pmora@cene.coop** |
| **4.7 Fecha** | **04/06/2025** |