

**ESPECIFICACIONES TECNICAS LICITACIÓN PÚBLICA SERVICIO DE CATERING Y CÓCTEL PARA LA  
SUBGERENCIA DE MARKETING**

**1.- DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO**

Los servicios a contratar por medio de esta licitación considera la prestación de servicio de catering, cocteles y/o colaciones en diferentes dependencias de Metro de Santiago, a modo de ejemplo los servicios que se solicitan son: cocteles en estaciones de metro, coffee break en obras de futuras líneas, almuerzos, desayunos o cócteles para personal de Metro en oficinas o lugares a definir, entrega de colaciones en estaciones y futuras estaciones.

**2.- LUGARES EN DÓNDE SE PRESTARÁ EL SERVICIO**

Los servicios descritos se prestarán, en las dependencias de Metro S.A (edificios, estaciones, estaciones en construcción o talleres de mantenimiento), no obstante, no se descarta la utilización de otro lugar (dentro de la Región Metropolitana) según requerimientos de la empresa.

Metro S.A. pondrá a disposición de los proponentes, determinados espacios en los que se realizará la actividad, con el debido conocimiento de la empresa adjudicada. Dichos recintos, en algunos casos cuentan con condiciones mínimas para la elaboración, manipulación y mantención de alimentos por lo que el proveedor deberá velar por la buena conservación y óptima calidad de todos los alimentos y bebidas, manteniendo la cadena de frío e higiene de los servicios, durante el proceso de traslado y acopio de alimentos en los espacios. Las dependencias de Metro pueden ser muy variadas, entre las más frecuentes donde se presta el servicio son: estaciones en construcción (obras) y estaciones de metro en funcionamiento que cuentan con red eléctrica y agua potable, sin embargo no poseen siempre dependencias amplias que permitan la preparación de alimentos en el lugar.

En caso de que el proveedor deba prestar servicios en obras de Metro o talleres de mantenimiento, todo el personal que asista deberá portar sus propios elementos de protección personal, como mínimo se considera zapatos de seguridad, chaquetilla de seguridad y casco.

**3.- HORARIO DEL SERVICIO**

El horario del Servicio contratado se prestará principalmente de lunes a viernes en horarios de 8:00 a 20:00 horas y otros que Metro S.A. defina en forma excepcional. Metro S.A. notificará a la empresa con, a lo menos, 24 hrs. de anticipación de los eventos a realizar. Ante cambio de estos horarios se le informará al contratista con 20 horas de anticipación. En caso que un evento sufra una suspensión del servicio y ésta no se notifique con al menos 20 horas de anticipación, Metro S.A. pagará a la empresa una suma equivalente al 50% del valor del servicio solicitado para el evento en cuestión, en el pago del mes que corresponda.

Las modificaciones de fechas para la prestación de servicios por parte del proveedor, que impliquen un desplazamiento de la fecha de realización, no constituirán recargos a Metro S.A. en la prestación del servicio original.

#### **4.- CONDICIONES DEL SERVICIO**

- Contar con los elementos necesarios para conservar la cadena de frío y condiciones higiénicas de los productos desde su origen hasta su servicio.
- Presentarse en el lugar especificado por Metro S.A., por lo menos tres horas y media antes del evento, dependiendo de la complejidad del montaje, e identificarse al encargado del lugar que corresponda.
- El traslado de los alimentos, artefactos y personal será por cuenta de la empresa proveedora.
- Resguardar que el personal a cargo no transgreda las normas de seguridad de Metro S.A., y el libre tránsito de los usuarios de Metro S.A., cuando corresponda.
- Velar por la óptima presentación del personal de atención y en caso de ser necesario contar con los elementos de protección personal, en el caso de ser faenas de construcción de Metro S.A.
- Un coordinador del proveedor debe permanecer en el evento hasta que la persona responsable del mismo dé por finalizado el trabajo.
- La empresa deberá proveer vajilla, cristalería, cuchillería e implementos para banquetería y otros necesarios para dar cabal cumplimiento a las obligaciones del servicio.
- La dotación de personal necesaria para dar cabal cumplimiento al servicio tales como supervisores, cocinero, garzones, asistentes y otros.

#### **5.- SERVICIOS REQUERIDOS**

Durante el transcurso del año Metro S.A. realiza diferentes eventos, los cuáles varían según el público al que van dirigidos. Por este motivo, los productos requeridos, así como los elementos extra y otros servicios, se ajustarán en cada uno de los casos.

A modo de referencia indicamos la cantidad de servicios promedio solicitados durante un año. Estas cantidades son sólo referenciales y no constituyen en ningún caso un compromiso con el adjudicado.

<b>SERVICIO</b>	<b>CANTIDAD DE PERSONAS</b>	<b>FRECUENCIA REFERENCIAL POR AÑO</b>
DESAYUNO	10-30	50
DESAYUNO/ ONCES	60-100	20

COFFE BREAK	10-100	50
VINO DE HONOR	50-100	5
CÓCTEL	50-150	15
CÓCTEL	200-300	5
ALMUERZO	4-20	10
COLACIONES	1800	30

## 6.- CANTIDADES REFERENCIALES DE PRODUCTOS POR PERSONA

Cada uno de los eventos descritos, está compuestos por los productos y gramajes indicados.

El proponente deberá entregar un valor de oferta a cada uno de los servicios indicados, el proponente deberá entregar un valor para cada uno de los productos y servicios indicados en la oferta económica, cualquier omisión será causal de eliminación de su propuesta del proceso de licitación.

### 1. Productos de Desayuno, Coffe Break y Onces.

COD	GRS O CC	PRODUCTO
1.1	200	CAFÈ DE GRANO / TÉ / LECHE
1.2	100	GALLETAS FINAS
1.3	200	TROZO DE TORTA MIL HOJAS
1.4	200	TROZO TORTA MERENGUE
1.5	200	TROZO DE TORTA PANQUEQUE O BIZCOCHO O KUCHEN DE FRUTA.
1.6	60	PAN DE HOJA PALMITO, LECHUGA, QUESO FRESCO U OTRO
1.7	60	CROISANT JAMÓN QUESO- QUESILLO PALMITO, ETC
1.8	60	CROISANT JAMÓN PALMITOS -CARNE/QUESO CALIENTE, ETC
1.9	150	MOLDE AVE PIMIENTO / CARNE VACUNO QUESO
1.10	150	MOLDE PALTA EN TROZO/ TOMATE / Y JAMON DE PAVO
1.11	250	FUENTE DE ENSALADA DE FRUTAS
1.12	150	PLATO DE FRUTAS SURTIDAS
1.13	60	PASTELES DE COCKTAIL
1.14	90	TAPADITOS SURTIDOS, CARNE- POLLO CON AGREGADOS, TIPO VEGETARIANO, ETC.
1.15	200	CHEESE CAKE

### 2. Productos para el Servicio de Cóctel y Vino de Honor

COD	GRS O CC	PRODUCTO
2.1	200	JUGOS NATURALES
2.2	200	AGUA MINERAL Y/O BEBIDAS
2.3	150	COPA DE VINO BLANCO Ó TINTO RESERVA
2.4	150	COPA DE CHAMPAÑA VALDIVIESO
2.5	150	PISCO SOUR O MANGO SOUR

2.6	150	VAINA
2.7	150	IR ROYAL O SIMILAR
2.8	150	CAIPIRIÑA O SIMILAR
2.9	80	QUESOS MADUROS(*) Edam, gruyère, cabra, roquefort, etc. deben incluir 5 variedades
2.10	120	FRUTOS SECOS
2.11	60	GALLETAS SALADAS Ó PAN DE CÓCTAIL Ó TOSTADAS
2.12	100	CROSTINIS
2.13	100	CARPACCIO DE RES
2.14	100	CARPACCIO DE SALMÓN
2.15	50	SUSHI (VARIEDADES)
2.16	60	PINCHO DE PALMITO / CAMARONES ECUATORIANOS
2.17	100	CEVICHE DE REINETA Ó SALMÓN
2.18	30	CANAPÉS
2.19	30	CHOCOLATES FINOS
2.20	30	DULCES CHILENITOS MINIATURA
2.21	36/40	PINCHO DE CAMARÓN SOBRE PALMITO
2.22	40	EMPANADITAS PINO, QUESO O MARISCO DE COCTEL
2.23	40	EMPANADITA QUESO / CHAMPIÑON DE COCTEL
2.24	40	EMPANADITA QUESO / OSTION DE COCTEL
2.25	50	BROCHETA DE POLLO CON SALSAS
2.26	50	BROCHETA DE VACUNO O MIXTA
2.27	30	MINI QUICHE
2.28	50	PIZETTAS DE COCTEL
2.29	60	BOLITAS DE CARNE DE VACUNO CON SALSAS
2.30	50	CHUPE DE JAIBA
2.31	50	CHUPE DE LOCOS
2.32	50	PAILITA PASTEL DE CHOCLO
2.33	60	BARQUITO DE OSTIONES CON SALSA
2.34	60	ÑOQUI CON SALSA EN CUCHARITA

### 3. Almuerzo

#### 3.1 Entradas

COD	GRS O CC	PRODUCTO
3.0	150	CARPACCIO DE LOCOS, DE SALMÓN O DE RES CON ENSALADA DEL CHEF
3.1	150	JAMÓN SERRANO / QUESO FRESCO / TOMATES Y ESPÁRRAGOS / HOJAS VERDES
3.2	150	NAPOLEÓN DE ZUCHINNIS GRILLADOS / RELLENOS DE CHOCLO Y PALMITOS CON CAMARONES DEL ECUADOR
3.3	150	TIMBAL DE CAMARONES CON ACOMPAÑAMIENTO
3.4	150	ENSALADA CESAR
3.5	150	CEVICHE DE REINETA/ CAMARON

#### 3.2 Platos de fondo

<b>COD</b>	<b>GRS O CC</b>	<b>PRODUCTO</b>
3.6	200	CORVINA O CONGRIO O SALMON A LA PLANCHA CON SALSA DE CENTOLLAS PAPITAS PEREJIL Y ESPÁRRAGOS VERDES
3.7	200	MEDALLÓN DE FILETE CON SALSA CARMENERE LAZAÑA DE PAPAS Y ZANAHORIAS ENANAS
3.8	200	ROULLE DE POLLO O PAVO RELLENO DE ESPINACAS (SALSA DE CHAMPAÑA) PURÉ DE HABAS AL PARMESANO.
3.9	200	PECHUGA A LA PLANCHA CON ENSALADAS SURTIDAS O PURÉ O PANACHE DE VERDURAS.
3.10	200	TRILOGIA DE CARNE CON ACOMPAÑAMIENTO.
3.11	200	FILETE DE SALMON CON ACOMPAÑAMIENTO.

### 3.3 Postres

<b>COD</b>	<b>GRS O CC</b>	<b>PRODUCTO</b>
3.12	200	PAPAYAS CON/ SIN CREMA
3.13	150	SUSPIRO LIMEÑO
3.14	150	TIRAMISÚ
3.15	150	GANACHÉ DE DOS CHOCOLATES
3.16	150	TRILOGÍA (SUSPIRO LIMEÑO / TIRAMISÚ Y MOUSSE DE FRAMBUESA)
3.17	150	ENSALADA DE FRUTAS CON / SIN HELADOS
3.18	150	TRILOGÍA (SUSPIRO LIMEÑO / TIRAMISÚ Y MOUSSE DE FRAMBUESA)

## 7.- ELEMENTOS MINIMOS DE PRESTACION DEL SERVICIO

Para la prestación del Servicio, el proponente deberá considerar para todos tipos de eventos, la vajilla (de color claro o blanco) cubiertos, manteles, mesas, mesas de apoyo y mesones requeridos para el servicio a contratar, arreglos florales y decoración de mesones y platos, carpeta de colores en contraste con el mantel y el personal asociado según evento.

La tabla siguiente describe las características de los tipos de eventos más frecuentes realizados por Metro y los mínimos a considerar.

<b>Actividad</b>	<b>Descripción</b>
DESAYUNO/ ONCES	Este tipo de servicios se realiza en dependencias de Metro como oficinas o estaciones, considera atención servida a la mesa y personalizada, respecto del mobiliario se debe considerar mesas redondas y sillas para cada uno de los invitados con su debido centro de mesa.
COFFE BREAK	Los coffee breaks pueden ser tanto en oficinas como en talleres o en obras de construcción de Metro, este formato es un evento de pie con mesones y mesas de apoyo, con carácter de autoservicio. Para aquellos servicios que se presten en obras se debe considerar tiempo superior de montaje a los eventos regulares ya que se deben considerar largos

	desplazamientos en terrenos irregulares.
VINO DE HONOR	Eventos de carácter protocolar, generalmente se desarrollan en formatos similares al cóctel y debe considerar mobiliario, loza, arreglos florales o centros de mesa más sofisticados y atención personalizada de mozos.
CÓCTEL	Eventos que se desarrollan en general en oficinas, talleres y otras dependencias de Metro. Son eventos con características de bandejeo y autoservicio y que deben contar con el personal adecuado para el tipo de público.
ALMUERZOS	Este tipo de servicios se realiza en dependencias de Metro como oficinas o estaciones, considera atención servida a la mesa y personalizada, respecto del mobiliario se debe considerar mesas redondas y sillas para cada uno de los invitados con su debido centro de mesa.
COLACIONES	Este servicio considera, embolsado de productos, traslado y entrega a diferentes puntos de la red actual o futura.

#### **8. Adicionalmente se podrá solicitar:**

- Estufa Baja y/ o, Tipo Garza
- Ventiladores altos Unidad
- Calefactores y enfriadores
- MT 2 alfombras y/o cubre piso
- MT 2 Tarima con cubre piso
- Separador de Fila
- Baños Químicos Vip y Normal
- MT 2 Encarpado, carpa de tela blanca
- MT 2 escenarios metálicos
- Servicio de garzón adicional
- Mesas redondas para servicios de desayuno o almuerzo
- Sillas tradicionales
- Sillas con funda

#### **8. PERSONAL DE SERVICIO**

En cada uno de los eventos, la empresa deberá proveer el personal necesario para la preparación de los alimentos y para la atención de los invitados. Considerando al menos 1 garzón cada 15 invitados que deberá ser considerado en el precio ofertado. Adicionalmente en cada uno de los eventos deberá existir un supervisor con el que Metro S.A. se encargará de coordinar la ejecución del servicio. Los garzones adicionales en caso de ser necesarios por la importancia del evento se

considerarán como un valor adicional en el itemizado del servicio correspondiente previa aprobación de Metro.

<b>COD</b>	<b>PRODUCTO</b>
2.1	JUGOS NATURALES
2.2	AGUA MINERAL Y/O BEBIDAS
2.3	COPA DE VINO BLANCO Ó TINTO RESERVA
2.4	COPA DE CHAMPAÑA VALDIVIESO
2.5	PISCO SOUR O MANGO SOUR
2.6	VAINA
2.7	IR ROYAL O SIMILAR
2.8	CAIPIRIÑA O SIMILAR
2.9	QUESOS MADUROS(*) Edam, gruyère, cabra, roquefort, etc. deben incluir 5 variedades
2.10	FRUTOS SECOS
2.11	GALLETAS SALADAS Ó PAN DE CÓCTAIL Ó TOSTADAS
2.12	CROSTINIS
2.13	CARPACCIO DE RES
2.14	CARPACCIO DE SALMÓN
2.15	SUSHI (VARIEDADES)
2.16	PINCHO DE PALMITO / CAMARONES ECUATORIANOS
2.17	CEVICHE DE REINETA Ó SALMÓN
2.18	CANAPÉS
2.19	CHOCOLATES FINOS
2.20	DULCES CHILENITOS MINIATURA
2.21	PINCHO DE CAMARÓN SOBRE PALMITO
2.22	EMPANADITAS PINO, QUESO O MARISCO DE COCTEL
2.23	EMPANADITA QUESO / CHAMPIÑON DE COCTEL
2.24	EMPANADITA QUESO / OSTION DE COCTEL
2.25	BROCHETA DE POLLO CON SALSAS
2.26	BROCHETA DE VACUNO O MIXTA
2.27	MINI QUICHE
2.28	PIZETTAS DE COCTEL
2.29	BOLITAS DE CARNE DE VACUNO CON SALSAS
2.30	CHUPE DE JAIBA
2.31	CHUPE DE LOCOS
2.32	PAILITA PASTEL DE CHOCLO
2.33	BARQUITO DE OSTIONES CON SALSA
2.34	ÑOQUI CON SALSA EN CUCHARITA
<b>COD</b>	<b>PRODUCTO</b>
3.0	CARPACCIO DE LOCOS, DE SALMÓN O DE RES CON ENSALADA DEL CHEF
3.1	JAMÓN SERRANO / QUESO FRESCO / TOMATES Y ESPÁRRAGOS / HOJAS VERDES
3.2	NAPOLEÓN DE ZUCHINNIS GRILLADOS / RELLENOS DE CHOCLO Y PALMITOS CON CAMARONES DEL ECUADOR
3.3	TIMBAL DE CAMARONES CON ACOMPAÑAMIENTO
3.4	ENSALADA CESAR
3.5	CEVICHE DE REINETA/ CAMARON
<b>COD</b>	<b>PRODUCTO</b>
3.6	CORVINA O CONGRIO O SALMON A LA PLANCHA CON SALSA DE CENTOLLAS PAPITAS PEREJIL Y ESPÁRRAGOS VERDES
3.7	MEDALLÓN DE FILETE CON SALSA CARMENERE LAZAÑA DE PAPAS Y ZANAHORIAS ENANAS
3.8	ROULLE DE POLLO O PAVO RELLENO DE ESPINACAS (SALSA DE CHAMPAÑA) PURÉ DE HABAS AL PARMESANO.
3.9	PECHUGA A LA PLANCHA CON ENSALADAS SURTIDAS O PURÉ O PANACHE DE VERDURAS.
4.0	TRILOGIA DE CARNE CON ACOMPAÑAMIENTO.
4.1	FILETE DE SALMON CON ACOMPAÑAMIENTO.
<b>COD</b>	<b>PRODUCTO</b>
4.2	PAPAYAS CON/ SIN CREMA
4.3	SUSPIRO LIMEÑO
4.4	TIRAMISÚ
4.5	GANACHÉ DE DOS CHOCOLATES
4.6	TRILOGÍA (SUSPIRO LIMEÑO / TIRAMISÚ Y MOUSSE DE FRAMBUESA)
4.7	ENSALADA DE FRUTAS CON / SIN HELADOS
4.8	TRILOGÍA (SUSPIRO LIMEÑO / TIRAMISÚ Y MOUSSE DE FRAMBUESA)