

**ESPECIFICACIONES TECNICAS  
LICITACIÓN PÚBLICA**

**SERVICIO DE CATERING Y CÓCTEL  
PARA LA SUBGERENCIA DE MARKETING**

### **1.- DESCRIPCION DEL SERVICIO**

Los servicios a contratar, consideran entre otros: desayuno, coffee break, vino de honor, cóctel, almuerzo, servicio de garzones, termos, vasos, copas, tazas, vajilla, manteles, carpetas y cualquier otros elementos relacionados con el servicio de catering y cóctel para la Subgerencia de Marketing de Metro S.A.

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

Los servicios descritos se prestarán, en las dependencias de Metro S.A (edificios, estaciones, piques de trabajo o talleres), 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. Dichos recintos, no cuentan con las condiciones necesarias para la elaboración, manipulación y mantención de alimentos, por lo que el proponente 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.

Los recintos que Metro pondrá a disposición para la realización de las actividades del contrato, contarán a lo menos con red eléctrica y agua potable.

### **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 ú 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.
  - 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.

SERVICIO	CANTIDAD DE PERSONAS	FRECUENCIA REFERENCIAL POR AÑO
DESAYUNO	10 a 30	50
DESAYUNO / ONCE	61-100	20
COFFE BREAK	10-100	50
VINO DE HONOR	50-100	5
CÓCTEL	51 a 150	10
CÓCTEL	200-300	4
ALMUERZOS	4 a 20	10

## 6. CANTIDADES REFERENCIALES DE PRODUCTOS POR PERSONA

Cada uno de los eventos descritos, está compuesto 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 y Coffe Break

COD	GRS. Ò CC	PRODUCTO
1.1	200	CAFÉ 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,

		PAVO, ETC. CON AGREGADO
1.15	200	CHEESE CAKE

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

COD	GRS. Ò 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	KIR ROYAL O SIMILAR
2.8	150	CAIPIRIÑA O SIMILAR

## 3. Tabla de Quesos

GRS. Ò CC	PRODUCTO
80	QUESOS MADUROS (*)
120	FRUTOS SECOS
60	GALLETAS SALADAS Ó PAN DE CÓCTAIL Ó TOSTADAS

(\*) Edam, gruyére, cabra, roquefort, etc... deben incluir 5 variedades

## 4. Productos de Cóctel

COD	GRS. Ò CC	PRODUCTO
4.2	100	CROSTINIS
4.3	100	CARPACCIO DE RES
4.4	100	CARPACCIO DE SALMÓN
4.5	50	SUSHI (VARIEDADES)
4.6	60	PINCHO DE PALMITO / CAMARONES ECUATORIANOS
4.7	100	CEVICHE DE REINETA Ó SALMÓN
4.8	30	CANAPÉS
4.9	30	CHOCOLATES FINOS
4.10	30	DULCES CHILENITOS MINIATURA
4.11	36/40	PINCHO DE CAMARÓN SOBRE PALMITO
4.12	40	EMPANADITAS PINO, QUESO O MARISCO

		DE COCTEL
4.13	40	EMPANADITA QUESO / CHAMPINON DE COCTEL
4.14	40	EMPANADITA QUESO / OSTION DE COCTEL
4.15	50	BROCHETA DE POLLO CON SALSAS
4.16	50	BROCHETA DE VACUNO O MIXTA.
4.17	30	MINI QUICHE
4.18	50	PIZETTAS DE COCTEL
4.19	60	BOLITAS DE CARNE DE VACUNO CON SALSAS
4.20	50	CHUPE DE JAIBA
4.21	50	CHUPE DE LOCOS
4.22	50	PAILITA PASTEL DE CHOCLO
4.23	60	BARQUITO DE OSTIONES CON SALSA
4.24	60	NOQUI CON SALSA EN CUCHARITA

## 5. Productos para el Servicio de Almuerzo

### 5.1 Entradas

PRODUCTOS POR PERSONA	
GRS. O CC	PRODUCTO
150	CARPACCIO DE LOCOS, DE SALMÓN O DE RES CON ENSALADA DEL CHEF
150	JAMÓN SERRANO / QUESO FRESCO / TOMATES Y ESPÁRRAGOS / HOJAS VERDES
150	NAPOLEÓN DE ZUCHINNIS GRILLADOS / RELLENOS DE CHOCLO Y PALMITOS CON CAMARONES DEL ECUADOR

150	TIMBAL DE CAMARONES CON ACOMPAÑAMIENTO
150	ENSALADA CESAR
150	CEVICHE DE REINETA/ CAMARON

### 5.2 Platos de fondo

PRODUCTOS POR PERSONA	
GRS. O CC	PRODUCTO
200	CORVINA O CONGRIO O SALMON A LA PLANCHA CON SALSA DE CENTOLLAS PAPITAS PEREJIL Y ESPÁRRAGOS VERDES

200	MEDALLÓN DE FILETE CON SALSA CARMENERE LAZAÑA DE PAPAS Y ZANAHORIAS ENANAS
200	ROULLE DE POLLO O PAVO RELLENO DE ESPINACAS (SALSA DE CHAMPAÑA) PURÉ DE HABAS AL PARMESANO.
200	PECHUGA A LA PLANCHA CON ENSALADAS SURTIDAS O PURÉ O PANACHE DE VERDURAS.
200	TRILOGIA DE CARNE CON ACOMPAÑAMIENTO.
200	FILETE DE SALMON CON ACOMPAÑAMIENTO.

### 5.3 Postres

PRODUCTOS POR PERSONA	
GRS. Ó CC	PRODUCTO
200	PAPAYAS CON/ SIN CREMA
150	SUSPIRO LIMEÑO
150	TIRAMISÚ
150	GANACHÉ DE DOS CHOCOLATES
150	TRILOGÍA (SUSPIRO LIMEÑO / TIRAMISÚ Y MOUSSE DE FRAMBUESA)
150	ENSALADA DE FRUTAS CON / SIN HELADOS
150	TRILOGÍA (SUSPIRO LIMEÑO / TIRAMISÚ Y MOUSSE DE FRAMBUESA)

## 7. ELEMENTOS DE APOYO PARA EL SERVICIO

Para la prestación del Servicio, el proponente deberá considerar la vajilla (de color claro ó blanco) y cubiertos.

Adicionalmente Metro S.A. podrá solicitar

- Mantel beige ó blanco
- Decoración de algunas cosas, tales como tragos largos, platos, etc.
- Carpeta de colores en contraste con el mantel
- Arreglos florales y / o ambientación
- Mesas / sillas normales y vestidas
- Mesas de apoyo y otras

MESA	TAMAÑO	PERSONAS
REDONDA	1,5 MTS	8 - 10
REDONDA	1,2 MTS	6 - 8
REDONDA	1,0 MTS	4 - 6
TABLERO	1,5 MTS	-
TABLERO	2,0 MTS	-
TABLERO	3,0 MTS	-

- 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
- Manteles redondos especificar medida
- Manteles rectangulares especificar medida
- Sillas apilables

## **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. Este deberá estar incorporado en el precio ofertado.

Adicionalmente en cada uno de los eventos deberá haber un supervisor con el que Metro S.A. se encargará de coordinar la ejecución del servicio.

Los garzones necesarios para el servicio de los alimentos, serán solicitados aparte según sea la importancia del evento y la cantidad de personas.

---