



SOLICITUD DE OFERTA (RFB)

Servicios de catering de alimentos para eventos de participación comunitaria

Fecha de lanzamiento: 20 de abril de 2022

**Fecha de Entrega para la Oferta:
18 de mayo, 2022 no más tarde de las 12 del mediodía**

Monto de Financiamiento Propuesto: Hasta \$57,000.00
para un contrato de un año con hasta dos (2) renovaciones de un año

Para obtener más información, póngase en contacto con:

Lisa R. Johnson
Gerente de Subvenciones y Contratos
Primeros 5 de Contra Costa
grantsandcontracts@first5coco.org

Debido a COVID-19, las oficinas de los Primeros 5 de Contra Costa están cerradas y el personal está trabajando de forma remota. Si tiene alguna pregunta o necesita información adicional, utilice el correo electrónico.

La Comisión puede, a su propia discreción, rechazar cualquiera o todas las ofertas presentadas en respuesta a este documento. La Comisión también se reserva el derecho a cancelar esta oferta a su propia discreción en cualquier momento antes de la ejecución de un Contrato. Todas las solicitudes, incluyendo materiales adjuntos, presentados en respuesta a este documento pasarán a ser propiedad de la Comisión.

TÍTULO DE LA OFERTA:	Servicios de catering de alimentos para eventos de participación comunitaria
CATEGORÍA	Servicios Profesionales
NÚMERO DE LA OFERTA	2022-01
FECHA DE APERTURA	20 de abril, 2022
FECHA/HORA DE CIERRE	18 de mayo, 2022 a las 12 del mediodía
DURACIÓN DEL CONTRATO:	El contrato termina el 30 de junio, 2023
PRECIOS BUENOS POR:	30 días

DESCRIPCIÓN: La Comisión de Niños y Familias de los Primeros 5 de Contra Costa (de ahora en adelante mencionados como “Primeros 5” o “Primeros 5 de Contra Costa”) está buscando contratistas calificados para ofrecer servicios de proveer alimentos para el programa de Participación Comunitaria de los Primeros 5.

Los Primeros 5 tiene la intención de otorgar una compra del contrato de servicio para los servicios identificados al Contratista seleccionado más capaz de cumplir con los requisitos de la Comisión.

ALCANCE: Los Primeros 5 de Contra Costa espera otorgar un contrato por servicios de proveer comida al candidato que mejor se ajuste a las necesidades del programa de Participación Comunitaria. Estamos buscando un proveedor que pueda ofrecer al programa de Participación Comunitaria servicios de comida en todo el condado (este, centro y oeste del Condado de Contra Costa) para eventos, talleres o reuniones realizadas por las noches y en los fines de semana. La forma de entrega se espera sea incluida en la oferta.

REQUISITOS: El proveedor debe ofrecer alimentos saludables y culturalmente diversos que cumplan con nuestra [Política de Alimentos y Bebidas Saludables](#), (Anexo A) que requiere que todas las comidas incluyan una fuente de proteínas de bajo contenido en grasa, carbohidratos, frutas y vegetales.

Los candidatos satisfactorios deben cumplir con todas las normas de higiene y seguridad para alimentos especificadas en el Código de Salud y Seguridad de California y señalado en las [Normas de Salud para Proveer Servicios de Alimentación del Condado de Contra Costa](#), (Anexo B). Las normas incluyen pero no están limitadas a lo siguiente:

- Un permiso de salud válido
- Un proveedor debe operar desde una instalación que tenga un permiso de salud aprobado, válido y actualizado. Los alimentos no podrán ser preparados o almacenados en una casa particular u otro lugar no aprobado.
- Todos los alimentos, el equipo para los servicios de alimentos y artículos relacionados deben ser almacenados en una instalación con licencia.

Utilice la descripción estimada del número de participantes y número estimado de reuniones para el año para completar su oferta.

Richmond/San Pablo (oeste del condado): Estimados para el año fiscal 2022-23	Número de reuniones
Reuniones de los Miembros (hasta 80 participantes)	11 (una por mes)
Reuniones del Equipo de Oficiales (hasta 14 participantes)	12 (una por mes)
Reuniones extra (hasta 75 participantes)	2 por año
Eventos comunitarios (hasta 180 participantes)	1 por año

Concord (condado central): Estimados para el año fiscal 2022-2023	Número de reuniones
Reuniones de los Miembros (hasta 80 participantes)	11 (una por mes)
Reuniones del Equipo de Oficiales (hasta 14 participantes)	12 (una por mes)
Reuniones extra (hasta 75 participantes)	2 por año
Eventos comunitarios (hasta 180 participantes)	1 por año
Capacitaciones (hasta 60 participantes)	2 por año
Orientaciones (hasta 75 participantes)	1 por año
Celebraciones (hasta 120 participantes)	1 por año

Antioch/Bay Point/Pittsburg (condado del este): Estimados para el año fiscal 2022-2023	Número de reuniones
Reuniones de los Miembros (hasta 80 participantes)	11 (una por mes)
Reuniones del Equipo de Oficiales (hasta 14 participantes)	12 (una por mes)
Reuniones extra (hasta 75 participantes)	2 por año
Eventos comunitarios (hasta 180 participantes)	1 por año

DISOLUCIÓN/DESEMPEÑO INSATISFACTORIO: La Comisión de Niños y Familias de los Primeros 5 de Contra Costa se reserva el derecho de rescindir el contrato a su entera discreción con cinco días de anticipación por escrito, o cancelarlo inmediatamente por mutuo acuerdo por escrito por costos, calidad, servicios y tiempo de entrega insatisfactorios.

CONTENIDOS DE LA OFERTA: Los ofertantes deben ofrecer una carta de transmisión; junto con una breve descripción de su experiencia, historia, calificaciones, precio propuesto y; cualquier cambio o preocupaciones relacionados al alcance del trabajo para el proyecto. Por favor también incluya una lista de por lo menos tres referencias de clientes con los que su empresa haya completado servicios de preparación de alimentos. La oferta no debe ser más de 5 páginas de largo. Además debe adjuntar copia de su licencia de negocio y permiso de sanidad. Estos documentos no cuentan hacia el límite de 5 páginas.

EVALUACIÓN DE LA OFERTA: Los Primeros 5 de Contra Costa se reserva el derecho de otorgar la oferta al proponente que demuestre las cualidades más representativas de los requisitos de la Comisión. Todos los ofertantes serán contactados con respecto a la selección final.

ACUERDO: La organización seleccionada por los Primeros 5 para desempeñar los servicios señalados en esta solicitud de oferta será requerida a celebrar un contrato con los Primeros 5 de Contra Costa.

PAGO: Al final de cada mes el Contratista presentará un formulario de Demanda a los Primeros 5 junto con una factura detallada. La factura debe incluir un desglose detallado de todos los cargos, y debe basarse en la finalización de lo acordado sobre tareas y/o

entregas. El formulario de Demanda a los Primeros 5 y el detalle de la factura deben presentarse a:

First 5 Contra Costa Children and Families Commission
Vanessa Miller, Grants Program Assistant

Tras la inspección de la demanda y la factura y la aceptación de los entregables, los Primeros 5 realizará el pago dentro de los treinta (30) días.

PRESENTACIÓN: Todas las solicitudes de oferta deben ser presentadas a los Primeros 5 el **miércoles, 18 de mayo, 2022 antes de las 12 del mediodía**. Las solicitudes de oferta completas deben estar firmadas por una autoridad que pueda vincular legalmente a la organización. Debido a COVID-19, los Primeros 5 de Contra Costa **solo** acepta envíos por correo electrónico. Envíe por correo electrónico su paquete de solicitud de oferta completo a: grantsandcontracts@first5coco.org.

Envíos de solicitudes de oferta recibidos (marca de tiempo del correo electrónico) después de las 12:00 p.m., la fecha límite del mediodía, NO serán aceptados ni considerados para la selección.

NO SERÁN ACEPTADAS SOLICITUDES DE OFERTA TARDÍAS – NO HAY EXCEPCIONES

PREGUNTAS: Todas las preguntas sobre esta solicitud de oferta deben dirigirse a: grantsandcontracts@first5coco.org con el título “RFB Food Catering Services for Community Engagement Events Question”. Todas las preguntas deben enviarse a más tardar el 27 de abril de 2022 a las 12:00 p. m. del mediodía. Se dará una respuesta en o antes del 29 de abril de 2022.

NO se comuniquen con ninguna otra persona de los Primeros 5 para obtener información sobre esta solicitud de oferta.

OTROS REQUISITOS E INFORMACIÓN:

Para calificar para solicitar el financiamiento bajo esta solicitud de oferta, el proponente debe cumplir con los siguientes criterios:

1. Cumplir y estar al día con todas las entidades gubernamentales locales, del condado, estatales y federales, incluidas, entre otras, el IRS, la Secretaría de Estado de Programas Comerciales de California y la Junta de Impuestos de Franquicia;
2. Desempeño satisfactorio de cualquier contrato previamente otorgado por los Primeros 5.

Si es seleccionado para la financiación, el Contratista también deberá:

- Mostrar prueba de responsabilidad civil y seguro de compensación al trabajador (si el solicitante tiene empleados).
- Indemnizar a la Comisión de Niños y Familias de los Primeros 5 de Contra Costa.
- Si usa un número de identificación fiscal federal, el contratista deberá presentar una copia de la carta del número de identificación del empleador del IRS.
- Si el estado del Contratista es propietario único, el Contratista deberá presentar una copia de la licencia de conducir y, si utiliza un número de seguro social, el Contratista deberá presentar una copia de la tarjeta de seguro social.

ANEXO A



Política de Bebidas y Alimentos Saludables para las Actividades del CCRG

Cuando nuestros ambientes son saludables, nuestras familias también son



saludables

Fundamento:

El Grupo Regional del Centro del Condado (CCRG) auspiciado por los Primeros 5 de Contra Costa, trata de ser un modelo para la salud y el bienestar promoviendo ambientes con alimentos y bebidas saludables. El crear ambientes saludables es una estrategia crítica para reducir las tasas alarmantes de obesidad infantil¹ y diabetes tipo II. Los ambientes en el hogar, centro de trabajo, organizaciones, educacionales y para cuidado infantil son lugares claves para delinear hábitos de alimentación saludables para las familias con niños pequeños. Los miembros del CCRG creen que cuando los ambientes de nuestra comunidad son saludables, nuestras familias son saludables también. En un esfuerzo por ser un ejemplo para la salud y para apoyar a las familias, servimos y consumimos los alimentos y bebidas más saludables posibles. El CCRG anima a sus miembros y socios a seguir estas normas al comprar alimentos o bebidas con los fondos de los Primeros 5/CCRG o al servir comidas y bebidas en eventos, programas y celebraciones auspiciados por el CCRG.

Política:

Se espera que todos los miembros del CCRG sigan estas normas al comprar alimentos o bebidas con los fondos de los Primeros 5 al servir comidas y bebidas en los eventos, programas, actividades y celebraciones del CCRG.

Alimentos:

Cuando los alimentos sean ofrecidos o servidos por la agencia, se ofrecerán y promocionarán alimentos saludables, como por ejemplo:

- Frutas, vegetales, productos lácteos bajos en azúcar y granos².
- Proteína magra (sin grasa)³
- Alimentos bajos en grasas saturadas, grasas trans, sodio, colesterol y azúcares añadidas.
- Tamaños razonables de las porciones⁴
- Los miembros del CCRG deben observar todas las normas de seguridad infantil que plantean riesgos para los niños pequeños (por ej. nueces, miel).

Bebidas:

Todas las bebidas servidas durante las reuniones, programas, eventos y celebraciones del CCRG cumplirán las siguientes normas nutricionales. Los miembros del CCRG no usaran los fondos de los **Primeros 5/CCRG** para comprar bebidas azucaradas⁵.

- El grupo no servirá bebidas endulzadas con azúcar o 100% jugos de fruta. Esto incluye pero no es limitado a: cajas/bolsas con jugo, Sunny D, Tampico, limonada con azúcar, ponche, bebidas deportivas, soda u otras bebidas que contengan azúcar.
- Siempre se servirá agua de manera gratuita. De ser posible, el agua se servirá en jarras en lugar de botellas de plástico. Se puede agregar fruta fresca al agua para darle sabor y hacerla más agradable a la vista.
- Otras bebidas saludables que se pueden servir incluyen leche sin grasa o baja en grasa (no chocolatada u otro sabor); agua carbonatada sin endulzantes, café y té.

¹ La obesidad de niños pequeños está relacionada a un creciente riesgo de diabetes Tipo II, hipertensión, colesterol alto, asma y problemas ortopédicos. La obesidad infantil y sobrepeso están relacionados a una socialización reducida, baja autoestima, bajo rendimiento escolar y ausentismo. El sobrepeso y obesidad desproporcionalmente afectan a los niños de familias de bajos ingresos y de color.

² Los granos enteros incluyen pan completamente integral, pasta, tortillas, arroz integral, avena, cebada, quinua. Los productos deben incluir "granos enteros" entre los primeros ingredientes enumerados.

³ La proteína magra incluye carnes sin grasa, pescado, tofu, frijoles, nueces y productos lácteos bajos en grasa. La proteína magra tiene menos de 3 g de grasa y alrededor de 50 calorías por porción.

⁴ Las porciones incluirán un balance saludable de fruta, vegetales, proteína y granos. USDA's My Plate puede servir como una guía para lograr un balance saludable. <http://www.choosemyplate.gov/>

⁵ Las bebidas azucaradas incluyen todas las sodas, bebidas de frutas, bebidas deportivas y cualquier bebida conteniendo endulzantes calóricos agregados, tales como té endulzado, bebidas de arroz, etc.

- Las bebidas servidas a los niños serán adecuadas a su edad y cumplirán con las normas nutricionales estipuladas.

Postres y Algo Especial: Si se ofrecen postres y algo especial durante eventos y ocasiones especiales, se servirán grasas y azúcares solamente en cantidades limitadas y siempre cuando haya alternativas de opciones saludables. Todos los postres servidos deberán estar acompañados de información nutricional y/o etiquetas de nutrición cuando sea posible.

ANEXO B



ENVIRONMENTAL HEALTH DIVISION
2120 Diamond Blvd., Suite 200
Concord, CA 94520
Phone: (925) 692-2500
Fax: (925) 692-2502
www.cchealth.org/eh/

NORMAS PARA EL SERVICIO DE PROVEER ALIMENTOS

El Código de Alimentos al por Menor de California regula la venta o el regalar alimentos al público. Las instalaciones de venta por menor de alimentos incluyen restaurantes, mercados, bares, cafeterías, panaderías y empresas que proveen alimentos. Un proveedor típicamente opera fuera de su propia instalación con licencia o el tiempo/espacio es alquilado a una instalación con licencia operada por otra persona. La ubicación desde la cual se realiza la operación de proveer alimentos debe cumplir con todos los requisitos reglamentarios al código de sanidad.

Una persona que desee operar un negocio de proveer alimentos debe primero solicitar y presentar una solicitud al departamento de Salud Ambiental de Contra Costa por un permiso de salud. Si la instalación es nueva o remodelada, deben presentarse los planes para una revisión y aprobación antes de comenzar el trabajo de construcción o remodelación. Si la operación ocurrirá en la instalación existente, presente una solicitud para evaluación del lugar. La Evaluación determinará si el lugar es adecuado para proveer alimentos, o si no, qué mejoras deben hacerse para obtener un permiso de salud.

Una vez que se ha otorgado el permiso de salud, la operación para proveer alimentos puede abrirse como negocio.

Requerimientos Operacionales

Los proveedores de alimentos deben cumplir con las normas de seguridad y sanidad de los alimentos especificadas en el Código de Salud y Seguridad de California. Estas normas intentan ofrecer al público alimentos que sean seguros y estén preparados bajo condiciones sanitarias. Han ocurrido grandes brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos en eventos donde se ofrecía comida, y más tarde se encontró que los alimentos no fueron manejados de una manera segura.

Las normas de seguridad e higiene de los alimentos incluyen lo siguiente:

Permiso	Un proveedor de alimentos debe tener un permiso de sanidad válido
Instalación Aprobada	Un proveedor debe operar desde una instalación que tenga un permiso de salud aprobado, válido y actualizado. Los alimentos no deben ser preparados o almacenados en hogares particulares u otro lugar no aprobado.
Almacenaje	Toda la comida, equipo para el servicio de comida y artículos relacionados deben almacenarse en una instalación con licencia.
Capacitación del Gerente	Por lo menos una persona asociada con un negocio de proveer alimentos debe haber pasado satisfactoriamente un examen del certificado-ANSI sobre seguridad de alimentos.

Capacitación del Empleado	Todo empleado en un negocio para proveer alimentos debe ser capacitado en la seguridad de los alimentos en relación con su trabajo. Por ejemplo, un cocinero que trabaja con carnes crudas debe saber las temperaturas de cocción internas mínimas para las carnes preparadas por la empresa.
Fregaderos para Lavado de Manos	Un número suficiente de fregaderos convenientemente ubicados para lavado de manos deben ofrecerse y suministrarse con agua fría y caliente, toallas de papel y jabón para servicio individual. Los empleados deben lavarse las manos frecuentemente.
Control de Temperatura	Los Alimentos Potencialmente Peligrosos (PHF) deben estar en/por debajo de 41°F o en o por encima de 135°F. Durante el transporte se debe ofrecer un medio confiable que ofrezca mantener los PHF a estas temperaturas.

Protección Contra Estornudos	Donde abiertamente se ofrezca comida para autoservicio por el cliente, se deben proveer protectores contra estornudos. Los protectores contra estornudos deben obstaculizar una línea directa entre la boca del cliente y cualquier alimento expuesto, superficies de contacto con los alimentos y utensilios.
Lavado de Utensilios	La instalación utilizada para proveer alimentos debe tener un fregadero aprobado de 3 compartimentos para utensilios con bandejas de secado dobles integrales. Los compartimentos del fregadero deben ser lo suficientemente grandes para acomodar el que se puedan lavar los utensilios más grandes.
Fregadero de Preparación de Alimentos	Un fregadero aprobado para preparar alimentos debe ofrecerse en la instalación. Tanto el fregadero para utensilios como el de preparación deben drenar indirectamente al desagüe por un espacio de aire (es decir dren de fregadero o embudo de piso)
Equipo	Todo el equipo usado en la operación de proveer alimentos debe ser de grado comercial y cumplir los estándares NSF aplicables.
Ventilación	El equipo de cocina debe tener unos sistemas mecánicos de ventilación aprobados.
Baños	Las instalaciones sanitarias deben estar ubicadas dentro de los 200 pies de una función de servicio de comidas.

Definiciones

Proveedor de alimentos	Un negocio que opera desde una instalación de alimentos con licencia y que provee alimentos y servicios relacionados, los cuales pueden incluir funciones de servicio de alimentos fuera de las instalaciones (por ej. recepciones).
Vehículo para proveer comidas	Un vehículo utilizado para transportar alimentos y/o equipo de servicio de alimentos a una función donde se ofrecerá comida.
Cocinero Contratado	Una persona contratada para preparar y/o servir alimentos en una función privada o en una casa. Toda la comida preparada por el cocinero se maneja en el lugar de la función o en la casa. Ninguna comida es guardada, preparada o manejada fuera del lugar. No se necesita un permiso de salud para un Cocinero Contratado.
Servicio de Comida fuera de las Instalaciones	Un lugar público o privado, en otro lugar fuera del negocio de proveer alimentos, donde un proveedor ofrece comidas o servicios relacionados.
Función Privada	Una función restringida a un grupo particular de la cual el público está excluido. Los ejemplos incluyen recepciones para bodas.
Función Pública	Una función a la cual el público está invitado. Los ejemplos incluyen eventos para recaudar fondos, ferias y visitas a las organizaciones.

Para una descripción completa de los requisitos estructurales y de equipamiento, consulte el más reciente folleto con una lista de verificación disponible en Salud Ambiental de Contra Costa. Para obtener una solicitud, volantes o información adicional, por favor llame al (925) 692-2500.