



20 FEB 2018

**CONTRATO DE EJECUCION DE SERVICIOS
DE CAPACITACION**

**1er. CURSO TÉCNICO DE “GESTIÓN INTEGRAL DE ÁREAS PROTEGIDAS PARA
CONSERVACIÓN Y MANEJO DE RECURSOS NATURALES”**

Conste por el presente documento privado, susceptible de elevarse a la categoría de instrumento público con el simple reconocimiento de firmas y rúbricas, como un acta de compromiso de acuerdo a las cláusulas y condiciones siguientes:

PRIMERA. (PARTES INTERVINIENTES).-

1.1 La empresa unipersonal registrada a nombre de René Natalio Garnica Villagomez, con NIT 5175153014, con domicilio legal en pasaje Boulevard Zona la Recoleta No 741 en la ciudad de Cochabamba Bolivia, a quien en adelante se denominará **EL PRESTADOR DE SERVICIOS**.

1.2 La Agencia Italiana para la Cooperación al Desarrollo (AICS) con domicilio en la Av. 14 de Septiembre esquina calle 7 de Obrajes # 543 de la ciudad de La Paz, representada por su Director Dr. Angelo Benincasa, a quien en adelante se denominará **EL CLIENTE**.

SEGUNDA. (OBJETO DEL COMPROMISO).-

En el marco de las actividades proyectadas del Programa de Formación de Guardaparques del Sistema Nacional de Áreas Protegidas – AID 10983, componente Turismo, se ha previsto la realización de un “**Curso de fortalecimiento de capacidades en Gastronomía y Hotelería**”, dirigido a establecimientos de servicios y otros, en el área de intervención del Programa, por lo que se ha resuelto la contratación de servicios especializados.

Por lo expuesto, constituye objeto del presente contrato la contratación de los servicios antes mencionados por parte de **EL PRESTADOR DE SERVICIOS**.

TERCERA. (PLAZO Y VIGENCIA).-

El presente contrato entra en vigencia durante el tiempo de duración de las capacitaciones dentro del periodo **21 al 27 de febrero de 2018**, en los municipios de Ixiamas, San Buenaventura y Rurrenabaque en el tiempo en el que tiempo en el que **EL PRESTADOR DE SERVICIOS**, desarrollará cursos incluidos en la propuesta, que forma parte del presente documento.

CUARTA. (DEL PRECIO Y FORMA DE PAGO).-

El pago por el servicio, asciende a **Bs8.000,00 (Ocho mil 00/100 Bolivianos)** por los cursos de capacitación a **EL PRESTADOR DE SERVICIO**, conforme a propuesta y declara que conoce que el pago se hará contra entrega de todos los servicios prestados y factura a nombre de AICS Programa AID 10983.

QUINTA. (DE LAS PENALIDADES).-

EL PRESTADOR DE SERVICIOS, se compromete a cumplir con la prestación de servicios en las fechas establecidas, sin ningún otro cargo adicional al importe total convenido, caso contrario será objeto de reclamo del pago de daños y perjuicios que se pueda ocasionar, sean financieros o de visibilidad para una Representación Diplomática.

SEXTA. (DE LAS GARANTIAS DE EL PRESTADOR DE SERVICIOS).-

EL PRESTADOR DE SERVICIOS, garantiza la prestación de sus servicios de acuerdo a cronograma propuesto por la consultora del Área Turismo del AICS AID 10983.

EL PRESTADOR DE SERVICIOS, se hará totalmente responsable, si ocurriese una mala práctica de las normas de seguridad o el mal uso de sus herramientas que ocasionen daños directos, indirectos, especiales, incidentales o consecuenciales, que afecten a terceros.

SEPTIMA. (PROHIBICIÓN DE SUBROGAR).-

EL PRESTADOR DE SERVICIOS queda expresamente prohibido a subrogar total o parcialmente el presente contrato, así como las obligaciones y los derechos emergentes del mismo.

OCTAVA. (RESOLUCIÓN).-

El presente contrato será concluido por una de las siguientes modalidades:

10.1 Por Cumplimiento de las condiciones del presente contrato:

De forma automática, tanto **EL CLIENTE** como **EL PRESTADOR DE SERVICIOS** darán por concluido el presente contrato, una vez que ambas partes hayan dado cumplimiento a todas las condiciones y estipulaciones contenidas en el mismo.

10.2.3 Por causas de fuerza mayor o caso fortuito que afecten al CLIENTE o a EL PRESTADOR DE SERVICIOS: Si se presentarán situaciones de fuerza mayor o caso fortuito que imposibiliten el cumplimiento de los servicios del **CLIENTE**.


Para efectos del presente contrato se consideran como causas de fuerza mayor todos los hechos imprevisibles que no puedan ser controlados por ninguna de las partes. Si se produce alguna de estas causas se conviene entre las partes que las condiciones, plazos, términos y demás obligaciones del presente contrato serán prorrogados por el tiempo que duren dichas causas.


Cuando se efectúe la conclusión del contrato se procederá a una liquidación de saldos deudores y acreedores de ambas partes, efectuándose los pagos a que hubiere lugar, conforme la evaluación del grado de cumplimiento en su ejecución.

NOVENA. (CONFORMIDAD).-

Nosotros, **EL PRESTADOR DE SERVICIOS** y el **CLIENTE**, identificados de conformidad a la cláusula primera de este documento, damos nuestra conformidad y **aceptación** con todas y cada una de las cláusulas del presente contrato, obligándonos a su fiel y estricto cumplimiento y en fe de ello lo suscribimos en dos ejemplares en un mismo tenor y validez a los **veinte días** del mes de febrero del año dos mil dieciocho.

La Paz, 20 de febrero de 2018


René Natalio Garnica Villagomez
PRESTADOR DEL SERVICIO


Dr. Angelo Benincasa
DIRECTOR
AGENCIA ITALIANA PARA LA
COOPERACIÓN AL DESARROLLO
AICD



CAPACITACION EN GASTRONOMIA

Esta capacitación va dirigida al personal de servicio en atención al cliente, específicamente a prestadores de servicios turísticos en alimentación (Albergues turísticos, restaurantes, etc.) no obstante es importante que todo el personal de un establecimiento gastronómico conozca y participe de estas capacitaciones para mejorar sus habilidades y por consecuencia mejorar la calidad de su empresa.

Objetivo General

Brindar conocimiento básico de atención al cliente, etiqueta y protocolo, técnicas de bar y restaurante de manera teórica y práctica que ayuden a mejorar el servicio de establecimientos gastronómicos y de hospedaje a turistas.

Duración:

Tiene una duración de 16 horas dividida por temas.

Desarrollo del módulo de capacitación

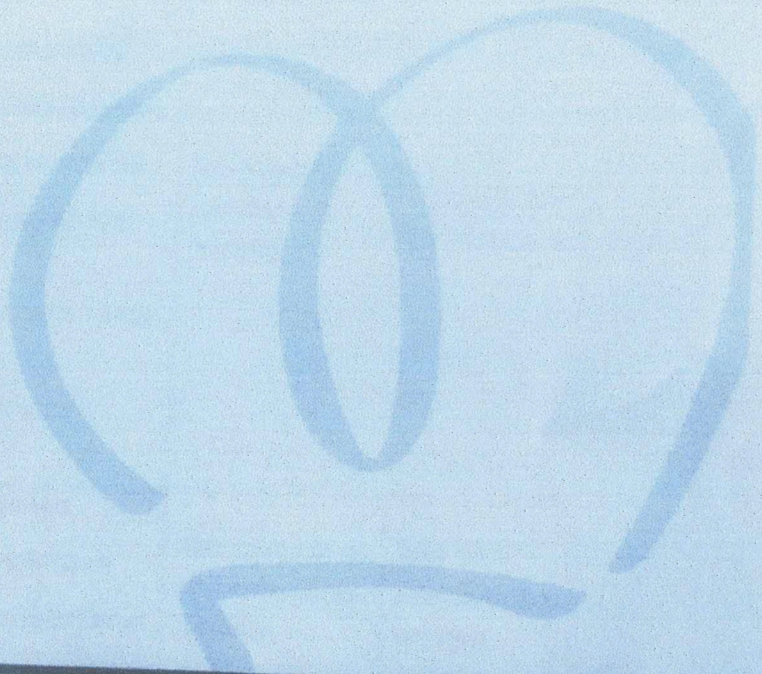
Nº	MÓDULO	CONTENIDOS MINIMOS	INSTRUMENTOS	MÉTODO	CARGA HORARIA
I	Conocimiento en el manejo, montaje y uso de utensilios de una cocina y comedor	<ul style="list-style-type: none"> -Imagen del comedor y cocina -Áreas de la cocina y el comedor -Manejo de mesas y doblado de servilletas -Uso de utensilios -Uso de detergentes y desinfectantes (biodegradables) 	Utensilios de cocina y comedor	100 % práctico implementación de un modelo de cocina	
II	Conservación, manipuleo y tipos de alimentos y bebidas	<ul style="list-style-type: none"> -Propiedades vitamínicas de los alimentos -Formas de conservación de los alimentos -Conceptos de limpieza -Causas de enfermedades estomacales del turista 	Material de apoyo	100 % práctico implementación de un modelo de cocina	



		<ul style="list-style-type: none"> -Importancia del uso de productos locales -Característica de la comida nacional e internacional -Características de comidas con carnes rojas, blancas, vegetarianas, frías y calientes -Características de las bebidas frías y calientes -Características de los postres con productos del lugar 			
III	Curso de cocina	<ul style="list-style-type: none"> -Interpretación y aplicación de recetas -Hervir, cocer, freír y hornear alimentos -Presentación del personal y cocina -Elaboración de presupuesto -Servicio de desayunos, almuerzos y cenas -Preparado de desayunos para el turista -Preparado de comida nacional y tradicional (6 a 8 recetas) -Preparado de comida internacional, vegana y vegetariana (6 a 8 recetas) -Preparado de postres (6 a 8 recetas) 	<ul style="list-style-type: none"> -Menú definido con productos del lugar. -Alimentos de la zona para la preparación de los 20 platos y 10 postres 	100 % práctico implementación de un modelo de cocina	
IV	Cursos de barman en turismo	<ul style="list-style-type: none"> -Preparación del bar -Servicio de vinos, tragos y cocktails (tragos locales, nacionales e internacionales sin alcohol margaritas y Martini) -Atención de clientes -Presentación del personal y bar -Elaboración de presupuesto 	Productos de la zona para la preparación	100 % práctico implementación de un modelo de bar	



V	Cursos de garzón en turismo	<ul style="list-style-type: none"> -Preparación de comedores -Atención de clientes -Mantención de presentación personal y comedores -Limpieza del comedor 	Utensilios necesarios para la práctica	100 % práctico implementación de un modelo de comedor	
VI	Atención y calidad del servicio	<ul style="list-style-type: none"> -Importancia de la imagen, en la calidad y en la presentación de los platos. -Diferentes decoraciones, diseño y color -El Menú -Estilos de servicios -Organigrama funcional del salón de un restaurante. 	Utensilios necesarios para la práctica	100 % práctico implementación de un modelo de comedor	



CAPACITACION EN HOTELERIA

Esta capacitación va dirigida al personal de servicio en atención al cliente, específicamente a prestadores de servicios turísticos en hospedaje (Albergues Turísticos, Hoteles, Residenciales, Alojamientos), no obstante es importante que todo el personal de un establecimiento de hospedaje conozca y participe de estas capacitaciones para mejorar sus habilidades y por consecuencia mejorar la calidad de su empresa.

Objetivo General

Brindar conocimiento básico de atención al cliente, etiqueta y protocolo, técnicas de bar y restaurante de manera teórica y práctica que ayuden a mejorar el servicio de establecimientos gastronómicos y de hospedaje a turistas

Duración

Tiene una duración de 8 horas dividida por temas.

Desarrollo del módulo de capacitación

Nº	MÓDULO	CONTENIDOS MINIMOS	INSTRUMENTOS	MÉTODO	CARGA HORARIA
I	Introducción al curso de hospedaje	<ul style="list-style-type: none"> - El hospedaje, áreas, servicios y actividades - Importancia de la atención al cliente - Concepto de comodidad en un hospedaje - La calidad del servicio en un hospedaje - Presentación del personal que trabaja en un hospedaje - Limpieza de habitaciones, baños y áreas públicas - Relación laboral con los clientes (turistas y prestadores) 	Instalaciones de un establecimiento de hospedaje	Curso presencial 100 % teórico	
II	Imagen de un hospedaje (habilidades en la presentación)	<ul style="list-style-type: none"> - Equipamiento de los hospedajes - Sistemas de disposición de la basura - Importancia de los motivos culturales en la decoración 	Instalaciones de un establecimiento de hospedaje	Taller 100 % práctico Visita a hospedaje	

		-Mantenimiento de las habitaciones en los hospedajes			
III	Atención al cliente y la calidad del servicio en un hospedaje	<ul style="list-style-type: none"> -Gestión de la calidad, Normativa y Certificación -Conocimiento e importancia de la calidad de servicios -Protocolos de Calidad -Presentación del personal que trabaja en un hospedaje -Higiene y limpieza del personal -Atención personalizada a los visitantes -Servicios complementarios que motiven la estadía del turista 	Instalaciones de un establecimiento de hospedaje	Taller 100 % práctico implementación de un modelo de habitación	
IV	Recepción	<ul style="list-style-type: none"> -Procedimiento para reservas -Recepción de huéspedes Check - inn (Bienvenida, registro, información, reclamos y despedida) -Presentación de las habitaciones -Procedimiento para el Check-out. -Elaboración de presupuesto 	Instalaciones de un establecimiento de hospedaje	Taller 100 % práctica implementación de un modelo de habitación	
V	Housekeeping	<ul style="list-style-type: none"> -Organización y funciones más importantes de departamento de housekeeping. -Control y manejo de inventario de blancos, amenities y otros. Tips de limpieza aplicados en la limpieza de habitaciones. -Práctica de doblado de toallas: corazón, cisnes, elefante, lagarto, muñeca, bola, etc. 	Instalaciones de un establecimiento de hospedaje	Taller 100 % práctico implementación de un modelo de habitación	



	<ul style="list-style-type: none">-Prácticas de doblado de sábanas.-Prácticas de tendido de camas y de limpieza de habitaciones con técnicas y estándares hoteleras.			
--	---	--	--	--

Certificados

Se entregara Certificado de la Escuela "MÍSTER CHEF" con Resolución Ministerial 0008/2016, a los que cumplan con el 100% de los horarios establecidos en los módulos.

Duración

Los cursos tendrán una duración de **3 días hábiles** (8 horas de capacitación por día, haciendo un total de 24 horas) por localidad.

Mi persona deberá estar mínimamente 24 horas antes en el lugar donde se impartirán los cursos para coordinar y verificar las instalaciones, mobiliario e insumos necesarios.

Insumos y materiales

Los insumos y materiales requeridos en los cursos de capacitación y para la elaboración de recetas corren íntegramente por cuenta de los organizadores.

Presupuesto

Capacitación dirigida a prestadores de servicios turísticos (albergues turísticos, restaurantes, y establecimientos de hospedaje) para las poblaciones de:

IXIAMAS, SAN BUENAVENTURA Y APOLO TIENE UN COSTO DE 8.000 BS (Ocho Mil Bolivianos 00/100) **para las tres poblaciones**

CAPACITACIÓN SOLO PARA UNA LOCALIDAD BS 3.000.- (Tres Mil Bolivianos)

CAPACITACIÓN CONTINUA PARA DOS LOCALIDADES BS 5.000.- (Cinco Mil Bolivianos)

CAPACITACIÓN PARA LAS TRES LOCALIDADES BS 8.000.- (Ocho Mil Bolivianos)

Se emitirá factura como servicio de capacitación

Hospedaje alimentación y transporte

El hospedaje, alimentación y transporte de mi persona correrá íntegramente por cuenta de los organizadores.



LISTA DE MATERIAL PARA LA CAPACITACION DE GASTONOMIA

- 5 Cocinas con garrafas
- Tablas de cortar para los practicantes
- Cuchillos de cortan punta francesa
- Ralladores
- Vols de cocina
- Ollas varios
- Mesas de trabajo
- Licuadoras
- Platos de entremes, plato base, plato principal, plato de sopa y postremos
- Cristalería todas las variedades
- Cuchara de bar
- Servilletas de tela de doblar
- Mantelería
- Cubertería
- Sillas y mesas
- Escobas y productos de limpieza

