

**BASES DEL PROCESO DE SELECCIÓN DE “CONCESIÓN DEL
SERVICIO DE CAFETERÍA DE LA AUTORIDAD NACIONAL DEL
AGUA”**

AGOSTO 2013

BASES

“CONCESIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR”

CAPÍTULO I

CONDICIONES GENERALES

1.1. OBJETO DEL CONCURSO

El presente concurso de méritos tiene por objeto seleccionar a un concesionario (persona jurídica) para que brinde el servicio de comedor, de acuerdo a los Términos de Referencia exigencias y necesidades de los trabajadores, funcionarios, servidores y público en general de la Autoridad Nacional del Agua – ANA, en el local de su Comedor ubicado en Calle Diecisiete (Ex Petirrojos) N° 355, Urb. El Palomar, distrito de San Isidro - Lima.

1.2. BASE LEGAL

Es de responsabilidad del CONCESIONARIO el cumplimiento de los siguientes dispositivos legales:

- Ley N° 26842 – Ley General de Salud.
- R.S. N° 019-81-SA/DVM “Normas para el funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva”.
- D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”.
- D.S. N° 022-2001-SA “Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en viviendas y establecimientos comerciales, industriales y de servicios”.
- Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA Normas Sanitarias para el funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines.
- D.S. N° 034-2008-AG Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Ley N° 29783- Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, D.S. N° 005-2013-TR
- Plan de Bienestar y Salud Laboral de la Autoridad Nacional del Agua 2013.
- Normas de Bienestar y salud laboral que disponga la Autoridad del Agua.

La Autoridad Nacional del Agua, queda eximido de toda responsabilidad originada por el CONCESIONARIO en el incumplimiento de las leyes, reglamento o disposiciones vigentes antes mencionadas.

1.3. REQUISITOS DEL POSTOR

Podrán participar al concurso aquellos que cumplan con los siguientes requisitos:

- Persona natural o jurídica (empresa)
- Con experiencia mínima de 5 años en el rubro

1.4. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo para la ejecución del servicio de concesionario será de dos (02) años calendarios, que será computado a partir del día siguiente de la suscripción del contrato, el mismo que podrá ser renovado, previo informe favorable de la Unidad de Recursos Humanos y de acuerdo al desempeño mostrado por el Concesionario de Comedor.

CAPITULO II

ETAPAS DEL PROCESO DE SELECCIÓN

2.1. CRONOGRAMA

Convocatoria	21 de agosto de 2013 Calle Diecisiete N° 355, San Isidro y página web www.ana.gob.pe
Registro de participantes y entrega de Bases	Unidad de Recursos Humanos de la ANA, sito en Calle Diecisiete N° 355, Urb. El Palomar San Isidro. Del 21 al 28 de agosto de 2013. De 09:00 a 17:00 horas
Visita a las Instalaciones del comedor de la Sede Central de la ANA	El 26 de agosto de 2013. De 09:00 a 17:00 horas
Presentación de Propuestas	Del 26 al 29 de agosto de 2013
Evaluación de Propuestas: 1.- Evaluación sensorial	Del 02 de setiembre de 2013. De 11:00 a 12:00 horas
Evaluación de Propuestas: 2.- Evaluación documentaria	El 03 de setiembre de 2013.
Publicación de Resultados	04 de setiembre de 2013 Calle Diecisiete N° 355, San Isidro y página web www.ana.gob.pe
Firma de Contrato	10 de setiembre de 2013
Inicio de actividades	11 de setiembre de 2013

2.2. VISITA PREVIA A LAS INSTALACIONES

Los candidatos podrán realizar una visita guiada a las instalaciones del Comedor donde se desarrollará el servicio de alimentación requerido, en la fecha y hora indicada en el Cronograma del proceso.

Los participantes podrán visitar las instalaciones del Comedor, para tal efecto deberán apersonarse a la Unidad de Recursos Humanos. Luego de la visita se le entregará una constancia de visita de acuerdo a lo señalado en los términos de referencia adjunto a las Bases del Proceso de selección.

La Autoridad Nacional del Agua podrá visitar las instalaciones del postor, o los lugares donde tenga concesión operando en la actualidad.

2.3. PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

Los postores que han adquirido las Bases del presente Concurso, podrán presentar su propuesta en sobres cerrados, denominados Propuesta Técnica, indicando lo siguiente:

<p>Señores AUTORIDAD NACIONAL DEL AGUA Dirección: Calle 17 N° 355 Urb. El Palomar – San Isidro Att.: Comité Especial Concesión de la Cafetería</p> <p>CONCESIÓN DE LA CAFETERÍA DE LA AUTORIDAD NACIONAL DEL AGUA - PRIMERA CONVOCATORIA</p> <p>SOBRE: PROPUESTA TÉCNICA [NOMBRE / RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR]</p>
--

2.3.1. CONTENIDO DE PROPUESTA TÉCNICA

El sobre de la propuesta técnica, deberá contener los siguientes documentos:

Documentación de presentación obligatoria:

1. Carta de presentación, adjuntando copia del DNI y Declaración Jurada del postor (ver Anexo N° 1). En caso de presentarse en Consorcio, cada una de las partes consorciadas deberá presentar su Declaración Jurada.
2. Copia de la partida registral donde se encuentra inscrita la constitución de la empresa, de ser el caso. Las personas naturales, deberán alcanzar una declaración jurada señalando fecha de inicio de actividades.
3. Fotocopia de la Ficha de Emisión del RUC por SUNAT, en condición de habido y hallado.
4. Declaración Jurada de Cumplimiento de las condiciones generales de la prestación de servicios según los términos de referencia adjuntos (ver Anexo N° 2).
5. Declaración Jurada de no tener impedimento para contratar con el Estado (ver Anexo N° 3)
6. Promesa formal de consorcio de ser el caso (ver Anexo N° 4).
7. Experiencia del Postor (Ver Anexo N° 05).

Es obligatoria la presentación de todos los documentos requeridos por las Bases, la falta de uno de ellos, invalida la propuesta.

Documentación de presentación facultativa:

Factores referidos al Postor:

El postor deberá acreditar su experiencia en la actividad con copia simple de contratos, constancias o certificados, con un máximo de diez (10) servicios, realizados en los últimos 10 años, según el Formato N° 5.

Factores referidos al Personal:

Se precisa que únicamente se evaluará la experiencia del personal propuesto en la ejecución del servicio objeto de convocatoria, según los términos de referencia adjunto a las Bases del presente proceso de selección.

Plan de Trabajo y mejoras en el servicio:

Declaración Jurada por la disponibilidad del servicio, donde se detallará lo siguiente:

Adjuntar la programación de menús ejecutivos (mínimo 2), platos a la carta (mínimo 2) y una (1) dieta para un periodo de 15 días de consumo.

Detallar la disponibilidad de otros alimentos diversos.

Proceso de Degustación:

Los postores deberán presentar 02 platillos que brindan en su menú ofertado, de los cuales los miembros del Comité Especial procederán a degustar, la decisión del mejor platillo será realizado por quórum de los miembros del comité presentes y se dejará constancia en un acta.

2.4. EVALUACIÓN DE PROPUESTAS Y OTORGAMIENTO DE LA CONCESIÓN

El Comité aperturará la propuesta técnica, verificando que éste contenga la documentación de presentación obligatoria exigida en las Bases, quedando admitida la propuesta. En caso que la propuesta no tenga la documentación señalada, se desestimaré la propuesta considerándola como no presentada.

Sólo una vez admitidas las propuestas el Comité aplicará los factores de evaluación que se indica y asignará los puntajes correspondientes, conforme a los criterios establecidos y a la documentación sustentatoria presentada.

La evaluación de las propuestas se realizará en acto privado.

2.4.1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

PROPUESTA TÉCNICA

	PUNTOS
Factores referidos al Postor	40
Factores referidos al Personal	25
Plan de Trabajo y mejoras en el servicio	25
Proceso de Degustación	10

TOTAL	100

Para que la Propuesta Técnica sea aceptada, debe alcanzar un mínimo de 80 puntos.

FACTORES DE EVALUACIÓN

EVALUACIÓN PROPUESTA TÉCNICA			PUNTAJE
i.	FACTORES REFERIDOS AL POSTOR		
	<p><u>Experiencia de la Empresa:</u> Se evaluará considerando el tiempo acumulado en la prestación de servicios de preparación de alimentos efectuado en entidades públicas y/o privadas, durante un periodo de tiempo no mayor a 20 años a la fecha de presentación de la propuesta. Tal experiencia se acreditará con copia de contratos, certificados o constancias que acrediten la prestación del servicio objeto de convocatoria, con un máximo de diez (10) servicios.</p> <p>Más de 05 años en la prestación del servicio 40 puntos Mayor a 4 años hasta 3 años 30 puntos Mayor a 2 años hasta 1 años 20 puntos</p>		
ii.	FACTORES REFERIDOS AL PERSONAL		
	<p>Se evaluará el tiempo de experiencia del personal propuesto en la ejecución del servicio objeto de convocatoria, según los términos de referencia. La experiencia se acreditará mediante certificados o constancias expedidas por la empresa donde prestó servicios. Se considerará la experiencia tanto en Entidades Públicas o Privadas.</p> <p>Más de 2 años 25 puntos Más de 01 año y menos de 02 años 10 puntos</p>		
iii	PLAN DE TRABAJO Y MEJORAS EN EL SERVICIO		
	<p>Se evaluará el ofrecimiento de los siguientes menús:</p> <p>Menú Ejecutivo: 4 o más menús ejecutivos 10 puntos 3 menús ejecutivos 08 puntos 2 menús ejecutivos 06 puntos</p> <p>Platos a la Carta: 03 o más a la carta 10 puntos 02 platos a la carta 05 puntos</p> <p>Dieta: Las modalidades de preparación deben ser: a la plancha, al horno, sancochadas y/o al vapor. Más de 1 plato de dieta 05 puntos</p>		
iv	PROCESO DE DEGUSTACIÓN		
	<p>Se evaluará el nivel de aceptación de los menús ofertados por los postores: Muy bueno 10 puntos Bueno 6 puntos Regular 3 puntos El puntaje se asignará por votación en mayoría.</p>		
TOTAL PUNTAJE PROPUESTA TÉCNICA			100

2.5. RESULTADO DEL PROCESO

La adjudicación de la concesión se comunicará por escrito al postor que resultase ganador para proceder a la firma del contrato respectivo y estará para conocimiento de los participantes en la Unidad de Logística ubicado en Calle Diecisiete N° 355 Urb. El Palomar - San Isidro.

2.6. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El postor favorecido tiene un plazo de hasta cinco (05) días hábiles, a partir de la fecha de notificación de la adjudicación de la concesión, para la suscripción del contrato, para lo cual previamente deberá presentar la siguiente documentación, además de la señalada en las bases, lo siguiente:

1. Copia simple de vigencia de poderes del Representante Legal de la empresa.
2. Relación completa del personal que trabajará en el comedor adjuntando lo siguiente:
 - Fotocopia del DNI
 - Carnet sanitario vigente
 - Certificado de antecedentes policiales y judiciales
3. Copia de póliza de Seguros de Salud o de Accidentes Personales.

Si el postor favorecido con la adjudicación de la concesión, no cumpliera con suscribir el contrato en el plazo estipulado, perderá su derecho a la adjudicación. En este caso, la Autoridad Nacional del Agua adjudicará la concesión al participante que ocupó el segundo lugar.

2.7. CONFORMIDAD Y CALIDAD DEL SERVICIO

El control de la ejecución y cumplimiento de los términos contractuales, la supervisión y apoyo logístico estará a cargo de la Unidad de Logística de la Autoridad Nacional del Agua.

La supervisión de los aspectos relacionados a la seguridad alimentaria, cantidad de calorías, preparación de los alimentos y verificación de los resultados del análisis bromatológico estará a cargo de la Unidad de Recursos Humanos de la Autoridad Nacional del Agua, quien verificará periódicamente la calidad y el servicio realizado.

Esta periodicidad en la supervisión no enerva el derecho a reclamo posterior por vicios ocultos, inadecuación de los Términos de Referencia u o tras situaciones anómalas verificables, por lo que el Concesionario se compromete a corregir al solo requerimiento de la Autoridad Nacional del Agua con los fundamentos del caso.

2.8. OTRAS DISPOSICIONES

Rigen para este Concurso las disposiciones que se consignan en estas Bases y en los Términos de Referencia adjunto a las Bases del presente proceso de selección, no siendo de aplicación la normatividad de Contrataciones del Estado, por tratarse de un servicio cancelable por los trabajadores usuarios del mismo.

El Contrato de Concesión del comedor podrá ser resuelto de común acuerdo de las partes, previa comunicación escrita de una de las partes con una anticipación de 30 días, explicando las causas que la motivan. Cualquier discrepancia entre las partes, serán resueltas mediante conciliación y/o arbitraje, de acuerdo a las normas legales vigentes, considerando como domicilio legal la dirección que se consigne en el contrato.

CAPÍTULO III

CONDICIONES GENERALES DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO

1. El servicio de alimentación se brindará en los ambientes del Comedor Institucional de la ANA. Cualquier trabajo adicional que el concesionario considere oportuno y necesario realizar en las instalaciones, deberá ser evaluado y aprobado previamente por la Unidad de Recursos Humanos de la ANA.
2. El horario de atención del Concesionario será de lunes a viernes de 07:30 a 18:00 horas. Este horario podrá ser modificado por acuerdo de las partes y necesidad del servicio.
3. El servicio deberá ser oportuno, especializado, eficiente y de buena calidad con higiene, con variedad de productos sanos, de acuerdo a las necesidades del personal de la institución, con atención esmerada y cordial a los usuarios del servicio.
4. El Servicio de atención del comedor estará dirigido principalmente a los trabajadores de la ANA, en sus distintas modalidades, pudiéndose también prestar servicios al público en general.
5. El Concesionario deberá contar con Botiquín de Primeros Auxilios y Emergencia, debidamente equipado y abastecido.
6. La ANA se reserva el derecho de solicitar el cambio del personal en los casos que no se desempeñen en forma adecuada para un servicio eficiente.
7. Es de exclusiva responsabilidad, del Concesionario, el pago de las remuneraciones como beneficios sociales y seguro de asistencia médica, del personal a su cargo el cual no tendrá ninguna relación civil o laboral con la Autoridad Nacional del Agua.
8. Los desechos resultantes de la actividad diaria del comedor deberán ser depositados en bolsas de basura, las cuales deberán estar herméticamente cerradas y entregadas al camión recolector de basura bajo su responsabilidad. En caso se omita esta indicación, será amonestado por escrito la primera vez y de reiterarse la falta será sancionado con una penalidad económica del 10% de la UIT por cada vez que se incurra en dicha falta.

COMITÉ DE SELECCIÓN

FORMATO A

REGISTRO DEL PARTICIPANTE

**SEÑORES:
MIEMBROS DEL COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCESIÓN DE CAFETERÍA DE LA AUTORIDAD NACIONAL DEL AGUA**

Nombre de la empresa:

(Persona Natural o Jurídica)

Representante legal:

Dirección:

Distrito

Teléfono y anexo:

RUC:

Correo:

Entregar este formato con los datos de la empresa a la Unidad de Recursos Humanos al momento de recoger las bases del proceso.

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

SEÑORES:
MIEMBROS DEL COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCESIÓN DE CAFETERÍA DE LA AUTORIDAD NACIONAL DEL AGUA
Presente.

Estimados Señores:

El que se suscribe, [.....], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre o Razón Social :		
Domicilio Legal :		
RUC :	Teléfono :	Fax :

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal, según corresponda

Cuando se trate de consorcio, ésta declaración jurada deberá ser presentada por cada uno de los consorciados.

ANEXO Nº 2

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES GENERALES DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS SEGÚN LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA ADJUNTOS

SEÑORES:
MIEMBROS DEL COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCESIÓN DE CAFETERÍA DE LA AUTORIDAD NACIONAL DEL AGUA
Presente.-

De nuestra consideración:

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las Bases y demás documentos del proceso de la referencia y, conociendo todas las condiciones existentes, el postor ofrece el Servicio de Concesionario de Alimentos para el Comedor de la Sede Central de la Autoridad Nacional del Agua, de conformidad con los términos de referencia adjuntos en las Bases y los documentos del proceso.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda**

IMPORTANTE:

- *Adicionalmente, puede requerirse la presentación de otros documentos para acreditar el cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos, conforme a lo señalado en el contenido del sobre técnico.*

ANEXO Nº 3

DECLARACIÓN JURADA DE NO TENER IMPEDIMENTOS PARA CONTRATAR CON EL ESTADO

SEÑORES:
MIEMBROS DEL COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCESIÓN DE CAFETERÍA DE LA AUTORIDAD NACIONAL DEL AGUA
Presente.-

De nuestra consideración:

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento:

- 1.- No tener impedimento para participar en el presente proceso de selección ni para contratar con el Estado.
- 2.- Conocer, aceptar y someterme a las Bases, condiciones y procedimientos del proceso de selección.
- 3.- Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento a efectos del presente proceso de selección.
- 4.- Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el proceso de selección y a suscribir el contrato, en caso de resultar favorecido con la Buena Pro.
- 5.- Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como en la Ley Nº 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal, según corresponda

IMPORTANTE:

- *Cuando se trate de consorcios, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los consorciados.*

ANEXO N° 4

**PROMESA FORMAL DE CONSORCIO
(Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)**

SEÑORES:
MIEMBROS DEL COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCESIÓN DE CAFETERÍA DE LA AUTORIDAD NACIONAL DEL AGUA
Presente. -

De nuestra consideración,

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el proceso de selección, para presentar una propuesta conjunta en el Proceso de Selección de Concesión de Cafetería de la Autoridad Nacional del Agua, responsabilizándonos solidariamente por todas las acciones y omisiones que provengan del citado proceso.

Asimismo, en caso de obtener la Buena Pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio bajo las condiciones aquí establecidas (porcentaje de obligaciones asumidas por cada consorciado).

Designamos al Sr. [...], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todas las etapas del proceso de selección y para suscribir el contrato correspondiente con la Entidad [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]. Asimismo, fijamos nuestro domicilio legal común en [...].

OBLIGACIONES DE [NOMBRE DEL CONSORCIADO 1]: % de
Obligaciones

- | | |
|--|-------|
| ▪ [DESCRIBIR LA OBLIGACIÓN VINCULADA AL OBJETO DE LA CONVOCATORIA] | [%] |
| ▪ [DESCRIBIR OTRAS OBLIGACIONES] | [%] |

OBLIGACIONES DE [NOMBRE DEL CONSORCIADO 2]: % de
Obligaciones

- | | |
|--|-------|
| ▪ [DESCRIBIR LA OBLIGACIÓN VINCULADA AL OBJETO DE LA CONVOCATORIA] | [%] |
| ▪ [DESCRIBIR OTRAS OBLIGACIONES] | [%] |

TOTAL: 100%

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Nombre, firma, sello y DNI del
Representante Legal Consorciado 1
Conсорciado 2

.....
Nombre, firma, sello y DNI del
Representante Legal

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda**

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda**

ANEXO N° 5

EXPERIENCIA DEL POSTOR

SEÑORES:
MIEMBROS DEL COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCESIÓN DE CAFETERÍA DE LA AUTORIDAD NACIONAL DEL AGUA
Presente.-

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA:

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	CONTRATO/ CONSTANCIA	FECHA	MONTO FACTURADO ACUMULADO
1					
2					
3					
4					
5					

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal o común, según corresponda**

PROFORMA DE CONTRATO

“SERVICIO DE CONCESIÓN DE ALIMENTOS PARA EL COMEDOR DE LA SEDE CENTRAL DE LA AUTORIDAD NACIONAL DEL AGUA”

Conste por el presente documento, la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], que celebra de una parte la Autoridad Nacional del Agua, en adelante LA ANA, con RUC N° [.....], con domicilio legal en Calle Diecisiete N° 355 – Urb. El Palomar San Isidro, representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONCESIONARIO en los términos y condiciones siguientes:

CLAUSULA PRIMERA.- ANTECEDENTES

Con fecha....., el Comité Especial del Proceso de Selección de Concesión de Cafetería de la Autoridad Nacional del Agua, adjudicando la buena pro a favor de EL CONCESIONARIO, para la prestación del **SERVICIO DE CONCESIÓN DE CAFETERÍA EN EL COMEDOR DE LA SEDE CENTRAL DE LA AUTORIDAD NACIONAL DE AGUA.**

CLAUSULA SEGUNDA.- OBJETO Y FINALIDAD DEL CONTRATO

Es objeto de este contrato, el servicio de comedor para los trabajadores de LA ANA de la Sede Central de la Autoridad Nacional del Agua sito en Calle Diecisiete N° N° 355 Urb. El Palomar, San Isidro, en las condiciones señaladas en las Bases, cuyas especificaciones, condiciones y demás estipulaciones que se detallan en los Términos de referencia.

EL CONCESIONARIO deberá garantizar la excelente calidad de insumos, calidad de la comida preparada, atención de los usuarios y condiciones en las instalaciones.

CLAUSULA TERCERA.- FORMA DE PAGO

La merced conductiva asciende a la suma de S/. 3,000.00 (Tres mil nuevos soles), el que debe ser abonado por mes adelantado; el cual servirá para cubrir los gastos mensuales incurridos por consumo de energía eléctrica, agua potable y depreciación de inmuebles.

CLAUSULA CUARTA.- PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las bases integradas, la oferta ganadora y los documentos derivados del proceso de selección del concesión de la cafetería de la Autoridad Nacional del Agua, que establezcan obligaciones para las partes.

CLAUSULA QUINTA.- PLAZO

El plazo del contrato será de dos (02) años, a partir del día de de 2013 y culminará el día de de 2015.

CLAUSULA SEXTA.- DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

EL CONCESIONARIO se obliga a brindar el servicio, bajo las condiciones establecidas en los Términos de Referencia adjuntas a las Bases del proceso de selección.

CLAUSULA SÉPTIMA.- SUPERVISIÓN DEL SERVICIO

El control de la ejecución y cumplimiento de los términos contractuales estará a cargo de la Unidad de Logística; la supervisión y apoyo logístico estará a cargo de la Unidad de Logística; la supervisión de los aspectos relacionados a la seguridad alimentaria, cantidad de calorías, preparación de los alimentos y verificación de los resultados del análisis bromatológico que realice el proveedor estará a cargo de la Unidad de Recursos Humanos, quienes verificarán periódicamente la calidad y el servicio realizado. Esta periodicidad en la supervisión no enerva el derecho a reclamo posterior por vicios ocultos, inadecuación a los Términos de Referencia u otras situaciones anómalas verificables, por lo que el Concesionario se compromete a corregir al solo requerimiento de LA ENTIDAD con los fundamentos del caso.

Si durante la verificación y recepción del servicio, se produjesen observaciones, se levantará un Acta, obligándose EL CONCESIONARIO a subsanarlas, en un plazo que no podrá exceder de cuarenta y ocho (48) horas.

LA ENTIDAD podrá resolver el Contrato si luego de vencido el plazo señalado en el párrafo precedente, EL CONCESIONARIO no ha cumplido con subsanar las observaciones indicadas por EL CONCESIONARIO sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan.

CLAUSULA OCTAVA.-

EL CONCESIONARIO acepta que la superficie en concesión la recibe en buen estado de conservación, teniendo sus servicios al corriente, lo mismo que sus instalaciones eléctricas e hidráulicas, así como todos los equipos e implementos (detallados en el anexo adjunto en el presente contrato), proporcionados por LA ENTIDAD.

CLAUSULA NOVENA.-

EL CONCESIONARIO no podrá sin consentimiento de LA ENTIDAD hacer ninguna modificación al inmueble motivo de este contrato, y las que hiciere quedarán a beneficio del mismo sin pago alguno por concepto de indemnización.

CLAUSULA DECIMA.-

EL CONCESIONARIO se obliga a conservar el predio en las condiciones que se encuentra por todo el tiempo que dure la concesión y conservarlo, haciendo por su cuenta las mejoras necesarias.

CLAUSULA DECIMA PRIMERA.-

EL CONCESIONARIO entregará a LA ENTIDAD, a la terminación de la concesión, el inmueble, así como los equipos e implementos (detallados en el anexo adjunto en el presente contrato), con el solo deterioro de su uso normal.

CLAUSULA DECIMA SEGUNDA.-

EL CONCESIONARIO se obliga a responder por los daños y perjuicios que pudiera sufrir LA ENTIDAD, en el caso que se privara del uso de la superficie en concesión a pesar de habersele comunicado con la anticipación de 07 días naturales para el uso exclusivo del mismo.

CLAUSULA DECIMA TERCERA.-

EL CONCESIONARIO no podrá transferir total o parcialmente a terceros las obligaciones contraídas en este contrato, teniendo responsabilidad total sobre su ejecución y cumplimiento del mismo.

CLAUSULA DECIMA CUARTA.-

EL CONCESIONARIO no se responsabiliza por el incumplimiento total o parcial del servicio, por motivo de caso fortuito o fuerza mayor de acuerdo a lo establecido en el Artículo 1315º del Código Civil, tales como huelgas, inundaciones u otras similares fuera de su control, debidamente comprobado.

CLAUSULA DECIMA QUINTA.- PENALIDADES

LA ENTIDAD procederá a aplicar penalidades en los siguientes casos:

1. La aplicación de la penalidad a un primer resultado desfavorable de los exámenes micro y/o bromatológico se le aplicará una penalidad de 0.5 U.I.T. Al segundo resultado desfavorable, se le aplicará una penalidad de 1 U.I.T. y al tercer resultado desfavorable será causal de resolución de contrato, lo cual dará derecho a la Autoridad Nacional del Agua, a exigir la indemnización por los daños y perjuicios a que hubiere lugar.
2. El incumplimiento de cualquier de las obligaciones contraídas en el contrato y precisadas en los términos de referencia de las bases, el Concesionario tendrá un plazo de cuarenta y ocho (48) horas para subsanar la deficiencia observada, caso contrario se aplicara un primera multa económica del 0.25 % de la U.I.T. De producirse un segundo incumplimiento se aplicará 0.50 % de la U.I.T., y finalmente, de producirse un tercer incumplimiento, se procederá a la resolución del contrato, lo cual dará derecho a la Autoridad Nacional del Agua, exigir la indemnización por los daños y perjuicios a que hubiera lugar.
3. Dichas penalidades deberán ser abonadas por el concesionario a la cuenta de la Autoridad Nacional del Agua, cuenta que será establecida por el Unidad de Tesorería, en un plazo que no exceda los cinco (5) días de habersele comunicado la misma. Caso contrario, se le resolverá el contrato, lo cual dará derecho a la Autoridad Nacional del Agua, a exigir la indemnización por los daños y perjuicios a que hubiera lugar.

CLAUSULA DÉCIMA SEXTA.-

LA ENTIDAD brindará las facilidades de acceso al personal debidamente identificado de EL CONCESIONARIO.

CLAUSULA DECIMA SÉPTIMA.-DECLARACIÓN JURADA

EL CONCESIONARIO declara bajo juramento que se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato.

CLAUSULA DECIMA OCTAVA.- MARCO LEGAL DEL CONTRATO

En lo no previsto en este contrato, serán de aplicación las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente y demás normas concordantes.

CLAUSULA DECIMA NOVENA.- RESOLUCIÓN DE CONTRATO

LA ENTIDAD podrá resolver el contrato, ante incumplimiento por parte de EL CONCESIONARIO de todas o algunas de sus obligaciones pactadas en el Contrato y en las normas legales pertinentes.

Para tal efecto, LA ENTIDAD resolverá el contrato mediante el envío de una Carta Notarial a EL CONCESIONARIO, en la que manifieste esta decisión y el motivo que la justifica. El contrato queda resuelto de pleno derecho a partir de la recepción de dicha carta notarial.

CLAUSULA VIGÉSIMA.- SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

Las partes renuncian al fuero de sus domicilios y acuerdas que todos los conflictos que deriven de la ejecución e interpretación del contrato, incluidos los que se refieren a su nulidad e invalidez, serán sometidos a la competencia de los jueces y tribunales del distrito judicial de Lima.

CLAUSULA VIGÉSIMA PRIMERA.- DOMICILIO

Las partes declaran como domicilio válido para notificaciones y comunicaciones en general el consignado en la introducción del presente Contrato. En caso algunas de las partes requieran modificar el domicilio señalado, deberán hacerlo vía notarial; dicha comunicación tendrá validez a partir de las 48 horas de recibida por la otra parte.

Las partes suscriben el presente documento en señal de absoluta conformidad con la redacción e intención de todos los términos y condiciones pactados en las cláusulas precedentes, en la ciudad de Lima, a los días del mes de de 2013.

LA ENTIDAD

EL CONCESIONARIO

CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA-COMEDOR DE LA AUTORIDAD NACIONAL DEL AGUA

TERMINOS DE REFERENCIA

I. DISPOSICIONES GENERALES

A. OBJETIVO DE LA CONVOCATORIA

Concesión de Cafetería-Comedor que ofrezca menús completos, variados, atractivos, balanceados y nutritivos, elaborados bajo un riguroso estándar de calidad que garanticen la inocuidad de las preparaciones.

B. FINALIDAD PÚBLICA

La finalidad pública del presente servicio es brindar atención de alimentación a los trabajadores, servidores de la Autoridad Nacional del Agua, del Servicio Nacional de Áreas Protegidas por el Estado y de la Dirección General Forestal y de Fauna Silvestre.

C. BASE LEGAL

Es de responsabilidad del CONCESIONARIO el cumplimiento de los siguientes dispositivos legales:

- Ley N° 26842 – Ley General de Salud.
- R.S. N° 019-81-SA/DVM "Normas para el funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva".
- D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- D.S. N° 022-2001-SA "Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en viviendas y establecimientos comerciales, industriales y de servicios".
- Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA Normas Sanitarias para el funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines.
- D.S. N° 034-2008-AG Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Ley N° 29783- Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, D.S. N° 005-2013-TR
- Plan de Bienestar y Salud Laboral de la Autoridad Nacional del Agua 2013.
- Normas de Bienestar y salud laboral que disponga la Autoridad del Agua.

La Autoridad Nacional del Agua, queda eximido de toda responsabilidad originada por el CONCESIONARIO en el incumplimiento de las leyes, reglamento o disposiciones vigentes.

D. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del servicio de concesionario será de dos (02) año calendario, que será computado a partir del día siguiente de la suscripción del contrato, pudiendo ser renovado previo acuerdo de la partes, en función a la calidad y satisfacción del servicio brindado, al cumplimiento del Término de Referencia.

E. DEL HORARIO Y COSTOS DE LOS ALIMENTOS

- 1) Número potencial de Comensales : 250 personas
- 2) Cobertura del Servicio : de Lunes a Viernes
- 3) Sistema de Servicio : Autoservicio

- 4) Horario de atención : De 07:00 a 19:30 horas
- i. Desayuno hasta las 8:30 horas
 - ii. Almuerzo de 12:30 a 14:00 horas
 - iii. Otros adicionales hasta las 19:30 horas

F. DE LOS AMBIENTES DE LA PRESTACION DEL SERVICIO

El servicio de concesionario se brindará en el ambiente especialmente adecuado y ubicado en el interior de la Sede Central de la ANA, sito calle Diecisiete 355 Urb. El Palomar San Isidro.

G. EQUIPAMIENTO

- a) La ANA ofrecerá la infraestructura/ambientes destinados para el concesionario, que corresponde a la cocina y sus zonas de distribución, así como, para los comensales.
- b) El concesionario deberá proporcionar el menaje, táboas, cubiertos, utensilios (servilleteros, jaras, etc.), mesas, sillas, artefactos eléctricos y, en general, todo cuanto sea necesario para la prestación del servicio.

H. DEL SERVICIO A PRESTAR

Servicio de atención de desayuno y almuerzo, para los trabajadores que laboran en el edificio de la Sede Central de la ANA, e invitados, considerando en su programación diaria menús, dietas y platos a la carta.

Los servicios a prestar deben contener:

- Aplicar minuciosamente las especificaciones de calidad y sus niveles de control en la preparación y manipulación de alimentos.
- Ofrecer al personal un menú de calidad, tomando en cuenta los hábitos y preferencias alimenticias.
- Planificación del menú, tomando en cuenta aspectos básicos de hábitos y preferencias alimenticias de los usuarios.

a. Características del servicio

El concesionario realizará la preparación de los alimentos basándose en los conceptos de: Inocuidad, Calidad y Satisfacción, con el propósito que el personal usuario consuma alimentos de alta calidad nutricional, que permita reponer las energías que demandan las labores diarias, libres de elementos contaminantes.

Garantizar una alimentación saludable en base a alimentos de alto valor nutritivo, manteniendo los estándares de calidad propuestos por la ANA.

La programación de menú deberá estar diseñado por profesionales de nutrición y especialistas en gestión de calidad, basados en el concepto de alimentación nutritiva, que tienda a coadyuvar y mejorar la calidad de vida de todos los trabajadores.

Se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- ✓ Cumplimiento estricto de los estándares de Calidad, seguridad y plan de contingencia contra riesgo laborales.
- ✓ Preparación de los alimentos en la cocina de la operación, cumpliendo con los procedimientos de Calidad.
- ✓ Elaboración de dietas.
- ✓ Atención del comedor mediante líneas de autoservicio.
- ✓ Personal capacitado y con experiencia.
- ✓ Personal con carné de sanidad y seguro de accidentes personales.
- ✓ Suministro de víveres, a cargo de proveedores acreditados y validados.
- ✓ Stock garantizado de insumos (secos 10 días, congelados 5 días, refrigerados o frescos 5 días).

b. Estándares y Sistemas de Control

- ✓ Aplicación de Estándares de Alimentación.
- ✓ Sistema de calidad basado en el Plan HACCP "Análisis de Riesgos y de Puntos Críticos de Control" ("Hazard Analysis and Critical Control Points"), de preferencia.
- ✓ Manejo de alimentos basado en la Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, según Resolución Ministerial N° 368-2005/MINSA.
- ✓ Manual de Calidad Alimentaria en la Operación.
- ✓ Habilitación sanitaria otorgada por DIGESA.
- ✓ El personal contará con el Equipo de Protección Personal (EPP)
- ✓ Implementación del Sistema de Control de Comedores.
- ✓ Inspecciones y auditorias de Calidad continuas, por parte de la ANA.

c. Servicio y Horario

El concesionario ofrecerá los siguientes servicios:

- ✓ Desayuno
- ✓ Almuerzo
- ✓ Otros adicionales
- ✓ Eventos Solicitados

Los alimentos serán preparados íntegramente en la cocina de la operación: HORARIO DE ATENCIÓN, El servicio de alimentación se brindará de lunes a viernes.

Servicio

Horario de Atención

DESAYUNO	07: 00 hrs. – 08:30 hrs.
ALMUERZO	12: 00 hrs. – 14:30 hrs.

d. Sistema de Servicio

El servicio se brindará bajo las siguientes modalidades:

- ✓ Líneas de Servicio de Autoservicio
- ✓ Atención de Venta Snack y No Perecibles

e. Entrega del Servicio

El concesionario se encargará de colocar los alimentos en las táboas de servicio de línea caliente, controlando y registrando la temperatura en la línea de servicio cada hora, garantizándonos que la temperatura sea mayor a 60°C.

f. Preparación de Los Alimentos

La preparación de alimentos se llevará a cabo en la cocina del comedor de la ANA. Se establecerá la distribución de las áreas de trabajo y los procedimientos de preparación, de manera que se garantice alimentos de calidad.

g. Áreas

Las áreas establecidas en la cocina son las siguientes:

- ✓ Zona de lavado
- ✓ Zona de pre elaboración de alimentos
- ✓ Zona de cocción
- ✓ Zona de línea de atención.
- ✓ Zona de almacén.

h. Procedimientos

El concesionario deberá contar con un administrador, un cheff, quienes se encargarán de la elaboración del menú mensual siguiendo todos los estándares de higiene y calidad, para ofrecer platos sanitariamente seguros, gastronómicamente apetecibles y con gran valor nutricional.

i. Consideraciones en el Transporte (Cadena Caliente)

- Inocuidad de los Alimentos:

Las preparaciones son altamente perecibles debido a su elevado nivel de humedad, alta cantidad y calidad proteica, carbohidratos fácilmente digeribles, etc. Por lo tanto, estas características las convierten en un elemento gastronómicamente apetecible, y por otra parte la convierten en un sustrato bastante apropiado para el crecimiento microbiano.

- Temperaturas Seguras:

La exposición de las preparaciones a temperatura ambiente por tiempos prolongados, implica que el alimento se encuentre en una zona de peligro (5°C a 60°C). Los gastrónomos permiten mantener los alimentos fuera de la zona de peligro, sin embargo siempre es recomendable controlar bien el tiempo y la temperatura entre la cocina y los comedores.

j. Vajilla - Menaje en el Comedor

El menaje cumplirá con los estándares de calidad establecidos, tazas, platos de loza, cubiertos de metal de una sola pieza, y los vasos vidrio.

Comedores
Bandejas (plástico o metal)
Vasos de vidrio (12 onzas)
Tazas de loza (12 onzas)
Platos hondos de loza
Platos tendidos de loza
Cubiertos de metal (cuchara, cucharita, tenedor, cuchillo)
Termos en desayuno y cena (uno/mesa preferible)
Jarras de vidrio en almuerzo (uno/mesa preferible)
Paneras (uno/mesa preferible)
Mesas
Sillas
Muebles y encerados

k. Menú

El menú desarrollado del concesionario, tiene como finalidad proporcionar las calorías necesarias para la actividad física que se realiza en las actividades de la ANA. Poniendo especial énfasis en asegurar la calidad, inocuidad y el buen gusto que todo alimento debe tener.

Deberá tener como alternativa un menú de dieta, para el personal bajo indicación médica.

La programación de dietas se presentará quincenalmente, con una descripción detallada de los alimentos contenidos y su valor nutricional, en la cual se considerarán la frecuencia de cárnicos y otros; la cual deberá estar firmada y validada, por un profesional en nutrición.

Menús Mejorados (Frecuencia: 10 veces al año)

El concesionario presentará al personal encargado, el menú para su aprobación, el cual será publicado un día antes en afiches que serán colocados en diferentes puntos de la operación.

En estos eventos se ofrecerá un menú acorde con la fecha a celebrar.

- Año Nuevo (01 Enero)
- Aniversario de Autoridad Nacional del Agua
- Semana Santa
- Día del Trabajo (01 Mayo)
- Día de la Madre
- Día del Padre
- Fiestas Patrias (28 y 29 de Julio)
- Día de Todos los Santos (01 de Noviembre)
- Navidad (25 Diciembre)
- Año nuevo

Se ambientan los comedores de acuerdo a la fecha descrita. Este servicio se brindará según el requerimiento.

Frecuencia de Cárnico

Tipo	Veces por Semana
Carnes de vacuno	2 y/o
Carne de pollo	2 y/o
Pescados y mariscos	1 y/o

Las carnes y otros alimentos tienen las siguientes características:

- Carne de res de primera calidad
- Pollo de primera calidad
- Carne de cerdo garantizado por la asociación de porcicultores (piernas, chuletas y brazuelos)
- Pescado fresco no congelado (dorado o cojinova o pez aguja o tollo de leche)
- Mariscos frescos no congelados (langostinos, caracoles, pulpos, calamares, almejas, conchas, machas)
- Menudencia de pollo y vísceras de res nacional y fresca
- Huevos frescos y lavados de gallina

I. Frecuencia de Verduras/frutas/refrescos

*“Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú”
“Año de la Inversión para el Desarrollo Rural y la Seguridad Alimentaria”*

Verduras y frutas frescas (limpias). En el caso de la frutas solo podrán ser servidas de dos formas: enteras si forma parte del postre o picadas.

m. Composición del Menú

PLATO	GRAMOS
Sopa Volumen	280 ml
Plato de Fondo - Proteico	
- Pollo sin Hueso	110 grs. +/- 5 grs.
- Pollo con Hueso	220 grs. +/- 5 grs.
- Bistec	120 grs. +/- 5grs.
- Churrasco	110 grs. +/- 5 grs.
- Pescado en Filete	100 grs. +/- 5 grs.
- Carne de Res / pollo para Guiso	110 grs. +/-5grs.
- Carne de Cerdo	120 grs. +/- 5grs.
- Chuleta de Cerdo	120 grs. +/- 5grs.
- Pavita	100 grs. +/- 5 grs.
- Arroz Superior	180 gr. +/- 5grs.
- Menestras	110grs. +/- 5grs.
- Fideos / Tallarines	180grs. +/- 5grs.
- Tubérculos (papa, camote, yuca amarilla)	120grs. +/- 5grs.
Pan Fresco	1 unidad de 30 grs. +/- 5 grs.
Postre	100 - 120 grs.

n. Valor Calórico Total

Según lo estudiado por nuestro nutricionista los requerimientos calóricos en esta operación serían los siguientes:

Total calorías: 3500 + - 100 calorías/día

Distribuidas en:

20 % + - 5 % desayuno (700 calorías)

45 % + - 5% almuerzo (1575 calorías)

35 % + - 5% comida (1225 calorías)

TOTAL: 3500 CALORÍAS

Proteínas : 15% de las calorías totales

Grasas : 20 % de las calorías totales

CHO : 65 % de las calorías totales

“Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú”
“Año de la Inversión para el Desarrollo Rural y la Seguridad Alimentaria”



o. DEL PERSONAL DE ATENCIÓN

a. Dotación de Personal

Los servicios del comedor que brinde el concesionario deben contar con el siguiente personal con la finalidad de garantizar la buena y adecuada atención que demanda la población usuaria.

- Un (01) Administrador
- Un (01) Cheff
- Un (02) Cocineros
- Tres (03) Personal Mozos
- Dos (02) Personal de Atención al Público
- Un (01) Persona de Limpieza (exclusivamente)

El personal deberá contar con Certificado de Antecedentes Penales y Policiales.

b. Higiene personal y prácticas sanitarias

- 1) Varones afeitados, cabello corto y completamente cubierto. Las damas deberán utilizar siempre el cubre pelo.
- 2) Uñas cortas, sin anillos relojes, pulseras ni cadenas: no deben usarse joyas: aretes, gargantilla, collares, pulseras, aros, relojes o muñequeras. Las uñas deben mantenerse cortas, limpias y sin ningún tipo de esmalte. No se permite el uso de elementos colgantes en ropa de trabajo (relojes, llaveros, lápices, prendedores, etc.)
- 3) Uniformes completos y limpios: toda persona que ingrese a la sala de elaboración deberá utilizar uniforme / guardapolvo (mandil blanco), gorro / cubre pelo y mascarilla limpios. Esto incluye visitas, cliente, personal que por algún motivo deba entrar a

cocina. Para el caso de reparaciones de equipos o su mantenimiento preventivo, se recomienda que ésta no se realice en horario de elaboración.

- 4) Personal sano: ninguna persona que esté afectada con alguna enfermedad contagiosa que pueda transmitirse a través de los alimentos, que sea portadora de organismos causantes de enfermedad, podrá trabajar en el establecimiento de servicios de alimentación.
- 5) El concesionario realizará el check list de higiene de su personal.
- 6) Lavaderos con jabón sanitizante, toalla de papel y cepillo de uñas: facilidades para el lavado de manos. Los lavaderos y lavamanos de cada área (incluyendo baño del personal) deben estar provistos de jabón desinfectante, escobillas de uñas, toalla de papel o secador de aire.
- 7) Correcto lavado de manos cada vez que se cambia de actividad. Uso de guantes para productos cocidos o listos para el consumo.
- 8) Uso de mascarilla cubriendo nariz y boca completamente. Toda persona que ingrese a la sala de elaboración debe usar mascarilla descartable.
- 9) No se consume alimentos, bebe, ni fuma en las áreas de elaboración y de almacenes, se permitirá solamente la degustación del alimento para verificación del sabor.

c. **Carné de Sanidad**

Todos los trabajadores del equipo del concesionario deberán estar acreditados y contar con su respectivo y vigente Carné de Sanidad.

d. **Seguro de Accidentes Personales**

Todos los trabajadores del equipo del concesionario deberán estar afiliados, acreditados y vigentes con una póliza vigente de Seguros de Salud o de Accidentes Personales que prevea la atención de los trabajadores en caso que la situación lo amerite.

p. **COMPOSICIÓN Y COSTO DE MENU**

Los precios de los alimentos básicos deben estar incluidos en estos márgenes:

1.- Desayuno.-

DESCRIPCIÓN/ DESAYUNO	
Jugo de Fruta	Fruta de la Estación
Bebida Caliente	Leche, Infusión, Caffé, Quinua, Maca Soya Quaker.

*“Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú”
“Año de la Inversión para el Desarrollo Rural y la Seguridad Alimentaria”*

Panes (02)	Sándwich diversos: queso, jamón, jamonada, aceituna, mantequilla y mermelada, huevo, etc.
------------	---

El costo del desayuno será de S/.3.50 nuevos soles incluido el IGV.

2.- Almuerzos.-

DESCRIPCIÓN/ALMUERZO	
Entrada o Sopa	Entrada fría o caliente
	Sopa
Plato de Fondo	02 opciones de productos cárnicos
Guarniciones	Arroz, camote, papa, yuca, etc.
Fruta de la estación o postre	Fruta Natural o Postres variados
Complementos	Ají, limón, cremas
Refresco	De fruta natural (variada), infusiones

El costo de los almuerzos tendrá la siguiente estructura:

TIPO DE MENÚ	COSTO EN NUEVOS SOLES
Menú Económico	S/. 7.00
Menú Ejecutivo	S/. 10.00
Dietas (variadas)	S/. 10.00
A la Carta (variados)	S/. 12.00

Las alternativas de menús, variarán cada dos semanas, o según lo coordinando con el área de Bienestar y Recursos Humanos.

II. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

A PLAN DE MANEJO DE INSUMOS

El concesionario deberá desarrollar un plan de manejo de insumos que se aplica con nuestros requerimientos.

Este Plan de Manejo de Insumos tiene las siguientes etapas:

- a. Stock Mínimo
- b. Recepción de Mercadería
- c. Almacenaje de Productos Perecibles
- d. Almacenaje de Productos NO Perecibles
- e. Preparación y Manipulación.
- f. Supervisión y validación de todos los proveedores del concesionario.

a) Stock Mínimo

Asegurar el siguiente stock mínimo:

- 05 días para productos perecibles
- 05 días para productos congelados
- 10 días para productos secos

b. Recepción de Mercadería

Esta etapa cumple la función de conservar los insumos, evitar su contaminación o recontaminación, realizando las tareas de recepcionar y almacenar la mercadería (productos cárnicos, lácteos, embutidos, secos, frutas y verduras). Durante la recepción se realiza una revisión de la materia prima con el objetivo de controlar su abastecimiento en cuanto a cantidad y calidad deseada: temperatura, color, olor, aspecto, fecha de elaboración, fecha de vencimiento del producto. Además, el concesionario controlará el estado higiénico de los camiones.

c. Almacenaje de Productos Perecibles

Los procedimientos son los siguientes:

- ✓ Carnes, aves, mariscos y pescados rotulados en cámara: Deben estar identificadas con un rótulo en el que se indique el nombre del producto, fecha de elaboración y fecha de vencimiento; datos que deberán ser colocados en un rótulo, perfectamente visible y fácilmente entendible, independientemente del etiquetado del fabricante.

- ✓ Embutidos, productos lácteos con rótulo y en refrigeración: deben estar identificadas, fecha de elaboración y fecha de vencimiento (datos consignados en un rótulo, perfectamente visible y fácilmente entendible).
- ✓ Almacenamiento adecuado de frutas y verduras frescas: deben almacenarse en cámaras o almacenes debidamente higienizados, temperatura ambiente fresco y de fácil ventilación y circulación de aire. Cuando estén refrigeradas se almacenarán en temperaturas de 0° C a 7° C. Se debe rotular con nombre de producto y con fecha de recepción.
- ✓ Almacenamiento adecuado de frutas y verduras pre-elaboradas refrigeradas y congeladas: Las verduras y frutas congeladas (choclos, arvejas, frejoles verdes, etc.) se mantendrán a temperaturas de congelación (-18° C o menos), las pre elaboradas a temperaturas de refrigeración (0° C a 7° C); y se rotularán con nombre del producto, fecha de elaboración y fecha de vencimiento. Las frutas y verduras que se pre elaboran en cocina se deben mantener protegidas y en refrigeración.
- ✓ Productos desinfectados se mantienen adecuadamente protegidos y rotulados: las frutas y verduras desinfectadas deberán mantenerse a temperaturas de refrigeración (0°C a 5 °C), protegidas con film plástico y rotuladas con nombre de producto y fecha de producción.
- ✓ La temperatura de la cámara de congelados deberá mantenerse máximo a 18°C y refrigerados de 0°C a 5°C.

Ordenamiento de acuerdo a nivel de elaboración:

- ✓ En las estanterías más bajas deben estar los productos crudos, en las estanterías intermedias deben colocarse los productos pre-elaborados y en las estanterías superiores los alimentos listos para su consumo. Todos los productos deben estar protegidos. En el almacenamiento en cámaras se separarán los cárnicos, de vegetales y lácteos de manera que no se produzca contaminación cruzada.
- ✓ Almacenamiento según norma FIFO ó PEPS (primero en entrar, primero en salir).
- ✓ Se realizará la separación, identificación y depuración de productos diariamente cuando éstos se encuentran deteriorados, dañados y/o vencidos.
- ✓ Área de almacenaje deberá estar limpio, ordenado, ventilado y sin restos de alimentos.
- ✓ El apilamiento permite una adecuada ventilación y ordenamiento de los productos:
- ✓ Los productos deben guardar distancias adecuadas con respecto del piso, la pared y el techo, de tal forma que permita una adecuada ventilación y ordenamiento de los productos y no se favorezca la aparición de plagas.

d. Almacenaje de Productos no Perecibles

- ✓ Los artículos de limpieza y productos utilizados para la desinfección serán almacenados en un lugar separado físicamente de los alimentos, y permaneciendo debidamente identificados. Los rociadores y recipientes con detergentes deben estar tapados y rotulados.
- ✓ Los productos enlatados no deben presentar abolladuras, óxidos, hinchazón.

- ✓ Los productos deberán mantenerse sobre parihuelas, adecuadamente estibados y separados del piso y la pared para favorecer la circulación de aire en el almacén. Se considera estanterías de PVC ó de acero inoxidable.
- ✓ Los productos secos se mantienen protegidos o cerrados en envases. No se deberá abrir al mismo tiempo más de un producto de la misma naturaleza.
- ✓ Almacenamiento según norma FIFO ó PEPS (primero en entrar, primero en salir).

e. Preparación y Manipulación de Alimentos

El concesionario deberá:

- ✓ Tomar y registrar la temperatura interna de todos los productos cárnicos cuando estos alcancen la cocción, esta temperatura deberá ser superior a 80° C.
- ✓ Las preparaciones cocidas frías serán refrigeradas y debidamente protegidas con film plástico o una tapa.
- ✓ Se realiza lavado y desinfección de mesones al inicio y entre cambios de actividad.
- ✓ Tiempo de exposición a temperatura ambiente (zona de peligro):
- ✓ Evaluar los tiempos mínimos de exposición a temperatura ambiente (Zona de peligro entre los 5°C a 60°C) de la preparación.
- ✓ Respetar las prácticas operacionales seguras en cocina.
- ✓ La manipulación de alimentos debe estar basado en el Manual de Buenas Prácticas de manipulación de Alimentos.

B PLAN DE LIMPIEZA

a. **Objetivos**

- 1) Implementar un Plan de Limpieza que mantenga los ambientes del Comedor (zonas de comedor, de auto servicio, de cocina, de servicios higiénicos, de almacén y de procesamiento) en un estado limpio y desinfectado en forma permanente a fin de evitar la existencia de agentes contaminantes, para lo cual se establece una frecuencia referencial mínima.
- 2) Motivar al personal encargado de la limpieza y del manipuleo y preparación de alimentos a mantener la higiene de los ambientes, utensilios y de ellos mismos, garantizando que los alimentos preparados coadyuvarán a la conservación de la buena salud de los comensales.

b. **Contenido**

- 1) El concesionario deberá contar con un (01) personal) encargado exclusivamente de la limpieza de las zonas de comedor, de auto servicio, de cocina, de servicios higiénicos, de almacén y de procesamiento.
- 2) El concesionario deberá presentar un Plan de Limpieza, que detalle las acciones necesarias para brindar el servicio convocado, dentro de adecuados estándares de limpieza e higiene, el

- mismo que deberá adecuarse al Plan que a continuación se detalla, sin que éste sea limitativo ni taxativo, pudiendo incorporar otros conceptos no contenidos en el mismo.
- 3) En la presentación del Plan de Limpieza, el concesionario deberá detallar el procedimiento y preparación de los productos de limpieza. En la limpieza de los muebles, menaje, etc. se emplearán productos químicos de uso permitido y registrado por la autoridad sanitaria.
 - 4) El Plan de Limpieza debe incluir la limpieza, mantenimiento y/o reparación de la campaña extractora de las instalaciones de la cocina del comedor, con una periodicidad de tres (03) meses; el cual debe ser realizado por personal especializado y reportado mediante documento sustentatorio a la Unidad de Recursos Humanos.
 - 5) Tanto el Plan de Limpieza como el Plan de Control Interno de Plagas, debe ser presentado a la firma del Contrato de Concesión de la Cafetería del Comedor de la ANA.
 - 6) Deberá detallar las medidas de higiene y seguridad que deberá seguir el personal a cargo de la prestación del servicio.
 - 7) Asimismo, deberá contar con un Plan de Control Interno de Plagas, señalando y detallando acciones de desinfección, fumigación y desratización del Comedor:
 - i. Estos servicios deberán ser previamente coordinados con la Unidad de Recursos Humanos y la Unidad de Logística, debiéndose establecer una programación de los trabajos, los cuales se efectuarán los días sábado, domingo o feriado, a fin de no interrumpir la prestación diarias del servicio.
 - ii. Deberán emplearse insecticidas de buena calidad que no dejen malos olores ni residuos nocivos para la salud, debiendo estar autorizado su uso por el Organismo Internacional de la Salud – OIS y cumplir con las normas de protección ambiental.
 - iii. Deberá emplearse personal técnico especializado y equipo adecuado.

C MEJORAS DEL COMEDOR

- 1) Cumplimiento estricto de programa de limpieza y desinfección implementado en el servicio de alimentación.
- 2) Implementación de menajería y utensilios nuevos, acorde a la demanda del cliente.
- 3) Crear un ambiente grato que genere confort para el consumo de alimentos.
- 4) Realizar la limpieza profunda semanal y conservación de los equipos.
- 5) Implementar todas las mejoras para la seguridad laboral del trabajador.
- 6) Servilletero y servilletas en todas las mesas.
- 7) Entrega de cubiertos debidamente embolsados.
- 8) Asegurar la limpieza de las mesas antes durante y después del periodo de refrigerio.
- 9) Mantener el orden y limpieza en el área del comedor.
- 10) El Consumo de refresco en el comedor es a discreción.
- 11) Mantener a su personal correctamente uniformado durante toda su labor y con los implementos necesarios.
- 12) Realizar el pintado de las paredes del comedor, en caso corresponda, así como la desinfección de pisos y baldosas del comedor incluyendo la zona de cocina de manera diaria.
- 13) Disponer de los residuos orgánicos, sólidos, entre otros.

- 14) Cumplir a cabalidad con lo establecido en el Decreto Legislativo N° 1062- Ley de Inocuidad de los Alimentos y demás normas de sanidad, higiene y seguridad vigentes en el manejo de la preparación de alimentos y del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos.

D MERCED CONDUCTIVA Y PAGO DE SERVICIOS

- 1) La merced conductiva asciende a la suma de S/. 3,000.00 (Tres mil nuevos soles), el cual debe abonar por mes adelantado; el cual servirá para cubrir los gastos mensuales incurridos por consumo de energía eléctrica, agua potable y depreciación de inmuebles.
- 2) Toda mejora será plenamente asumida por el concesionario, previo conocimiento y autorización de la ANA.

E PENALIDADES

1. La aplicación de la penalidad a un primer resultado desfavorable de los exámenes micro y/o bromatológico se le aplicará una penalidad de 0.5 U.I.T. Al segundo resultado desfavorable, se le aplicará una penalidad de 1 U.I.T. y al tercer resultado desfavorable será causal de resolución de contrato, lo cual dará derecho a la Autoridad Nacional del Agua, a exigir la indemnización por los daños y perjuicios a que hubiere lugar.
2. El incumplimiento de cualquier de las obligaciones contraídas en el contrato y precisadas en los términos de referencia de las bases, el Concesionario tendrá un plazo de cuarenta y ocho (48) horas para subsanar la deficiencia observada, caso contrario se aplicara un primera multa económica del 0.25 % de la U.I.T. De producirse un segundo incumplimiento se aplicará 0.50 % de la U.I.T., y finalmente, de producirse un tercer incumplimiento, se procederá a la resolución del contrato, lo cual dará derecho a la Autoridad Nacional del Agua, exigir la indemnización por los daños y perjuicios a que hubiera lugar.
3. Dichas penalidades deberán ser abonadas por el concesionario a la cuenta de la Autoridad Nacional del Agua, cuenta que será establecida por el Unidad de Tesorería, en un plazo que no exceda los cinco (5) días de habersele comunicado la misma. Caso contrario, se le resolverá el contrato, lo cual dará derecho a la Autoridad Nacional del Agua, a exigir la indemnización por los daños y perjuicios a que hubiera lugar.