



## CONDICIONES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA – COMEDOR DE LA ANA

### I. DISPOSICIONES GENERALES

#### 1. Objetivo

El presente proceso tiene por objeto seleccionar a una persona natural o jurídica que brinde el Servicio de Cafetería - Comedor para el personal que labora y/o presta servicios en la sede central de la Autoridad Nacional del Agua, por un periodo de un (01) año que puede ser prorrogado hasta por cuatro (4) años.

#### 2. FINALIDAD

La finalidad de la selección del concesionario de la Cafetería, es brindar el servicio de alimentación variado, nutritivo y económico para los trabajadores de la Autoridad Nacional del Agua, que laboran en la sede central.

#### 3. BASE LEGAL

El Servicio de Cafetería – Comedor para la ANA, queda sujeto a los siguientes dispositivos legales:

- Ley N° 26842 – Ley General de Salud.
- Ley N° 27444, Ley de Procedimientos Administrativo General
- 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 para alimentos y bebidas"
- R.D. N° 022-2001-SA "Reglamento Sanitario para as 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° 005-2012-TR
- Las demás disposiciones que resulten aplicables al Contrato Administrativo de Servicios.



#### 4. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del Servicio de Cafetería – Comedor, es de un (01) año, el cual incluye un periodo de prueba de tres (03) meses, pudiendo ser renovado, por acuerdo de las partes, por el mismo periodo hasta por cuatro (04) años, previo informe favorable de la Unidad de Recursos Humanos en función de la calidad del servicio, la satisfacción de los usuarios y el cumplimiento de las condiciones de prestación.

#### 5. DEL SERVICIO, HORARIO Y COSTO DE LOS ALIMENTOS

- |  |  |
|--|--|
| 1) Número potencial de comensales <sup>1</sup> : | 100 personas aproximado  |
| 2) Cobertura del servicio:                       | de Lunes a Viernes   |
| 3) Sistema de Servicio:                          | Autoservicio   |
| 4) Horario de Atención:                          | de 7:30 a.m. a 16:30 horas   |
| 5) Expendio de alimentos:                        | 1. Desayuno de 07:30 a 08:30 horas<br>2. Almuerzo de 13:00 a 15:00 horas<br>3. Aperitivos entre comidas hasta las 16:30 horas. |

Queda establecido que de acuerdo al Reglamento Interno de Trabajo de la Autoridad Nacional del Agua, el horario para el uso del comedor será de 13:00 a 15:00 horas, por lo que constituye el único tiempo en que el personal puede permanecer en el Servicio de Cafetería – Comedor; los servicios de desayuno y aperitivos no implicará la permanencia del trabajador en las instalaciones de la cafetería – comedor.

#### 6. DE LOS AMBIENTES Y LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El servicio de Cafetería – Comedor se brindará en el ambiente destinado para el comedor y ubicado en el interior de la sede central de la ANA, sito en Calle Diecisiete N° 355, Urb. El Palomar, San Isidro.

#### 7. EQUIPAMIENTO

- La ANA ofrecerá la infraestructura y ambientes que corresponden a la cocina y sus zonas de distribución, así como, la zona de comida para los comensales, mesas y sillas destinados para el Servicio de Cafetería – Comedor.

<sup>1</sup> La entidad NO GARANTIZA un número mínimo de comensales, puesto que los trabajadores no se encuentran obligados a consumir el servicio ofrecido por el Concesionario. Universo de trabajadores: 400 en la sede central a la fecha de elaboración de las presentes Condiciones.

*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*



- El responsable del Servicio de Cafetería - Comedor deberá contar con el equipamiento, mobiliario, menaje y todo cuanto sea necesario para la prestación del servicio.

## 8. CRONOGRAMA DEL PROCESO

ETAPAS	FECHA Y LUGAR
Publicación en el portal de la web institucional	18 al 24 de abril de 2017
Visita a Instalaciones del Comedor	25 de abril al 02 de mayo de 2017, de 10:00 a.m. a 12:00 m
Envío de consultas al correo: selección@ana.gob.pe	03 de mayo de 2017
Absolución de consultas	04 de mayo de 2017
Presentación de Propuestas: Calle Diecisiete 355, Urb. El Palomar, San Isidro - Lima	08 de mayo de 2017 en el horario de 09:00 a.m. a 05:00 p.m.
Evaluación de Propuestas	Del 09 al 12 de mayo de 2017
Publicación de Resultados en la web del portal institucional	16 de mayo de 2017
Firma de contrato	31 de mayo de 2017
Acondicionamiento de la Concesión	Del 02 al 09 de junio de 2017
Inicio de Actividades de la Cafetería-Comedor	12 de junio de 2017

## 9. CONTENIDO DE LAS PROPUESTAS

Los postores presentarán sus propuestas en un sobre cerrado en Mesa de Partes conteniendo lo siguiente:

- Índice
- Declaración Jurada de datos del postor según **Formato 1**. Incluir copia actualizada de la vigencia de poderes del Representante Legal.
- Formato 2** : Sujeción a las condiciones de la Concesión
- Copia simple de la ficha RUC del postor.
- Ficha de inscripción en los Registros Públicos
- Autorización vigente otorgada por el Ministerio de Salud.
- Experiencia del postor; Detalle de locales similares administrados. Adjuntar al menos 2 constancias de calidad del servicio, expedidas por vuestros clientes en los últimos 4 años, según **Formato 3** o similar.



PERÚ

Ministerio de Agricultura y Riego



- h. Contar con póliza de seguro de Responsabilidad Civil contra terceros de mínimo \$ 10,000 (diez mil dólares americanos) por evento (se presentará la solicitud del postor la Cía. Aseguradora – De resultar ganador en la firma de contrato deberá presentar la Póliza ya vigente). Para la presentación de la propuesta bastará una declaración jurada a través de la cual el postor se comprometa a adquirir la póliza.
- i. Plan de trabajo: Debe orientarse a cumplir con lo requerido en el acápite 5 del presente documento, en lo que se refiere al desarrollo del servicios de concesión y comprender como mínimo lo siguiente:
  - Resumen descriptivo, de la forma de cómo se propone brindar el servicio concesionado. Para ello se hará una breve descripción de la planificación del servicio, que garantice el cumplimiento de plazos, calidad y seguridad requeridos para su funcionamiento.
  - Listado de preparaciones a ofrecer.
  - Lista de equipos que instalará **LA CONCESIONARIA** según **ANEXO 1** al contrato de concesión.
  - Planes de aseguramiento de calidad, mecanismos de control, entre otros para el servicio objeto de la concesión.
  - Organización del personal: especificar en forma nominal los puestos de apoyo y atención directa. El postor deberá contar en su equipo con una nutricionista, a fin que realice la elaboración de la carta de menús que se ofrecerán semanalmente. Asimismo el postor deberá presentar constancias de trabajo del personal propuesto por el periodo de dos (02) años.
  - Propuestas adicionales que desee formular.
  - Plan de Seguridad Alimentaria.
  - Plan de limpieza.
- j. Deberá facilitar la dirección de algún local donde venga prestando el servicio de desayunos y/o almuerzos a fin que personal de la entidad pueda realizar una visita inopinada durante el periodo indicado como evaluación de propuestas.
- k. Propuesta económica:
  - Lista de precios a cobrar por los diferentes productos en el **ANEXO 2**.

En caso de presentarse en consorcio cada empresa deberá contar con los requisitos legales exigidos.

La documentación presentada debe estar foliada, sellada y rubricada en todas las páginas por el representante legal del postor.

El sobre debe tener el siguiente membrete

Señores:  
 AUTORIDAD NACIONAL DEL AGUA  
 Atte. Sres. De la Comisión

PROCESO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA – COMEDOR DE LA ANA

DENOMINACION O RAZON SOCIAL DEL POSTOR: .....

RUC N°: .....

Ca  
T: (0  
ww  
ww



PERÚ

Ministerio  
de Agricultura y Riego



## 10. DEL SERVICIO A CONCESIONAR

El Servicio de Cafetería – Comedor considerará la atención de los desayunos, almuerzos, aperitivos y adicionales, considerando en su programación diaria menús que incluyan: Menú Económicos, Menú Ejecutivo, Dieta y platos a la carta.

### a. Características del servicio:

El Servicio de Cafetería - Comedor realizará la preparación de los alimentos basándose en las normas de sanidad e inocuidad alimentaria, con el propósito que el personal usuario consuma alimentos salubres de calidad nutricional y cantidad calórica.

- ✓ Aplicar las especificaciones de calidad y sus niveles de control en la preparación y manipulación de alimentos.
- ✓ Ofrecer al personal un menú (económico, ejecutivo, y dieta) variado, balanceado nutricionalmente acorde a las necesidades alimenticias de los trabajadores.
- ✓ Programar semanalmente, los menús diarios par conocimiento del personal, tomando en cuenta aspectos básicos de los hábitos y preferencias alimenticias de los usuarios, debiendo ser dicha información remitida a la Unidad de Recursos Humanos para su difusión.

### b. Estándares y Sistemas de Control

La elaboración y programación de menús deberá estar a cargo de un profesional en nutrición, que desarrolle la descripción detallada de los alimentos contenidos y su valor nutricional. Se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- ✓ Personal de cocina con experiencia en manipulación de alimentos basado en la Norma Sanitaria para el funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines.
- ✓ Personal en cantidad suficiente para la atención a los trabajadores durante el horario de refrigerio. El concesionario deberá disponer de planes de contingencia para prevenir la acumulación de colas en la atención del servicio.
- ✓ Personal equipado con indumentaria adecuada y apropiada para la manipulación de alimentos y atención al público.
- ✓ El concesionario deberá contemplar medidas de seguridad alimentaria para prevenir contaminación cruzada entre el personal de atención de cajas y el personal de atención de servicio.
- ✓ Carné de sanidad (Examen médico ocupacional) y seguro de salud y/o accidentes personales vigentes. Dicho documento deberá ser presentado como requisito de la firma del contrato.
- ✓ Autorización municipal para operar vigente.
- ✓ Habilitación sanitaria otorgada por DIGESA.
- ✓ El concesionario deberá estar familiarizado con las normas HACCP.

5



## Control de Alimentos

**Recepción de Alimentos:** El concesionario debe registrar la información concerniente a la procedencia de los alimentos, descripción, composición, periodo de almacenamiento y condiciones de manejo y conservación.

**Almacén de Productos secos:** Se tendrá en cuenta la vida útil del producto, se rotularán los empaques con la fecha de ingreso y salida de los alimentos, los almacenes deben mantenerse limpios, secos, ventilados y protegidos contra el ingreso de roedores y animales.

**Almacén de Frío:** Los equipos de frío deben contar con termómetros, colocados en un lugar visible y ser calibrados periódicamente.

### c. Productos Ofrecidos

El servicio de Cafetería- Comedor ofrecerá los siguientes servicios:

- ✓ Desayuno
- ✓ Almuerzo (menú económico, menú ejecutivo, dieta y platos a la carta).
- ✓ Merienda y aperitivos (media mañana y/o media tarde).
- ✓ Servicio de catering para eventos institucionales que le sean requeridos.

### d. Sistema del Servicio

El Servicio de Cafetería- Comedor se brindará bajo las siguientes modalidades:

- ✓ Líneas de Autoservicio: El Concesionario se encargará de servir los alimentos o colocarlos en las távolas de servicio de línea caliente, controlando y registrando la temperatura cada hora, garantizándonos una temperatura apropiada para la ingesta de alimentos.
- ✓ Atención de venta de snacks, meriendas, postres, ensaladas de frutas, jugos naturales, infusiones, bebidas no carbonadas, gaseosas, etc.

### e. Vajilla – Menaaje

El menaje del Servicio de Cafetería - Comedor debe ser implementado en su totalidad por el proveedor del servicio; debidamente conservados, en buen estado, los equipos y utensilios deben ser resistentes a la corrosión y capaces de soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Las superficies deben ser lisas y estar exentas de orificios y grietas.





f. **Menú**

Los menús elaborados por el Servicio de Cafetería – Comedor, tienen como finalidad proporcionar los contenidos calóricos y nutricionales necesarios para la actividad física e intelectual que desarrollan los trabajadores de la ANA poniendo especial énfasis en asegurar la calidad, inocuidad, salubridad y el buen gusto que todo alimento debe tener, los cuales deberán ser visados por una Nutricionista.

El Servicio de Cafetería – Comedor, debe proponer como mínimo:

Desayuno:

- ✓ Dos (2) alternativas de desayuno básico que conste de leche, cereal (quinua, avena, kiwicha) jugo o infusión, más dos panes a elección entre mantequilla, memelada, palta, queso fresco, aceituna, huevo, jamón, tortilla, conserva de pescado, etc.

Almuerzo:

- ✓ Dos (2) alternativas de menús económicos que consten de: entrada, segundo, postre y refresco.
- ✓ Una (1) alternativa de menú ejecutivo que conste de entrada, segundo, postre y refresco natural.
- ✓ Un (1) menú de dieta, según lo solicite el trabajador (blanda, bajo en grasas, calorías, condimentos, etc.) con infusión o refresco natural y postre (compota, fruta natural, gelatina, flan, mazamorra, etc.)
- ✓ Platos a la Carta a elección.

Merienda:

- ✓ Ensaladas de frutas, yogurt y postres (bajo contenido calórico).
- ✓ Jugos de fruta fresca (naranja, papaya, piña, surtido), refrescos, etc.
- ✓ Sándwiches de pollo, mixto (jamón y queso), sándwich *capresse* (mozzarella, albaca, tomate, con aceite de oliva), aceituna con huevo duro, etc.

g. **Precios de menús**

El Servicio de Cafetería – Comedor deberá considerar los siguientes precios referenciales:

- ✓ El costo del desayuno tendrá un precio no mayor de S/. 5.00 Soles, incluido I.G.V. Un mínimo de 30 unidades /diarias
- ✓ El costo del menú económico, tendrá un precio no mayor de S/. 9.00 Soles, incluido I.G.V. Un mínimo de 60 unidades/diarias para personal exclusivamente de la ANA. Adicionalmente se debe considerar que existe personal ajeno a la ANA que utilizan los servicios de la cafetería.

*Handwritten signature and initials in blue ink.*



- ✓ El costo del menú ejecutivo, tendrá un precio no mayor de S/. 12.00 Soles, incluido IGV.
- ✓ El costo de la Dieta, Platos a la Carta y otro tipo de menús, serán convenidos entre ambas partes según criterios de mercado.
- ✓ El costo de las meriendas, jugos, aperitivos, etc. serán convenidos entre ambas partes según criterios del mercado.
- ✓ El listado de precios, así como cualquier aviso del servicio, se expondrá al público en lugares visibles del comedor.

## 11. DEL PERSONAL DE ATENCIÓN

### a. Responsabilidad de las instalaciones de la Cafetería - Comedor

El concesionario es responsable de la infraestructura que le entrega la ANA. De existir deterioro como consecuencia del uso o traslado de mercancías o equipos está obligado a reparar o reconstruirlas.

### b. Dotación y documentación de personal

El Servicio de Cafetería – Comedor debe contar como mínimo con el personal de administración, cocina, atención a los trabajadores y limpieza, con la finalidad de garantizar la buena y adecuada atención que demanda la población usuaria.

Los postores para la presentación de propuesta debe acreditar la experiencia del personal propuesto (en los casos del personal de cocina y de servicio de atención a los trabajadores) en la ejecución del servicio de alimentación, a través de certificados o constancias de trabajo por un periodo mayor a dos (2) años.

El personal deberá contar con Certificado de Antecedentes Policiales, Carné Sanitario, Examen Médico Ocupacional y Seguro de Salud y/o Accidentes Personales, vigentes, documentos que serán presentados para la firma del contrato.

### c. Presentación, higiene personal y prácticas sanitarias

- ✓ El personal debe ser amable y de buen trato con los trabajadores que hacen uso de la Cafetería – Comedor
- ✓ La presentación de los varones debe ser: afeitados, cabello corto y completamente cubierto. Las damas deberán utilizar siempre el cubre pelo.
- ✓ 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.), no deben usarse joyas: aretes, gargantilla, collares, pulseras, aros, relojes o muñequeras.

- ✓ Los manipuladores de alimentos (del área de cocina) deben usar ropa protectora de color blanco que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello y tener calzado adecuado.
- ✓ Toda persona que ingrese a los ambientes de elaboración de alimentos deberá colocarse el mandil blanco, gorro y mascarilla tapa boca limpios. Esto incluye a las visitas o personal que supervise el servicio.
- ✓ Las reparaciones de equipos o su mantenimiento preventivo en los ambientes de la cocina, deben realizarse fuera del horario de preparación de alimentos.
- ✓ El responsable del concesionario realizará la revisión de las medidas de higiene de su personal.
- ✓ Los lavaderos y lavamanos de cada área (incluyendo baño de personal) deben estar provistos de jabón desinfectante, escobillas de uñas, toalla de papel o secador de aire.
- ✓ Correcto lavado de manos cada vez que se cambia de actividad. Uso de guantes para productos cocidos o listos para el consumo.
- ✓ No está permitido fumar, ni beber bebidas alcohólicas en las áreas de elaboración y de almacenes de alimentos, ni el ingreso a laborar de personas en estado etílico o bajo la influencia de drogas ilegales.

#### d. Plan de Limpieza

- ✓ Implementar un Plan de Limpieza que mantenga los ambientes del Comedor (zonas de comedor, auto servicio, cocina, servicios higiénicos, almacén y procesamiento de alimentos) 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.
- ✓ 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.
- ✓ Implementar un Plan de control de plagas que deberá realizarse periódicamente bimestralmente en los ambientes del comedor y cocina de la entidad.

#### Contenido del Plan de Limpieza

1. El servicio deberá contar con un (1) personal encargado exclusivamente de la limpieza de las zonas de comedor, auto servicio, almacén y procesamiento de alimentos.



2. El Plan de Limpieza, 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 competente.
3. El Plan de Limpieza debe incluir la limpieza, mantenimiento y/o reparación de la campana extractora de las instalaciones de la cocina del comedor, con una periodicidad de tres (3) meses, el cual debe ser realizado por personal especializado y reportado mediante documento a la Unidad de recursos Humanos.
4. Deberá detallar las medidas de higiene y seguridad que deberá seguir el personal a cargo de la prestación del servicio.
5. Tanto el Plan de Limpieza como el Plan de Control de Plagas, debe ser presentado a la firma del Contrato del Servicio de la Cafetería del Comedor de la ANA.
6. Control de salubridad de los alimentos y enseres de cocina.

#### Capacitación del personal:

Es responsabilidad de la empresa concesionaria la capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos. Debe incluir los siguientes temas:

- Principios generales de higiene.
- Contaminación de alimentos y enfermedades de transmisión alimentaria relacionados a alimentos preparados.
- Buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas.
- Programa de higiene y saneamiento.
- Bases del sistema HACCP aplicado a restaurantes o servicios afines.
- Aplicación de las fichas de evaluación sanitaria de restaurantes.
- Cumplimiento de la normativa R.M N° 363-2005/MINSA.

#### 12. GARANTÍA

La garantía, tendrá la finalidad de resguardar el estado de conservación del patrimonio institucional, para lo cual el concesionario se obliga a dejar las instalaciones en el mismo o mejor estado del que las recibió; así como, garantizar el cumplimiento del contrato, por lo que en caso de resolverse por causal imputable al concesionario la entidad ejecutará la garantía.

Se presentará una carta fianza a favor de la ANA, por el equivalente de una (1) UIT, la cual debe ser presentada previa a la firma del contrato. La garantía será devuelta, luego de finalizado el tiempo de concesión establecido en el contrato, y previa verificación del estado de conservación del espacio cedido en concesión por parte de la Unidad de Recursos



*[Handwritten signature and stamp in blue ink]*



Humanos. Toda mejora será plenamente asumida por el concesionario, previa autorización de la ANA.

### 13. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO

La Supervisión de la calidad de la preparación de los alimentos así como de la atención los usuarios, estará a cargo de la Unidad de Recursos Humanos a través del profesional de Bienestar Social que evaluará la calidad nutricional de los alimentos, la calidad de atención del servicio y la satisfacción de los usuarios; y, del Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo que evaluará lo correspondiente a las condiciones de higiene y seguridad.

Para una mejor atención a los comensales, se medirá el grado de satisfacción mediante encuestas periódicas, que permitirá realizar recomendaciones tanto en temas nutricionales, como en calidad de servicio, así como con la revisión del buzón de sugerencias y quejas que se habilitado en el comedor de la institución.

De encontrarse incumplimientos por parte del proveedor, estos serán comunicados a la Oficina de Administración para la imposición de las respectivas penalidades.

### 14. PENALIDADES

Las penalidades están referidas al incumplimiento o desmedro de cualquiera de las obligaciones contraídas en el contrato y precisadas en estas condiciones de prestaciones del Servicio de Cafetería – Comedor de la ANA, respecto a:

- i) La calidad nutricional de los alimentos
- ii) Las condiciones de salubridad e higiene en la manipulación de los alimentos
- iii) Los mecanismos de seguridad de los ambientes y comensales
- iv) La calidad del servicio y atención al público
- v) Los planes de limpieza y control de plagas
- vi) El pago por concepto de servicios básicos
- vii) Documentos y Acreditaciones

El Concesionario tendrá un plazo de cuarenta y ocho horas para subsanar la deficiencia observada por la entidad, caso contrario, se aplicará una primera multa económica del 25% de la U.I.T.

De producirse un segundo incumplimiento se aplicará un 50% de la U.I.T., y finalmente, de producirse un tercer incumplimiento, se procederá a la resolución del contrato, lo cual dará

*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*



derecho a la Autoridad Nacional del Agua, a ejecutar la garantía presentada y de ser el caso, exigir la indemnización por los daños y perjuicios a que hubiere lugar.

Dichas penalidades deberán ser abonadas por el Concesionario a la cuenta de la ANA, cuenta que será establecida por la Unidad de Tesorería, en un plazo que no exceda los cinco (5) días de habersele comunicado la misma. Caso contrario, la entidad podrá resolver el contrato, lo cual dará derecho a la ANA, a ejecutar la garantía presentada y de ser el caso, exigir la indemnización por los daños y perjuicios a que hubiera lugar.

### 15. CRITERIO DE EVALUACIÓN

La determinación del ganador que brinde el Servicio de Cafetería – Comedor para el personal que labora y/o presta servicios en la sede central de la Autoridad Nacional del Agua, será considerando la empresa que obtenga el mayor puntaje sobre 40 puntos:

**a. Propuesta económica para: (5 puntos al mejor importe unitario. Total 20 puntos)**

CONCEPTO	IMPORTE S/.
Desayuno	
Menú económico	
Menú ejecutivo	
Dieta	

**b. Constancia de prestación sin penalidad (15 puntos)**

N° de Constancias	Puntos a otorgarse
3	5
4	10
5	15

*Nota; se han colocado algunos productos que de todas maneras deben ofrecerse.  
La empresa podrá colocar otros que a su consideración puede ofrecer.  
Para modificar los precios de estos productos se deberá solicitar aprobación de la Unidad de Recursos Humanos*



“Concesión de la Cafetería - Comedor de la Autoridad Nacional del Agua”

Formato 1

DECLARACIÓN JURADA

Lima,.....2017

Señores

**AUTORIDAD NACIONAL DEL AGUA**

Presente.-

Referencia: Concurso  
“CONCESIÓN DE LA CAFETERÍA – COMEDOR DE LA ANA”

De nuestra consideración:

Por medio de la presente les informamos que estamos participando en el presente proceso de selección para la “CONCESIÓN DE LA CAFETERÍA – COMEDOR DE LA ANA” siendo nuestras generales de ley las siguientes:

- Nombre o Razón Social:
- Domicilio:
- Inscripción en los Registros Públicos:
- R.U.C. N°:
- Teléfono:
- Representante Legal (Nombre, Doc. de Identidad, ficha de inscripción)
- Correo electrónico válido para las coordinaciones relacionados con la firma del contrato y acondicionamiento de la concesión:

Atentamente,

Nombre, DNI y firma del representante legal.

*(Handwritten signatures and initials)*



PERÚ

Ministerio  
de Agricultura y Riego



## “Concesión de la Cafetería – Comedor de la ANA”

### Formato 2

#### DECLARACIÓN JURADA DE SUJECCIÓN A LAS CONDICIONES PARA LA CONCESIÓN

Yo, ....., identificado con DNI N°....., en calidad de representante legal de la empresa..... con R.U.C. N°....., domiciliada en ....., como postor al proceso para la “**CONCESIÓN DE LA CAFETERÍA – COMEDOR DE LA ANA**” declaro:

- a) Que toda la información presentada es verdadera y confiable, exenta de toda duda.
- b) Aceptar y haber entendido los términos de las CONDICIONES recibidas. Aceptar además, que al no tener dudas sobre las mismas, hasta antes de la entrega de la propuesta, dejo a interpretación de la ANA cualquier vacío que de ella se pudiera generar.
- c) Cumplir, en caso de obtener la **buena pro** del presente proceso, con firmar el respectivo contrato en todos sus términos y a proceder a su ejecución en forma inmediata a sola firma del respectivo contrato.
- d) Aceptar que en el caso de cualquier controversia o reclamo que surja en la ejecución o interpretación del contrato derivado del presente concurso, será resuelta de manera definitiva, en la ciudad de Lima, mediante el sometimiento a un arbitraje de derecho, en idioma español, llevado a cabo por la Cámara de Comercio de Lima, conforme a las disposiciones establecidas legislación nacional, haciendo renuncia expresa al fuero domiciliario.
- e) Conocer y estar de acuerdo con los términos del contrato de adquisición de SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN que figura en las presentes bases.

Lima,..... de..... de 2017

Firma y nombre del representante legal:

DNI N°:

Correo electrónico:

Teléfono fijo:

Número de celular:





PERÚ

Ministerio  
de Agricultura y Riego



## "Concesión de la Cafetería- Comedor de la ANA"

### Anexo 1

**EQUIPOS QUE INSTALARÁ LA CONCESIONARIA:**



**"Concesión de la Cafetería- Comedor de la ANA"**

**Anexo 2**

**LISTA DE PRECIOS A COBRAR POR LOS DIFERENTES PRODUCTOS:**

CONCEPTO	IMPORTE S/.
Desayuno	
Menú económico	
Menú ejecutivo	
Dieta	



