



CONCURSO DE LOS SERVICIOS POR CONCESION N°0001-2023-SEDALIB S.A

BASES ADMINISTRATIVAS

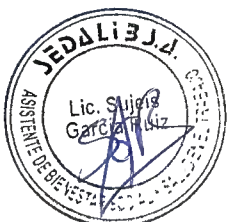


**CONCESIONARIO PARA LA ATENCION DE LOS SERVICIOS DEL COMEDOR DE
SEDALIB S.A**

ABRIL 2023

TRUJILLO-PERU

Manuel Díaz



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

CONCURSO DE LOS SERVICIOS POR CONCESION N°0001-2023-SEDALIB S.A
SELECCIÓN Y CONTRATACION DE UN CONCESIONARIO PARA LA ATENCION DE
LOS SERVICIOS DEL COMEDOR DE SEDALIB S.A

CONTENIDO DE LAS BASES

- I. GENERALIDADES.
- II. BASES DEL CONCURSO
- III. TERMINOS DE REFERENCIA
- IV. EVALUACION Y CALIFICACION DE PROPUESTAS
- V. ANEXOS
- VI. PROFORMA DEL CONTRATO

Alfonso García Ruiz

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



[Handwritten signature]

CONCURSO DE LOS SERVICIOS DEL COMEDOR N°001-2023-SEDALIB S.A

SELECCIÓN Y CONTRATACION DE UN CONCESIONARIO PARA LA ATENCION DE LOS SERVICIOS DEL COMEDOR DE SEDALIB S.A

I. GENERALIDADES

1. ENTIDAD QUE CONVOCA

El presente concurso de Méritos por Concesión, lo realiza la Empresa de Servicios de Agua Potable y Alcantarillado de la Libertad Sociedad Anónima SEDALIB S.A con domicilio legal en la Av. Villarreal N°1300, Urb. Semi-Rustica El Bosque-Trujillo, con RUC 20131911310 y procede a la misma, de acuerdo a las disposiciones legales vigentes.

2. MODALIDAD O SISTEMA Y MONEDA

Se utilizará el sistema de precios unitarios. Las propuestas deberán de ser presentadas en moneda nacional (Soles) y deberán reunir obligatoriamente las características y especificaciones técnicas contenidas en las presentes bases.

3. FUENTES DE FINANCIAMIENTO

Los servicios de un concesionario para el comedor serán financiados con los recursos de los trabajadores.

4. OBJETO

El presente Concurso por Concesión, tiene por objeto seleccionar y realizar la Contratación de un Concesionario para la atención de los Servicios Alimentarios del Comedor de SEDALIB S.A –Periodo 2023-2024. Los postores mediante el presente concurso deberán cumplir con las características y especificaciones que se indican en los diferentes puntos y rubros de las Bases.

5. BASE LEGAL

- ✓ Ley N°25035 Ley de Simplificación Administrativa.
- ✓ Ley N°27444 Ley del Procedimiento Administrativo General.
- ✓ Código Civil.
- ✓ Demás Normas Legales.
- ✓ Ley 29783 Ley de Seguridad y Salud en el trabajo y su reglamento.
- ✓ Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos y su Reglamento.
- ✓ Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA Normas Sanitarias para el funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines.
- ✓ Resolución Ministerial N°031-2023-MINSA que establece la Directiva Administrativa N° 339-MINSA/DGIESP-2023
- ✓ Decreto Supremo N°003-2023-SA Prorroga la emergencia sanitaria por 90 días a partir del 25 de febrero 2023.



[Handwritten signature]

[Handwritten signatures]

6. VALOR REFERENCIAL

El importe del valor Referencial del presente proceso asciende a S/ 161,084.70 incluido IGV (Ciento Sesenta y Un Mil Ochenta y Cuatro y 70/100 Nuevos Soles)

7. ADQUISICION DE BASES.

Las Bases podrán ser descargadas de la página web de la institución.

8. DE LA CONVOCATORIA DEL PROCESO

El presente proceso de selección se desarrollará de acuerdo al siguiente cronograma:

CRONOGRAMA DEL COMEDOR			
N°	ETAPA	FECHA DE INICIO	FECHA FIN
1	Convocatoria	10/05/2023	12/05/2023
2	Bases (descarga online)	15/05/2023	18/05/2023
3	Presentación de Consultas y observaciones	19/05/2023	19/05/2023
4	Absolución de consultas y observaciones	22/05/2023	22/05/2023
5	Presentación de Propuestas	23/05/2023	23/05/2023
6	Evaluación de Propuestas	24/05/2023	24/05/2023
7	Otorgamiento de la buena Pro	31/05/2023	31/05/2023
8	Apelaciones	1/06/2023	6/06/2023
9	Firma del contrato	9/06/2023	9/06/2023

Para todos los efectos del cronograma precedente el horario de atención es de 08:30 a 11:00 horas y de 14:00 a 16:00 horas.

Los teléfonos para cualquier consulta o información puntual son: 044-482335 – Anexo 2460

Subgerente D. S. S.

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



[Handwritten signature]

CONCURSO DE MERITOS POR CONCESION N°0001-2023-SEDALIB S.A

“SELECCIÓN Y CONTRATACION DE UN CONCESIONARIO PARA LA ATENCION DE LOS SERVICIOS DEL COMEDOR DE SEDALIB S.A “

II BASES DEL CONCURSO

2.1 INTRODUCCION

Las presentes Bases y documentos complementarios norman el proceso del Concurso de Méritos por la concesión **“SELECCIÓN DE EMPRESA, PERSONA NATURAL O PERSONA JURIDICA QUE BRINDE LOS SERVICIOS DEL COMEDOR DE SEDALIB S.A”**. Ubicada en el distrito de Trujillo, según los términos de referencia, especificaciones técnicas y demás documentos que acompañan a la presente.

2.2 ALCANCES DE LA CONCESION

El presente concurso de méritos por Concesión, está relacionada con la administración de los servicios del Comedor de SEDALIB S.A y se circunscribe al ámbito de Trujillo, específicamente en el local institucional (Los sapitos), cito en Av. Federico Villarreal N°1300; tal como está descrito en los términos de referencia.

2.3 ACEPTACION DE LAS CONDICIONES

La presentación de las propuestas por los postores implica que se someten a las bases del concurso, términos de referencia, Modelo de contrato y a las Leyes peruanas en cuanto sean aplicables, sin necesidad de declaración expresa.

2.4 DE LA PARTICIPACION DE LOS POST ORES

Cualquier institución, persona natural o jurídica, con la experiencia en la administración de servicios de comedor, pueden participar del presente Concurso de Méritos por Concesión.

2.4.1 QUIENES PUEDEN SER POSTORES

- a. Cualquier institución, persona natural o jurídica debidamente constituida que tengan como actividad principal la ejecución del servicio solicitado y que acrediten experiencia, respaldo y capacidad, que se encuentren hábiles para el ejercicio de sus funciones, según certificación emitida por las autoridades competentes.
- b. Haber adquirido previamente las bases, en la dirección consignada anteriormente.
- c. No estar incluidos en el Registro de Proveedores Inhabilitados para contratar con el Estado.
- d. No estar comprometido en ninguno de los impedimentos señalados en el Artículo 9° Numeral I de la Ley de Contrataciones y Adquisiciones del Estado, que cuenten con el respaldo suficiente para realizar ventas en los volúmenes solicitados.



- e. La participación del postor al presente proceso implica su conocimiento La participación del postor al presente proceso implica su conocimiento de las Bases y tácito sometimiento a ellas en todas sus partes.

2.4.2 NO PODRAN SER POSTORES

Tomando como referencia la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento vigentes, no pueden ser postores los siguientes:

- a. Los titulares de instituciones o de organismos públicos descentralizados, los alcaldes, los demás funcionarios públicos, los directores y funcionarios de las empresas del Estado; las personas naturales de la Entidad que tengan intervención directa en la definición de necesidades, especificaciones evaluaciones de ofertas, selección de alternativas, autorización de adquisiciones o pagos.
- b. El cónyuge, conviviente o los parientes hasta el cuarto grado de consanguinidad y segundo de afinidad de las personas a que se refieren los literales precedentes.
- c. Las personas jurídicas en las que las personas naturales a que se refieren los literales a) b) y c) tengan una participación superior al cinco por ciento del capital social dentro de los veinticuatro meses anteriores a la convocatoria.
- d. Las personas jurídicas en las que las personas naturales o jurídicas que se encuentren sancionadas administrativamente con inhabilitación de acuerdo a lo dispuesto en la Ley y su Reglamento.
- e. Las personas natural o jurídica que haya participado como tal en la elaboración de los estudios o formación técnica previa que da origen al proceso de selección y sirve de base para el objeto del contrato, salvo en el caso de los contratos de supervisión.

En los casos a los que se refiere los incisos b), c) y d) el impedimento para ser postor se restringe al ámbito de la jurisdicción o sector al que pertenecen las personas a que se refieren los literales a) y b). En el caso de los organismos constitucionalmente autónomos el impedimento se circunscribe a las adquisiciones y contrataciones que realizan dichas entidades. Las propuestas que contravengan a lo dispuesto en el presente artículo se tendrán por no presentadas, bajo responsabilidad de los miembros del Comité. Los contratos celebrados en contravención de lo dispuesto por el presente artículo son nulos sin perjuicio de las acciones a que hubiere lugar.

2.5 DE LAS BASES:

2.5.1 PRESENTACION CONSULTAS

- a. Cualquier consulta u observación de los postores que adquirieron Bases referentes al presente Concurso, deberán formalizarse por escrito y adjuntando un medio informático (opcionalmente) en comunicación dirigida al Comité Especial dentro del plazo previsto en el calendario del proceso de selección.
- b. Las consultas tendrán carácter de aclaratorias y no de propuestas.



Propuesto Luis El

- c. Las consultas serán absueltas y notificadas por escrito a todos los postores que participen en el concurso simultáneamente, dentro del plazo previsto en el calendario del proceso de selección y quedara a disposición de los que adquirieron las bases en Av. Villarreal N°1300 Urb. Semi Rustica El Bosque, oficina de Logística.
- d. En caso de que el postor no hubiera efectuado ninguna consulta deberá entenderse su sometimiento tácito a las normas previstas en las presentes Bases, sin lugar a reclamaciones derivadas de la interpretación que de ellas efectuó el Comité Especial.

2.5.2 FORMULACION DE LAS OBSERVACIONES Y ABSOLUCIONES

- a. Dentro del plazo establecido en el calendario del aviso de Convocatoria, los adquirentes de las Bases. Mediante escrito y dirigido al Comité Especial, podrán formular observaciones, debidamente fundamentadas, relativas al incumplimiento de cualquier disposición en materia de adquisiciones y Contrataciones del Estado.
- b. Evaluadas y resueltas, todas las observaciones o vencido el plazo sin que hubieren sido formuladas, las Bases quedarán integradas y constituirán las reglas definitivas del proceso.
- c. Tanto las consultas y observaciones serán absueltas por el Comité Especial y se hará de conocimiento a todos los adquirentes de Bases.

2.6 DE LA PROPUESTA:

2.6.1 REQUISITOS GENERALES DE LAS PROPUESTAS

- a. Cada propuesta y todos los documentos que acompañan serán elaborados en idioma español, en papel oficial del postor, perfectamente cerrados e identificados con los números 1 y 2 presentados en (2) dos sobres cerrados. Los sobres deberán llevar la inscripción:

SEÑORES
SEDALIB S,A
Av. Federico Villarreal 1300-Urb. El Bosque
Trujillo
Atte. COMITÉ ESPECIAL

REF: CONCURSO DE MERITO POR CONCESION
N°0001-2023 –SEDALIB S.A

“SELECCIÓN Y CONTRATACION DE UN CONCESIONARIO PARA LA
ATENCION DE LOS SERVICIOS DEL COMEDOR DE SEDALIB S.A “

SOBRE N°01-Propuesta Técnica
SOBRE N°02-Propuesta Económica
(Según Corresponda)

Magdalena Díaz Ch.



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

Datos del Postor:
Nombre o Razón Social
Dirección
Ruc, teléfono y/o correo

- b. La documentación de cada sobre deberá estar foliada, cada página, asimismo debe incluir un índice numerado que permita una rápida ubicación de los documentos presentados en cada uno de los sobres que conforman su propuesta.
- c. Los sobres numerados de 1 y 2 llevarán las siguientes inscripciones en el centro, Sobre
1. PROPUESTA TECNICA; sobre 2 PROPUESTA ECONOMICA.
- d. El monto ofertado por los postores deberá contemplar todos los costos y gastos para los trabajos contratados.
- e. Todas las propuestas serán presentadas en la Secretaria de la Subgerencia de Recursos Humanos en el día y hora señalados en la convocatoria.

2.6.2 SOBRE N°1 (PROPUESTA TECNICA)-CONTENIDO

La propuesta de los postores deberán contener obligatoriamente los documentos siguientes:

- a. Índice de documentos que contiene el sobre, numerados en forma correlativa tanto los documentos originales como las copias simples, es decir debidamente foliados.
- b. Declaración Jurada de Pacto de Integridad-Formulario N°01.
- c. Declaración Jurada señalando el nombre o razón social del postor, y de ser el caso, la de su representante legal, domicilio, documento de la identidad (FORMATO 02).
- d. Declaración Jurada según formato que se indica (FORMATO 03), que no tiene impedimentos para contratar con el Estado y otros.
- e. Declaración Jurada de compromiso de cumplimiento de los servicios ofertados, según formato que se indica (FORMATO 04).
- f. Declaración Jurada de mantener su oferta durante el proceso-Formulario N°05.
- g. Declaración Jurada en la que se hace responsable por el cuidado, conservación y limpieza de la infraestructura proporcionada por SEDALIB.SA –Formato N°06.
- h. Modelo de la carta de Propuesta Económica del Postor –Formato N°07.
- i. Currículos vitae de la Nutricionista, que prestara el asesoramiento.

Documentos Facultativos

- j. Copia de los contratos de servicios, facturas y/o constancias u otros documentos, que acrediten haber realizado igual o similares servicios al requerido por SEDALIB S.A.
- k. Currículo documentado del personal administrativo, de atención cocina y operativo en general.
- l. Lista de platos en la cual debe consignar lo siguiente: Detalle de cada menú, dos por cada día (como mínimo), programado por semana y por mes.

Manuete Dujak



Sujeis

[Signature]

[Signature]

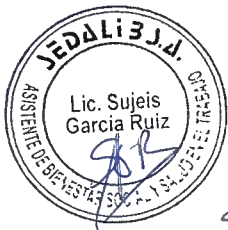
m. Documentos que permitan aplicar los factores de Evaluación del proceso.

SOBRE N°2 (PROPUESTA ECONOMICA)

La propuesta económica de cada postor contendrá:

- A. Monto total de la propuesta en forma detallada y la forma de pago, según formato N°08.
- B. Hoja de detalle de la propuesta económica, indicando datos principales como:
 - Precio por cada tipo de Menú.
 - Precio de los platos a la carta.
 - Precio de postres, ensaladas y otros.

Mano de Sujais



[Signature]

[Signature]

[Signature]

III.- TERMINOS DE REFERENCIA

SELECCIÓN DE UN CONCESIONARIO PARA LA ATENCION DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS DEL COMEDOR DE SEDALIB S.A

1.- ENTIDAD QUE CONVOCA

La empresa de Servicios de Agua Potable y Alcantarillado de la Libertad Sociedad Anónima-SEDALIB S.A, ubicada en la Av. Federico Villarreal N°1300- Urb. Semi-rustica El Bosque-Trujillo, con RUC 20131911310.

2.-OBJETIVO

Seleccionar y contratar una empresa especializada en la administración en los servicios del comedor de SEDALIB S.A. para la atención de los refrigerios del trabajador y servicios de alimentación complementarios.

3.-ALCANCE

El ámbito de aplicación del presente proceso es en la sede central de SEDALIB S.A , específicamente en el local de los sapitos.

4.-FINANCIAMIENTO Y MONEDA

Los servicios derivados de la presente concesión serán financiados con recursos de los trabajadores, que utilicen el servicio. El tipo de moneda a utilizar es la del uso oficial (soles)

5.-PLAZO DE VIGENCIA

Los servicios derivados de la presente concesión tendrán un plazo de contratación de 01 año contados a partir de la firma del contrato respectivo. Este plazo puede variar dependiendo del acuerdo de las partes y las evaluaciones periódicas que se realicen, cuyo resultado deben ser beneficiosos para los trabajadores de la Entidad. Si el Concesionario tuviera 06 penalidades consecutivas, será causal de Resolución de Contrato.

6.- DE LA SUPERVISION Y CONTROL

Los servicios brindados por el concesionario del comedor SEDALIB S.A, serán supervisados por la Sub Gerencia de Recursos Humanos, con la intervención de su profesional en Bienestar Social, Salud en el Trabajo y un Representante del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo; quienes velarán por el cumplimiento del contrato en toda su integridad.

7.-DE LA PRESTACION DE LOS SERVICIOS

Es responsabilidad del Concesionario, la prestación de los servicios con la puntualidad, higiene, calidad y enmarcados dentro de las cláusulas del contrato, los términos de referencia y su propuesta técnica-económica que para el efecto haya presentado.

8.-DE LA FORMA DE PAGO

El pago se realizará en dos modalidades, consistentes en:



- 1) **Pago al Contado:** que realizaran los trabajadores y personal de terceros que visiten nuestras instalaciones; según la lista de precios exhibidos por el concesionario.
- 2) **Mediante Cheque:** Debido al crédito con descuento por planilla, el mismo que se realizara de la siguiente manera:
 - a) Para el personal obrero, el descuento se realizará en forma quincenal, procediendo a cancelar al concesionario dentro de la semana siguiente de prestado el servicio.
 - b) Para el personal empleado el descuento se realizará en forma mensual, procediendo a su cancelación dentro de la semana siguiente al cierre de cada mes.
 - c) Mediante cheque: de las facturas y boletas de venta emitidas por los servicios atendidos a la Entidad.

En ambos casos el concesionario procederá a remitir el resumen de los vales de consumo con la debida anticipación a fin de que la sub-Gerencia de Recursos Humanos proceda a autorizar los descuentos respectivos.

9.-DE LOS USUARIOS DEL SERVICIO

Se determina como usuarios de los servicios del comedor al siguiente personal:

- ✓ Los trabajadores obreros, que aproximadamente ascienden a un total de 30
- ✓ Los trabajadores empleados, que aproximadamente ascienden a un total de 60
- ✓ Los funcionarios que aproximadamente ascienden a un total de 10
- ✓ La Entidad, a través de cualquiera de los funcionarios autorizados.
- ✓ Personal de servicios de terceros y visitantes eventuales. CONSIDERAR EN LA PARTE FINAL LA CANTIDAD DE COMENSALES

Todo este personal son los que se concentran en el local Los Sapitos y que son usuarios potenciales del servicio del comedor de SEDALIB S.A.

10.-ESPECIFICACIONES TECNICAS

10.1 DE LAS PRESTACIONES POR PARTE DE SEDALIB S.A

SEDALIB S.A pondrá a disposición del concesionario el equipamiento, los servicios e Infraestructura siguiente:

- ✓ Local construido e implementado específicamente para tal fin: con un área construida y techada de 354 m², que consta de cocina, bodega-almacén, servicios higiénicos, lavatorios y varias puertas de acceso.
- ✓ Servicio de agua y Alcantarillado durante las 24 horas.
- ✓ Servicio de energía eléctrica durante las 24 horas.



10.2 DE LAS PRESTACIONES POR PARTE DEL CONCESIONARIO

Por su parte el concesionario está obligado a cumplir en forma obligatoria los siguientes servicios:

10.2.1 REQUISITOS PARA EL PERSONAL QUE BRINDARÁ EL SERVICIO

- ✓ Presentar su carnet de vacunación contra la COVID-19 de todos sus empleados, es recomendable que tengan el esquema completo de vacunación.
- ✓ Acreditar buen estado de salud por medio de exámenes clínicos y auxiliares, entre ellos: baciloscopia, serología y coprocultivo, a través del respectivo carnet de salud.
- ✓ Recibir capacitación en manipulación sanitaria de los alimentos, antes de hacerse cargo de sus funciones (a cargo del concesionario).
- ✓ Serán excluidos de las labores de manipulación de alimentos, todo aquel que sufra de enfermedades infecto - contagiosas que puedan ser vehiculizados por los alimentos (Art. 82° inciso b) del Reglamento Sanitario de Alimentos), hasta que sea autorizado por el médico tratante; entre otras : tuberculosis, tifoidea, paratifoidea, disentería amebiana y bacilar, diversas salmonelosis, difteria, parotiditis, hepatitis infecciosa, resfriado común, influenza, enfermedades venéreas así como faringitis, laringitis, eczemas, micosis , infecciones y parasitosis de la piel y manos; y heridas infectadas. En el caso de un manipulador que haya padecido de infecciones entéricas, el médico tratante deberá descartar la posibilidad de ser "portador sano". De ser así, este manipulador será excluido de las labores directas con los alimentos y sería derivado a un Centro de Salud para su seguimiento y control. En el presente caso, los subsidios que le corresponda percibir al trabajador, se regirán por lo dispuesto en el Decreto Ley N° 22482.
- ✓ Los manipuladores de alimentos deberán practicar estrictamente buenos hábitos de higiene personal, tales como el baño diario el afeitarse diariamente, uñas recortadas y limpias, pelo recortado.
- ✓ Durante las labores de manipulación de alimentos evitará estornudar directamente sobre éstos, así como escupir, fumar, rascarse la cabeza o introducir dedos en la nariz; en general cualquier otra actitud que pueda ocasionar la contaminación de alimentos.
- ✓ En caso los manipuladores de alimentos presenten síntomas respiratorios (rinorrea, dolor de garganta, garraspera, tos, dolor de pecho, fiebre), deberán pasar evaluación médica para descarte COVID-19.
- ✓ Todo manipulador deberá lavarse las manos después de:
 - Haber utilizado el servicio higiénico
 - Toser o estornudar en las manos o pañuelo.
 - Manipular cajas, envases, cubiertos y otros artículos contaminados.
 - Recoger y manipular basura
 - Manipular dinero

Margarita Díaz de



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

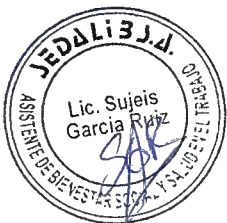
- ✓ La vestimenta y/o uniforme deberá mantenerse en buen estado de conservación y limpieza, evitar el uso de anillos, pulseras y relojes durante la manipulación de alimentos.
- ✓ El personal de estos servicios que atente contra las normas de salud, en cualquiera de sus formas, estará comprendidos en las disposiciones del Código Sanitario D.L. 17505 y del presente Reglamento. (Para los Delitos contra la Salud Libro Tercero, Sección Primera, Art. 185, 186, 187 y 188).

10.2.2 DE LAS CONDICIONES DEL COMEDOR

10.2.2.1 DE LAS CONDICIONES GENERALES DEL COMEDOR

- ✓ Elaborar los menús en la cantidad que estime atender a los usuarios descritos en el numeral 9, de tal manera que no exista faltantes.
- ✓ Presentar semanalmente la propuesta del Menú para su aprobación debidamente visado por su nutricionista.
- ✓ Preparar como mínimo tres (3) tipos de menús económicos por día.
- ✓ Cada menú debe contener una dieta balanceada, aprobada por la nutricionista y por la Entidad.
- ✓ Elaborar como mínimo dos tipos de menús DIETETICOS, según el requerimiento oportuno por parte del personal indicado anteriormente, (para atender a los trabajadores con prescripción médica)
- ✓ Brindar la atención del servicio a los comensales en cada emplazamiento es decir en cada mesa según el orden de llegada, para lo cual debe disponer del personal suficiente para atender en el menor tiempo posible. Las mesas deberán estar con manteles limpios y protección.
- ✓ Contar con el asesoramiento de una profesional con especialización en Nutrición, quien debe firmar la programación semanal de los alimentos a preparar acorde con las necesidades y balance alimenticio que requieren los trabajadores de la Entidad.
- ✓ Disponer de personal capacitado para la cocina en la cantidad suficiente.
- ✓ Disponer de personal capacitado para la atención al público, tanto en vitrina como para la atención en mesa.
- ✓ Dotar de uniforme a todo el personal, de tal manera que demuestren presencia, pulcritud, higiene y buen servicio. Indispensable cumplir las normas sanitarias que disponen los ministerios de Salud (Minsa)
- ✓ Disponer de bebidas (no alcohólicas), bocadillos, jugos, platos fríos y calientes y otros según solicitud de los usuarios o comensales.
- ✓ Dotar de combustible y otros para la correcta operación de los equipos de cocina y conservación de alimentos.
- ✓ Disponer que la distancia entre mesas sea de 2.5 metros una de la otra. Sobre la cantidad de sillas por mesa deberá ser de la siguiente manera:

N° Sillas por mesa (Estándar)	Equivalente será: N° sillas por mesa por covid-19
Mesa para 4 sillas	Mesa para 2 sillas
Mesa para 6 sillas	Mesa para 3 sillas
Mesa para 8 sillas	Mesa para 4 sillas



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

Mesa para 10 sillas

Mesa para 5 sillas

10.2.2.2 DE LAS CONDICIONES ESPECIFICAS DEL SERVICIO DE COMEDOR

- a) **Abastecimiento:** Procedencia Los víveres para la preparación de comidas en los Servicios de Alimentación en general, deben reunir los requisitos de calidad y sanidad establecidos en el Reglamento Sanitario de Alimentos.
Los productos de origen animal, como carne, leche y sus derivados, pescados y mariscos, deberán proceder de fuentes aprobadas por la autoridad de salud y sujetos al control sanitario.
- b) **Transporte.** - El transporte de los víveres desde el lugar de procedencia a los Servicios de Alimentación, deberá ser hecho de preferencia en un vehículo exclusivo; a falta de éste, en condiciones tales que no afecten la calidad y sanidad de los mismos.
Las carnes (en cuartos) se transportará en vehículos cerrados, colgados de ganchos; no será depositada directamente en el piso.
Las vísceras y las aves se transportarán en recipientes inoxidables, lo que estarán en buenas condiciones de conservación e higiene.
El pescado y mariscos igualmente se transportará en depósitos de material inoxidable, de fácil limpieza y protegido con hielo preparado con agua potable.
El transporte de hortalizas y frutas se efectuará en depósitos de madera, plástico, fibra vegetal o cartón en buenas condiciones de conservación e higiene, procurando en todo momento evitar las contaminaciones precedentes de personas, animales y otros productos que representen peligro para la salud.
El transporte de alimentos no perecibles (harina, cereales, menestras, etc.) se hará contenidos en envases adecuados, a fin de protegerlos contra la humedad y contaminación ambiental; los envases podrán ser de plástico, fibra vegetal o cualquier otro autorizado por el Reglamento Sanitario de Alimentos.
- c) **Recepción:** En todo servicio de alimentación se dispondrá de un área especial dedicada a la recepción de los víveres, en donde el administrador o una persona autorizada verificará las condiciones de calidad y sanidad de los productos alimenticios recepcionados, rechazando todo aquello que no se ajuste a los requisitos establecidos en el presente Reglamento.
- d) **Principales requisitos de calidad y sanidad que deben satisfacer los alimentos de mayor consumo.**

1.- Carnes.- Solamente se aceptará carnes procedentes de canales oficiales.

- Se rechazará la carne de procedencia clandestina.
- Se evitará la compra de carne fraccionada en trozos pequeños, por el hecho de que limita una adecuada identificación e inspección.
- La carne fresca debe mostrar las siguientes características:
 - Consistencia al tacto: firme y elástico, al ejercer presión con el dedo, no debe dejar huella; color rojo intenso más encendido que la carne fresca.

Mano de Lic. Surpis García Ruiz



Mano de Lic. Surpis García Ruiz

Mano de Lic. Surpis García Ruiz

Mano de Lic. Surpis García Ruiz

- Las carnes congeladas con signos de alteración tales como: enranciamiento de las grasas, zonas verdosas, colores anormales y consistencia blanca (al descongelarse) no se admitirá.
- La carne de ave congelada tiene sonoridad a la percusión, presenta un color rosa pálido; no debe presentar hematomas ni zonas verdes o mal olor y cuando son descongelados deben presentar características similares a la carne de ave fresca.

2.- Vísceras.- Entre las vísceras se consideran las más utilizadas: hígado, mondongo, riñón, corazón y pulmones, los que deben presentar las siguientes características:

- El hígado debe presentar una superficie lisa, brillante de color pardo claro, consistencia algo blanda y elástica, aspecto uniforme. No debe observarse quistes de ningún tamaño, ni engrosamiento de los canales biliares; en caso de hallarlos se rechazará y se dará cuenta a la autoridad de salud más cercana.
- El mondongo debe estar completamente limpio, sin restos de contenido estomacal; no debe observarse coloración verdosa ni otros indicios de putrefacción. El mondongo congelado debe presentarse sin manchas ni mal olor.
- El corazón mostrará superficie brillante, consistencia firme, ausencia de parásitos, abscesos u otras anomalías.

✓ Todo tipo de Vísceras deberá ser etiquetada con fecha de ingreso y deberá estar dentro del Kardex para inspección por el personal encargado por la Entidad.

3.- Pescado: El pescado fresco debe mostrar las siguientes características:

- Carne dura a la presión de los dedos.
- Agallas de color rojo vivo
- Ojos brillantes y saltones
- Escamas bien adheridas
- Olor fresco (olor marino)
- El pescado congelado deberá presentar textura sólida; al descongelarse debe mostrar las características similares al pescado fresco, aunque con cierto grado de modificación en cuanto a la consistencia; no debe presentar zonas de coloración verdosa; debe adquirirse preferentemente eviscerado y fileteado.
- El pescado seco salado deberá estar libre de hongos y parásitos.

4.- Mariscos: Deben tener las siguientes características:

- Ser pesados
- Tener las valvas cerradas
- Sonido macizo cuando se entrechocan

5.- Huevos: Deben presentarse íntegros, cáscaras sin residuos de excrementos y/o tierra. Deben mostrar los signos de frescura, tales como: cámara de aire pequeña; la clara deberá ser viscosa, transparente, sin manchas, ni restos de sangre; la yema firme y bien adherida a la clara. Se rechazarán los huevos quebrados, mal formado o sucio; así como la yema o clara que se vendan en forma separada y fuera de su cáscara.

6.- Leche fresca

Yajante Díaz Ch



- Es un alimento de muy fácil descomposición, que por lo general se maneja en condiciones deficientes desde su obtención, transporte, conservación y comercialización debiendo por tanto tener mucho cuidado en su recepción e inspección higiénica.

- Los recipientes en que se transportan deben reunir las siguientes condiciones:

- Estar limpios, no transmitir olores ni sabores extraños, ser de material inalterable frente a los ácidos, álcalis y resistentes a la corrosión por la leche.

- Los materiales aceptados de porongos y depósitos son: el hierro estañado, aluminio y acero inoxidable. No se debe aceptar el transporte en depósitos de hojalata gruesa, que tienen el inconveniente de estar soldados con plomo, metal que se disuelve lentamente y produce intoxicaciones.

- En general los depósitos deben ser contruidos con bordes redondeados, que no dejen resquicios de difícil lavado y limpieza.

- Se debe rechazar la leche que viene en depósitos oxidados, agujereados y mal tapados.

7.- Queso fresco.- De preferencia se aceptará el producto pasteurizado, procedentes de plantas pasteurizadoras. En el caso de disponer solamente del queso de elaboración artesanal (quesillos, requesón) éste deberá mostrarse limpio al corte, exento de materias extrañas, como paja o tierra; de color, olor y sabor normales. En lo posible y como medida de prevención, se evitará la utilización del queso de cabra.

8.- Mantequilla. - Deberá presentar las siguientes características:

- Consistencia sólida y aspecto homogéneo.

- Color amarillo más o menos intenso, sabor y olor característico.

- Humedad no mayor del 16% de su peso, no exudará suero. Se rechazará cualquier mantequilla con caracteres anormales.

9.- Hortalizas. - Deben tener las siguientes características:

- Buen estado de madurez

- No haber emitido inflorescencia (no florear) para el caso de las verduras de hoja.

- No estar atacados por insectos o moluscos

- No mostrar barro, ni otras materias extrañas en la superficie.

10.- Raíces, tubérculos y bulbos: Deben tener las siguientes características:

- Tamaño homogéneo

- Adecuado estado de madurez

- No emitir brotes

- No contener (parásitos internos o externos (no estar picados).

11.- Fruta: Deben tener las siguientes características:

a) Fruta fresca:

- Adecuado estado de madurez

- No contener parásitos internos o externos

- No estar dañada por golpes

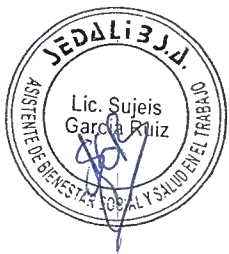
- Tamaño homogéneo según especie.

b) Fruta Seca

- No deberá contener insectos, hongos, ni cuerpos extraños a su naturaleza.

12.- Granos y derivados:

Subgerente Dig. sh



c) Las harinas en general, no deben presentar trozos solidificados, deben ser pulverulentas en la totalidad de su masa y carecer de olor rancio.

13.- El pan: debe tener las siguientes características:

- Corteza de color caramelo claro y consistencia quebradiza.
- Miga blanda y elástica, de tipo esponjosa (sin zonas almidonosas) y color de acuerdo al tipo de harina utilizada.
- No contener trozos de sal o cuerpos extraños a su naturaleza.
- Olor característico.

14.- Los fideos: deben llegar debidamente empaquetados; en caso de presentarse roturas en las bolsas por el transporte, separarles y utilizarlas inmediatamente, para evitar la contaminación por gorgojos.

15.- Productos Enlatados

- Todo producto alimenticio industrializado deberá estar debidamente inscrito y aprobado por la autoridad sanitaria (Art. 61. Código Sanitario D.L. 17505)
- Todo alimento enlatado debe estar provista de una etiqueta, marbete o rótulo perfectamente adherido al envase, a fin de identificar al producto.
- Se desechan las conservas cuyos envases presentan abolladuras, perforaciones, oxidaciones, rezumaderos, abombamientos y resoldaduras.
- Al abrir el envase no se apreciará escape de gases, ni olores desagradables.
- Al reconocimiento del contenido, este deberá responder al tipo de producto envasado, rechazándose a todo aquel que presente características anormales.
- Embutidos y carnes crudas
- Los embutidos no deberán tener la superficie húmeda y pegajosa, ni exudarán líquidos. A la palpación no se deberá apreciar zonas flácidas o de consistencia anormal, con indicios de fermentación o putrefacción.
- Deberán tener olor y sabor propios. El color será uniforme, sin manchas parduscas o verdosas

e) Conservación de alimentos:

Alimentos perecibles.

1) Carnes

- Las carnes frescas deben almacenarse a temperaturas no mayores de 5°C y por períodos que no excedan las 72 horas.
- Las carnes congeladas se almacenarán en congeladores (temperatura promedio: -16°C).
- Para su descongelación se usarán las cámaras refrigeradoras. Una vez descongelada la carne deberá utilizarse inmediatamente (no más de 48 horas).
- Las carnes frescas se almacenarán sin cubiertas (la capa seca de la superficie, aumenta la factibilidad de conservación)
- Debe colgarse del techo de la cámara, con chanchos adecuados (a una altura promedio de 0.90 cm del suelo).
- La distancia mínima entre carcasas o trozos de carne debe ser de 0.30cm.
- La carne molida y las vísceras se descomponen con mayor rapidez, por lo tanto deberán almacenarse en refrigeradora (5°C por períodos no mayores de 48 horas y 24 horas para la carne molida.
- Los embutidos se almacenarán en su envoltura original.

2) Pescado

Manuela Diaz



[Handwritten signatures]

- El pescado fresco se limpiará y eviscerará inmediatamente a su recepción y se utilizará preferentemente durante el día: en caso contrario se almacenará en refrigeración a 5°C y por un período no mayor de 24 horas.

- Se almacenará en recipientes higiénicos que permitan el drenaje de líquidos.

- El pescado congelado, una vez descongelado no podrá volver a congelar.

3) Aves

- Las aves frescas se almacenarán a temperaturas por debajo de 5°C por períodos no mayores de las 48 horas.

- Se almacenarán por separado las aves y las menudencias limpias, en recipientes que permitan el drenaje de líquidos.

- Las aves congeladas, a falta de congeladora, se colocarán en refrigeración y se utilizarán dentro de las 24 horas. No podrá volver a congelar.

4) Huevos.

- Se conservarán en refrigeración a temperaturas por debajo de 8°C a 10°C por períodos no mayores de 30 días.

- A falta de refrigeración se almacenarán en ambientes frescos y aireados por un tiempo límite de dos semanas. –

No se almacenarán los huevos junto a productos de olor penetrante.

5) Leche y derivados

- Se almacenarán en refrigeración a temperatura no mayor de 5°C, en recipientes con tapa y alejados de productos de olor penetrante.

- Las leches frescas no pasteurizadas, inmediatamente de su recepción deben ser hervidas durante 5 minutos.

- Si no son consumidas inmediatamente después del hervido, deben enfriarse y guardarse en refrigeración, en envases específicos, con tapa, por un período máximo de 24 horas.

- Leche evaporada: Cuando el envase está abierto, se almacenará en refrigeración en su envase original por un período no mayor de 24 horas.

6) Queso fresco: Se almacenará en refrigeración por períodos no mayores de 7 días.

7) Mantequilla: Cuando el envase está abierto se almacenará en refrigeración por un tiempo que no exceda los 15 días.

8) Hortalizas y frutas

- Se almacenarán en refrigeración a temperaturas de 8°C a 10°C

- No se depositarán en el suelo; deben colocarse en anaqueles o envases como canastas, a cajones o sacos, de acuerdo a la naturaleza del producto.

- Los plátanos no se refrigeran

9) Alimentos no perecibles

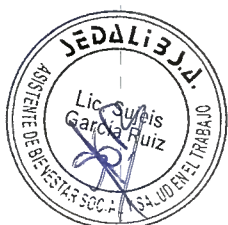
❖ Recomendaciones generales:

- Deben colocarse entarimas (parihuelas a una altura mínima de 0.30m del suelo.

- Las cajas y sacos se colocarán uno encima de otro en forma entrecruzada y con separaciones, para favorecer la circulación del aire.

- Los envases (cajas, bolsas y otros) deben estar íntegros y cerrados convenientemente para evitar el ingreso de insectos y/o roedores y el

Miguel Ángel Díaz de la Cruz



humedecimiento del contenido especialmente azúcar, harina, leche en polvo, etc)

- Las parihuelas o tarimas deberán colocarse a una distancia de un metro de la pared, formando filas y dejando 0.80m. de distancia entre las filas y 0.15 cm. entre una ruma y otra.

- Los sacos o bolsas deben acomodarse en rumas, siendo recomendable que estas tengan como base cinco.

❖ **Recomendaciones específicas:**

- Los sacos que contienen granos se apilarán hasta un máximo de 3 metros de altura por ruma, cuidando que se termine a una distancia de 0.60 cm. del techo.

- La leche en polvo, en bolsas selladas, se podrá almacenar hasta 6 meses cuando es descremada. Cuando la bolsa ha sido abierta se mantendrá en el envase original, convenientemente cerrada, y se utilizará en un período no mayor de 7 días. Los alimentos enlatados deben almacenarse en lugar seco y fresco (el calor excesivo descompone el contenido), por un período no mayor de un año.

- Los fideos, que generalmente vienen en bolsas de papel, se colocan cuidadosamente sobre tarimas o estantes, revisando previamente la integridad de las bolsas. En caso que alguna se encuentre deteriorada por el transporte, debe ser separada para ser usada a la brevedad posible.

f) Principios para la preparación y conservación:

1) Carnes

- Se cocinan el tiempo necesario para lograr su ablandamiento, dependiendo éste del tipo de corte; la temperatura interna de cocción no será menor de 80°C.

- Se considera terminada la cocción cuando el corte presente coloración uniforme y no drene líquido sanguinolento; teniendo especial cuidado con la carne de cerdo.

- Las carnes cocidas se acortarán en superficies limpias, utilizando cuchillos igualmente limpios.

- Las carnes cocidas que no se utilicen de inmediato se guardarán en refrigeración.

- Las preparaciones a base de carnes molida, serán cocidas hasta que la carne haya perdido su color rojo.

- Las salsas a base de carne o extracto de carnes deben ser conservadas en refrigeración.

- Los mariscos precocidos o cocidos, deben mantenerse en refrigeración hasta antes de su preparación final.

- Las salchichas y chorizos no cocidos, deberán ser sometidos a la cocción como cualquier tipo de carne.

2) Huevos

- Los huevos fuera de su cáscara que no se utilicen de inmediato, deben ser mantenidos en refrigeración.

- Los preparados a base de huevos, como crema pastelera y mayonesa, se mantendrán en refrigeración hasta su consumo.

Margarita Días



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

3) Leche y productos lácteos:

- La leche fresca no pasteurizada deberá someterse a ebullición por un período no menor de 5 minutos, moviéndole constantemente para mantener una temperatura uniforme en toda su masa.
- Las leches pasteurizadas se conservarán en refrigeración. - Los preparados a base de leche, tales como cremas y salsas, se mantendrán en refrigeración hasta el momento de su consumo.
- Para la reconstrucción de leche en polvo se utilizará agua hervida tibia y luego se mantendrá en refrigeración por un período no mayor de 24 horas.

4) Hortalizas

- Las verduras se lavarán escrupulosamente en agua fría corriente y abundante; las verduras de hojas se lavarán por un chorro de agua.
- Para la mezcla de ingredientes de ensaladas se utilizarán cucharas o espátulas

5) Frutas

- Deben ser lavadas antes de su consumo. Se tendrá especial cuidado en la preparación de las fresas, lavándoles con abundante agua después de haber quitado las hojuelas que la cubren.

6) Cereales y derivados

- Escoger y eliminar cuerpos extraños en el arroz. Se rechazará cualquier tipo de arroz que presente señales de humedecimiento, desarrollo de hongos, heces de roedores. - El arroz cocido que no se consuma de inmediato deberá guardarse en refrigeración. - Las harinas que presenten señales de humedecimiento, parásitos, hongos o cualquier otro material extraño, no deberá utilizarse.

7) Leguminosas (fréjol, pallares, garbanzos, lentejas, etc.)

- Escogerlas y eliminar cuerpos extraños, remojándolas por lo menos 10 horas antes de su cocción.

8) Grasas:

- Durante las frituras se evitará el recalentamiento de las grasas. Estas deberán desecharse cuando sus características normales de color, olor y sabor estén alteradas.

g) Control de Calidad:

Método para probar las comidas Para realizar la prueba en forma higiénica y adecuada, deberá seguirse algunos de los procedimientos que se indican a continuación:

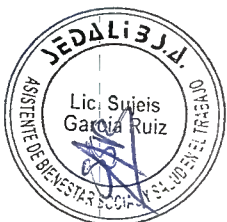
Procedimiento I

- 1º Servir con cucharón o cuchara una pequeña porción a probar, en un plato.
- 2º Utilizar otro cubierto para probar la porción del plato.

Procedimiento II

Se utilizan dos cucharas, las que denominaremos A y B

Margarita S. S.



[Signature]

[Signature]

[Signature]

1° Introducir la cuchara A, en la preparación a degustar obteniendo una pequeña porción de la misma.

2° Vaciar el contenido de la cuchara A en la cuchara B.

3° Probar el alimento directamente de la cuchara B.

4° Por ningún motivo la cuchara B, será introducida en el recipiente con alimentos, si es que ésta no ha sido lavada.

h) Presentación Final: Una vez concluidas las preparaciones se servirá una ración completa, tal como se presentará a los comensales a fin de evaluar la presentación del producto.

i) Distribución:

a) El trasvase de los alimentos de las marmitas u ollas a las mesas de servicio, debe realizarse en forma higiénica evitando que las manos del manipulador puedan contaminar los alimentos.

b) Los equipos y el material de la mesa de servicio deberán ser de acero inoxidable, construidos de tal manera que permitan una adecuada limpieza y conservación.

c) La temperatura mínima para conservar los alimentos calientes será de 60°C.

d) Para el servicio final se adoptará de preferencia el sistema de autoservicio, señalándose un área específica para devolver la vajilla usada.

10.3 ESTRUCTURA Y COMPOSICION DEL MENU

DESAYUNOS

DESAYUNO GRAMAJES		
OPCION A		
ITEM	DETALLE	GRAMAJES
1	Bebida caliente energética (avena, quinua, maca, chufra, soya, kiwicha, leche, champú, etc.)	300ml
2	Sándwich proteico: pollo, huevo, hot dog, res, salchicha, queso, atún, etc.	60 gr del contenido

Milagros Díaz Ch



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

3	Sándwich calórico: mantequilla, mermelada, manjar blanco, aceitunas, paltas	50 gr del contenido
OPCION B Y C		
1	Bebida caliente: té, café, manzanilla, anís, etc.	300 ml
2	Pan	30 gr
3	Plato de sopa	350 ml / 100 gr de cárnico con hueso
OPCION A LA CARTA		
1	Bebida caliente: té, café, manzanilla, anís, etc.	300 ml
2	Plato de fondo	Cárnico 100 gr c/hueso o 80 gr s/hueso
3	Guarnición	40 gr
4	Arroz	100

ALMUERZOS

ALMUERZO A , B,C		
ALMUERZO		
ITEM	DETALLE	GRAMAJES
1	Sopa o Entrada	Sopa (350ml)
2	Plato de fondo	Cárnico 200 gr c/hueso, 120 gr s/ hueso
3	Guarnición (tubérculo o menestra)	80 a 100 gr
4	Arroz	130 gr
5	Bebida fría: pulpa de fruta	A discreción
6	Bebida caliente	A discreción
7	Postre (incluye panificado)	-
ALMUERZO DIETETICO Y A LA CARTA		
1	Sopa y Entrada	Sopa (350ml)
2	Plato de fondo	Cárnico 200 gr c/hueso, 120 gr s/ hueso
3	Guarnición	80 a 100 gr
4	Arroz	130 gr
5	Bebida fría: pulpa de fruta	A discreción
6	Bebida Caliente	A discreción
7	Postre (incluye panificado)	-

10.4 DEL HORARIO DE ATENCION

La atención en el servicio de comedor por parte del concesionario se realizará de lunes a viernes con carácter obligatorio en los servicios de desayunos y almuerzos, en el siguiente Horario:

DESAYUNOS:

De lunes a sábado

Horario: 7:00am - 8:00 am

ALMUERZO-Refrigerio

Referente Big Ah.



[Handwritten signature]

[Handwritten signatures]

10.4 DEL HORARIO DE ATENCION

La atención en el servicio de comedor por parte del concesionario se realizará de lunes a viernes con carácter obligatorio en los servicios de desayunos y almuerzos, en el siguiente Horario:

DESAYUNOS:

De lunes a sábado

Horario: 7:00am - 8:00 am

ALMUERZO-Refrigerio

Obreros : De 13:00 a 13:45 hrs.

Empleados : De 13:00 a 14:00 hrs

Servicios adicionales: según requerimiento. Opcionalmente el concesionario podrá atender los Sábados medio día y según requerimiento por parte de la entidad.

10.5 CLASE DE SERVICIOS REQUERIDOS

Los servicios que son requeridos por parte de la Entidad son los siguientes:

- ✓ Almuerzos con menú económico.
- ✓ Almuerzos con menú ejecutivos.
- ✓ Platos a la carta según requerimiento.
- ✓ Atención de agasajos con bocadillos y bebidas (previamente solicitados)
- ✓ Atención de Break-Fast
- ✓ Atención de postres, dulces y otros.
- ✓ Atención de bebidas y otros.
- ✓

10.6 DEL PERSONAL REQUERIDO

El Contratista que ejecute el Servicio del Comedor deberá contar con el siguiente personal para la atención diaria en el Comedor de Sapitos.

- ✓ Un (01) Cocinero
- ✓ Un (01) ayudante de cocina
- ✓ Dos (02) mozos

La experiencia del personal operativo deberá ser acreditada en Declaración Jurada, en donde deberán especificar el tiempo de experiencia en el rubro.

10.7 DEL EQUIPAMIENTO ADICIONAL

El concesionario a fin de cumplir satisfactoriamente sus labores en la prestación de los Servicios del comedor debe disponer o equiparse de lo siguiente:

- ✓ De vajilla en la cantidad y calidad necesaria.
- ✓ De un congelador y 02 refrigeradoras



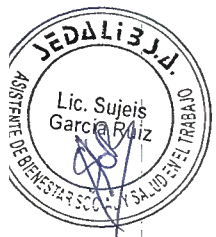
- ✓ De una vitrina para exhibición y expendio.
- ✓ De ollas industriales y demás equipos de cocina. De andamios y otros enseres necesarios.
- ✓ Mobiliario consistente en: 100 Sillas debidamente rotuladas con nombre del establecimiento.

10.8 DE LA LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

El concesionario está en la obligación de realizar las actividades de mantenimiento y limpieza en el ambiente del comedor, el mismo que informara al área de servicios generales según los puntos siguientes:

- ✓ El concesionario debe mantener en condiciones higiénicas aceptables todos los ambientes, equipos y utensilios proporcionados por SEDALIB S.A realizando desinfecciones a las áreas de acuerdo a las normas sanitarias vigentes (ejemplo: Limpieza de Campana extractora tanto superficial como profunda, limpieza de ventanas, paredes, techos, pisos, limpieza frecuente de las mesas, sillas); así como los objetos de cocina, incluido los utensilios propios del manejo, bajo su entera responsabilidad.
- ✓ La eliminación de desperdicios y desechos en forma diaria será evacuada por el Concesionario fuera de las instalaciones de la empresa.
- ✓ Limpieza de techos, vidrios, ventanas, puertas, en forma semanal o cuando lo requiera.
- ✓ Desratización y desinfección del ambiente del comedor, en forma mensual.
- ✓ Mantenimiento de las instalaciones de agua, desagüe, gas, energía eléctrica; en forma periódica, según requerimiento.
- ✓ Mobiliario:
 - Las mesas de preparación de alimentos se someterán a una limpieza previa al inicio y al término de las labores (con agua, detergente y cloro (MEDIDAS DE PRODUCTO DE DESINFECCION DE ACUERDO A LA UTILIZACIÓN).
 - Las mesas del comedor se limpiarán diariamente después de cada turno de alimentación
 - Las sillas se lavarán con agua y detergente y se escobillarán mensualmente u cuando las circunstancias lo requieran,
- ✓ Artefactos
 - Se higienizarán con la frecuencia requerida y de acuerdo a las instrucciones del fabricante.
- ✓ Vajilla, cubiertos y utensilios de cocina
 - Después de usar la vajilla, cubiertos y utensilios de cocina se lavarán con agua tibia y detergente, mediante escobillado.
 - El último enjuague se realizará con agua caliente (80°C); para tal efecto la vajilla se colocará en canastillas.
 - La vajilla y cubiertos higienizados se almacenarán en armarios cerrados que no permitan el ingreso de insectos y roedores.
 - La remoción de los residuos de alimentos, se realizará en una zona separada del lugar de lavado.

Asistente de B.S. de



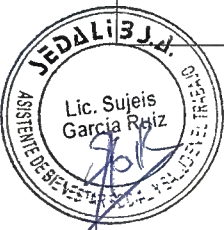
- El personal dedicado al lavado de vajilla y utensilios de cocina no podrá efectuar actividades de preparación o servido de alimentos.
- ✓ La omisión de cualquiera de los servicios de mantenimiento, dará lugar al descuento respectivo del costo del mismo (de las facturas y/o boletas de venta pendientes de pago), el mismo que será ejecutado por la Gerencia de Administración y Finanzas

10.9 Garantía de Calidad

- ✓ El concesionario deberá contar como mínimo con un manual de buenas prácticas de manufactura y procedimientos estandarizados de sanitización.
- ✓ SEDALIB SA efectuará las verificaciones, inspecciones y análisis de calidad e inocuidad alimentaria, además de análisis microbiológicos de productos crudos, cocidos, superficies y otros que considere pertinentes, sin previo aviso al concesionario.
- ✓ El concesionario deberá presentar resultados de análisis microbiológicos hechos a los alimentos (con tratamiento término y sin tratamiento térmico), manipuladores y utensilios, los cuales deberán ser realizados de **manera Trimestral**, hecho por una empresa tercera certificada y en coordinación con SEDALIB. **Esto será cubierto al 100% por la concesionaria.** Cabe resaltar que dentro de los exámenes microbiológicos (12 Muestras) se tendrán en cuenta la siguiente estructura:

OBJETIVO	SUPERFICIES INERTES		
	ZONA 1	ZONA 2	ZONA 3
Nº MUESTRAS	3	2	2
Ejemplos	Contacto directo con alimento: menaje en General: Ollas, paletas, cuchillos, Táboas, Sartenes, jarras de plástico, coladores, trinchas, platos de melamine tendidos, platos de melamine hondos, platos de loza, tazas, cucharas, tenedores, cucharitas, depósitos de vidrio/ plástico, vasos,	Estantes, Campana Extractora, lavaderos de cocina, mesas de acero inoxidable, Almacenes de congelación y refrigeración, cambro, bandejas plásticas.	Paredes de mayólicas de cocina, pisos de cocina, canaletas de cocina, cortinas sanitarias de cocina, ventanas de cocina, puerta de cocina, luminarias de cocina, paredes de almacenes de alimentos.

Lyfayrita Días Ch.



Sujeis

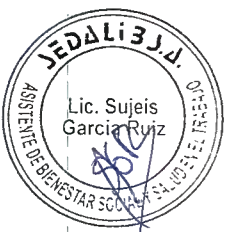
Lyfayrita Días Ch.

	bandejas, cucharones, espátula, espumadera, pinzas, dispensador de ají, dispensador de limón, espaguetera, tablas de picar, fresquera, cilindros de enfriar agua, entre otros.		
	Coliformes totales-	Coliformes Totales- Salmonella sp E. Coli-	Coliformes Totales- Salmonella sp E. Coli

OBJETIVO	SUPERFICIES VIVAS		MONITOREO AMBIENTAL
	CON GUANTES	SIN GUANTES	ZONA 3
N° MUESTRAS	1	1	1
Ejemplos	Staphylococcus aureus Salmonella sp Coliformes Totales		Mohos Levaduras Mesófilos

OBJETIVO	ALIMENTOS	
	ALIMENTOS PREPARADOS CON TRATAMIENTO TÉRMICO PREPARADOS	PREPARADOS SIN TRATAMIENTO TÉRMICO
N° MUESTRAS	1	1
Ejemplos	Ensaladas cocidas	Ensaladas crudas, mayonesas, salsa de papa

Margarita Díaz de



[Handwritten signature]

[Handwritten signatures]

El concesionario deberá entregar a SEDALIB SA los procedimientos de limpieza y desinfección de superficies inertes, los cuales, de requerir alguna modificación, deberán ser respaldados con análisis microbiológicos.

El concesionario deberá asegurar que el grado de satisfacción de sus clientes sobrepasa el 70%, para ello deberá realizar 1 encuesta mensual, para poder realizar las mejoras continuas.

El concesionario deberá contribuir con el mantenimiento del programa de control de plagas.

10.10. DE LAS RESTRICCIONES EVENTUALES Y RESPONSABILIDADES:

El concesionario tendrá las siguientes restricciones y asumirá las responsabilidades que se indican:

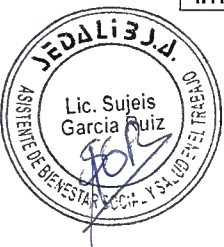
- ✓ Disponer de local cuando se realicen eventos culturales, oficiales o de capacitación masiva: para lo cual se le comunicara oportunamente a fin de que tome las previsiones para atender a los usuarios en forma restringida.
- ✓ Hacer uso indebido de los servicios de energía eléctrica, agua y desagüe. Es responsabilidad del concesionario hacer uso racional de los citados servicios.
- ✓ El concesionario debe mantener actualizado su lista de precios al contado, el mismo que debe ser contrastado con los precios del mercado. Cualquier variación en perjuicio de los trabajadores será objeto de penalización.
- ✓ El mobiliario que sufra averías por mal uso del concesionario, será de su responsabilidad.
- ✓ No habrá atención por parte del concesionario, los días sábados por la tarde, domingos y feriados.
- ✓ Mantener inventariados los muebles de su uso y propiedad del concesionario en los ambientes del Comedor remitiendo copia del mismo a la Entidad.
- ✓ Es responsabilidad del concesionario conocer y aplicar las Normas de Seguridad y Salud en el Trabajo

11. PENALIDADES

Por incumplimiento de cualquiera de las cláusulas del contrato y/o de los Términos de Referencia, se aplicará las siguientes penalidades:

INFRACCION	PENALIDAD
Personal de Servicio no cuenta con el seguro SCTR/ accidentes y pensión, o es menor de edad y no cuenta con Examen Médico Ocupacional.	Clausura del concesionario 15 días.
No dar atención de los servicios contratados por motivos imputados al contratista.	Clausura del concesionario 7 días.
Deteriorar la infraestructura por causas imputables al contratista.	Clausura del concesionario 3 días.

Alfonso Rojas



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

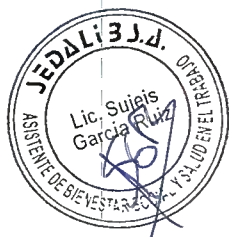
[Handwritten signature]

Incumplir con los requerimientos objeto del concurso	Clausura del concesionario 3 días.
No contar con el permiso Sanitario vigente para la elaboración de alimentos	Clausura del concesionario 30 días.
No contar con los equipos, utensilios, mobiliario y herramientas para el desarrollo de las actividades.	Clausura del concesionario 3 días.
Falta de participación de la nutricionista en la formulación de los Menús * semanal.	Clausura del concesionario 3 días.

12.-DISPOSICIONES GENERALES

- ✓ Es potestad de la Entidad, variar el horario del refrigerio.
- ✓ La entidad podrá solicitar la atención de refrigerios o bocadillos de acuerdo a la programación de sus eventos especiales.
- ✓ Es responsabilidad del concesionario fidelizar a los comensales o usuarios.
- ✓ El costo de los servicios podrá incrementarse tan solo, cuando exista variación considerable en los índices de precios al consumidor, debidamente sustentados.
- ✓ El precio de los alimentos y bebidas no fijados en el presente proceso, no podrán superar en más del 10% por la venta al crédito, en relación con los precios del mercado.
- ✓ El número de usuarios o comensales podrá sufrir variaciones dependiendo de la calidad de atención por parte del concesionario.
- ✓ Los menús deben ser fijados con anticipación y con la aprobación del especialista en nutrición, cuya programación debe de ser semanal.
- ✓ Es responsabilidad del concesionario contar con:
 - ❖ Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (SCTR) en póliza de salud y pensión de personal que ingresa a nuestras instalaciones.
 - ❖ Seguro de vida ley (personal en planilla).
 - ❖ SOAT (en el caso de las unidades que ingresen a nuestras instalaciones).
 - ❖ Queda claramente establecido que el proveedor cubrirá cualquier gasto por acciones de su personal, debidamente comprobado por la autoridad competente y que esté cubierto por las pólizas antes mencionadas.

Milagros Díaz



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

- ✓ El concesionario debe de disponer del Carnet Sanitario actualizado, Licencia de Funcionamiento. No tener deudas pendientes con entidades del Estado (Sunat y otros), caso contrario no podrá participar.

13. ESTRUCTURA DE COSTOS DEL PERSONAL: CAMBIO LA RMV HACER CAMBIO

ESTRUCTURA DE COSTOS				
MANO DE OBRA DE PERSONAL DE COCINA				
Turno:	8 hrs.	Días:	6 días/semana 30 días/mes	
Modalidad de Ejecución por Terceros				
RUBRO	Base Imponible			
I. REMUNERACIONES				
a. RMV	1025	1	RML	1,025.00
b. ASIG. FAMILIAR	10%	1	RML	102.50
c. VACACIONES	(a + b) *		8.33%	93.92
d. GRATIFICACION	(a + b) *		16.67%	187.95
SUB TOTAL MANO DE OBRA				1,409.38
BENEFICIOS SOCIALES Y OTROS				
e. ESSALUD	(a + b + c)		9.00%	109.93
f. SCTR	(a + b + c)		0.63%	7.89
g. CTS	(a + b)		8.33%	93.92
SUB TOTAL BENEFICIOS SOCIALES				211.64
II. VESTUARIO Y EQUIPOS				
03 UNIFORMES DE VERANO				240.00
03 UNIFORMES DE INVIERNO				240.00
SUB TOTAL				480.00
COSTO MENSUAL POR OPERARIO (I+II+III+IV)				2,100.92
I.G.V.	18%			378.17
COSTO MENSUAL POR OPERARIO				2,479.08
COSTO MENSUAL	3	OPERARIOS	7,437.25 Incluye IGV	
COSTO POR	12 MESES		89,247.02	

14. ESTRUCTURA DE PROMEDIO DE INGRESO ANUAL

Categoría	Cantidad
Empleados	30
Obreros	60
Visitantes	10
TOTAL	100
Comensales Potenciales	120

TIPO DE SERVICIO	P.U	% COMENSALES	CANTIDAD	PRECIO TOTAL
Desayuno Tipo A	5.5	18%	15	S/82.50

Asistente Desay Ch



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

Desayuno Tipo B y C	7.5	15%	12	S/90.00
Desayuno a la carta	9	5%	4	S/36.00
Almuerzo Tipo A	10	27%	35	S/350.00
Almuerzo Tipo B y C	11.50	23%	25	S/287.50
Menú Dietético	11	5%	4	S/44.00
Platos a la carta	15	7%	6	S/90.00
TOTAL VALOR POR DIA		100%		S/980.00
Valor Referencia por día			Refrigerio	S/980.00
Otros Ingresos o Ventas			Bazar	S/100.00
Atención en eventos y Reuniones				S/80.00
Total Ingresos por día				S/1,160.00
Valor Referencial por mes		21	Días	S/24,360.00
VALOR REFERENCIAL POR AÑO		12	Meses	S/292,320.00

NOTA

- ✓ Se estima una asistencia del 40% de los trabajadores de los Sapitos.
- ✓ Se considera 21 días en promedio de atención por mes.
- ✓ No están considerados los Break-fast ni las atenciones oficiales de SEDALIB S.A.
- ✓ No están considerando los servicios a terceros (visitantes, proveedores, contratistas, etc).

CONCURSO DE MERITOS POR CONCESION N°0001-2023-SEDALIB S.A

“SELECCIÓN Y CONTRATACION DE UN CONCESIONARIO PARA LA ATENCION DE LOS SERVICIOS DEL COMEDOR DE SEDALIB S.A “

IV. DE LA EVALUACION Y CALIFICACION DE PROPUESTAS

4.1 EVALUACION DE PROPUESTAS Y ADJUDICACIONES DE LA BUENA PRO

La evaluación de las propuestas se realiza en acto privado, y el puntaje será de acuerdo a los parámetros de calificación previstos en el punto correspondiente. Se citará a los

Margarita Díaz Ch



[Handwritten signature]

[Two handwritten signatures]

postores invitados a participar, para prueba de degustación, la misma que se desarrollará en dos fechas programadas con posterioridad.

4.2 DE LA CALIFICACION DE PROPUESTA TECNICA

La calificación de la propuesta técnica se realizará en dos niveles:

4.2.1 CALIFICACION DE EXPEDIENTE (100 PUNTOS)

A. Experiencia en la Actividad 40 pts.

Se evaluará en base a los montos de los contratos y/o facturas de las ventas en los últimos 5 años.

- Monto contratado o facturado mayor o igual a 2 veces el valor referencial. - 40pts
- Monto contratado o facturado mayor o igual a 1 veces el valor referencial. - 30 pts.
- Monto contratado o facturado mayor o igual a 0.5 veces el valor referencial. 20pts.

B. De la Exposición de Platos y Sazón 30 Ptos.

Se inspeccionará los platos que presente el postor y verificara si estos reúnen la calidad de insumos, preparación, sazón y pulcritud. Los parámetros a utilizar serán:

- Muy bueno o Excelente 30 puntos
- Bueno u optimo 20 puntos
- Regular o aceptable 10 puntos

C. De los Precios Propuestos 30 Ptos.

- Precios iguales al consignado en Bases 30 puntos
- Precios con mayor porcentaje al consignado en Bases 20 puntos

CALIFICACION DE EXPEDIENTE	PUNTAJE
A. Experiencia en el Rubro de Alimentos (40 pts)	
Monto contratado o facturado de 05 años	40
Monto contratado o facturado de 3 a 4 años	30
Monto contratado o facturado de 2 años	20
Monto contratado o facturado menor de 2 años	10
B. De la Exposición de Platos y Sazón (30pts)	
Muy bueno o Excelente	30

Infante Díaz Ch



Sujéis

[Signature]

[Signature]

Bueno u optimo	20
Regular o aceptable	10
C. De los Precios Propuestos (30pts)	
Precios iguales al consignado en Bases	30
Precios con mayor porcentaje	20

Para calificar este parámetro los postores participantes que hayan obtenido los puntajes más altos (solo 03) harán participar al Comité Evaluador de un Menú acorde con las bases y su propuesta. Los integrantes del Comité Evaluador llenarán una encuesta en la cual estarán consignados los parámetros de calificación, inmediatamente después de la degustación; cuyo puntaje se hará de conocimiento del postor. De los expedientes calificados, si quedarán 03, solo pasarán los 02 mejores para su evaluación.

4.3 NOTIFICACION DE LA BUENA PRO

Los resultados de la Buena Pro serán notificados por carta a los postores que participaron en el proceso de selección, el mismo que se realizara dentro de los 05 días hábiles siguientes.

4.4 SUSCRIPCION DEL CONTRATO

Para la firma del contrato, el postor al que se le hubiere adjudicado la Buena Pro deberá presentar la documentación que figura en los términos de referencia, así como la vigencia de poder de su representante legal. El postor ganador deberá cumplir la firma del contrato dentro de un plazo de 05 días hábiles, adjuntando la documentación solicitada previamente.

4.5 DISPOSICIONES FINALES

- Es competencia del Comité Especial la Interpretación de las estipulaciones que contienen las bases generales y demás anexos.
- El contrato será suscrito por el Gerente General a nombre de SEDALIB S.A; por el proveedor suscribirá el Representante Legal.
- Para efectos de la prestación de sus propuestas los postores deberán adoptar las disposiciones impartidas en las presentes bases.

Representante Legal



[Handwritten signature]

[Handwritten signatures]

- Los postores en la Evaluación Técnica de propuestas (Sobre N°1) deberán calificar con un mínimo de 80 puntos.
- Las documentaciones presentadas por los postores pasan a ser propiedad de SEDALIB
- Las controversias derivadas del presente proceso, se resolverán mediante procedimiento administrativo, siendo la primera instancia administrativa la Sub Gerencia de Recursos Humanos, luego la Gerencia General. Si la controversia no se resuelve se optará por conciliación o Arbitraje.
- Sin perjuicio de ello, esta verificación servirá igualmente para establecer el grado de exactitud de las declaraciones juradas efectuadas por cada uno de ello, respecto a la implementación de la empresa postora.
- Asimismo, se presentará una declaración jurada por la que se compromete a salvaguardar y/o reponer los equipos señalados en las especificaciones técnicas y correr con los gastos del personal que resultará afectado como consecuencia de ingerir alimentos no aptos para la salud.

Subgerente Lic. Ca



Sujeis

[Signature]

[Signature]

V. ANEXOS

FORMULARIO N°01

PACTO DE INTEGRIDAD

Señores:

SERVICIO DE AGUA Y ALCANTARILLADO DE LA LIBERTAD SEDALIB S.A

Presente:

Referencia: CONCURSO DE MERITOS POR CONCESION N°0001-2023-SEDALIB S.A
"SELECCIÓN Y CONTRATACION DE UN CONCESIONARIO PARA LA ATENCION DE
LOS SERVICIOS DE COMEDOR DE SEDALIB S.A "

De nuestra Consideración

El Contralor General de la Republica ha dictado la Resolución N°123-2000-CG, del 23-06-2000; que modifica las Normas Técnicas de Control Interno, considerándose, entre otras la Norma N°700-06, que se refiere a las contrataciones y adquisiciones de bienes, servicios y obras en la Entidades del Sector Publico, para las que ha dispuesto la celebración de un compromiso ético denominado Pacto de Integridad.

En cumplimiento de dicha norma, las partes intervinientes en este proceso asumen el siguiente compromiso ético y declararan:

EL POSTOR:

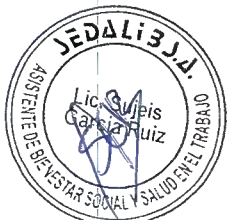
Que no ha ofrecido u otorgado, ni ofrecerán u otorgaran , ya sea directa o indirectamente a través de terceros, ningún pago o beneficio indebido o cualquier otra ventaja inadecuada, a trabajador o funcionario alguno de SEDALIB S.A , o sus familiares o socios comerciales, a fin de obtener o mantener el contrato objeto del presente proceso **CONCURSO DE MERITOS POR CONCESION N°0001-2023-SEDALIB S.A**, SELECCIÓN Y CONTRATACION DE UN CONCESIONARIO PARA LA ATENCION DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS DEL COMEDOR DE SEDALIB S.A de lograr beneficios o ventajas de cualquier naturaleza en su ejecución en caso resulte favorecidos con la Buena Pro; y que no ha celebrado o celebrara acuerdos formales o tácitos con otros postores o con terceros con el fin de establecer prácticas restrictivas de libre competencia.

SEDALIB S.A :

Que cuenta con los mecanismos necesarios para evitar por parte de sus funcionarios empleados la ocurrencia de comportamientos irregulares, como consecuencia de la extorsión y aceptación de sobornos.

Trujillode

.....
Firma y sello del Postor.



FORMULARIO N°02
DECLARACION JURADA DE INFORMACION EMPRESARIAL

Señores:
 SERVICIO DE AGUA Y ALCANTARILLADO DE LA LIBERTAD SEDALIB S.A
Presente:

Referencia: **CONCURSO DE MERITOS POR CONCESION N°0001-2023-SEDALIB S.A**
“SELECCIÓN Y CONTRATACION DE UN CONCESIONARIO PARA LA ATENCION DE
LOS SERVICIOS DE COMEDOR DE SEDALIB S.A “

De nuestra Consideración
 El _____ que suscribe, Representante Legal
 de.....
 Identificado con DNI N°....., con poder inscrito en la localidad de

 En la ficha N°..... Asiento N°..... DECLARO BAJO
 JURAMENTO que la siguiente información de mi representada se sujeta a la verdad:

DATOS DE IDENTIFICACION

Nombre o Razón Social _____
 Domicilio Legal _____
 Ruc _____ Teléfono _____

DATOS DE PERSONAS JURIDICAS

Localidad		Ficha	Asiento
Fecha de Inscripción	Fecha de inicio de actividades Económicas		

REPRESENTANTE LEGAL

Nombres y Apellidos _____ DNI _____ Correo electrónico _____

AUTORIZACION MUNICIPAL

Municipalidad _____ N° Licencia de Funcionamiento _____ Fecha _____

Trujillo.....de

Firma y sello del representante Legal

Representante Legal



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

FORMULARIO N° 03

DECLARACIONES JURADAS DE HABILITACION PARA CONTRATAR CON EL ESTADO

Trujillo.....de.....

Señores:
SERVICIO DE AGUA Y ALCANTARILLADO DE LA LIBERTAD SEDALIB S.A
Presente:

Referencia: **CONCURSO DE MERITOS POR CONCESION N°0001-2023-SEDALIB S.A**
"SELECCIÓN Y CONTRATACION DE UN CONCESIONARIO PARA LA ATENCION DE
LOS SERVICIOS DE COMEDOR DE SEDALIB S.A "

PRESENTE

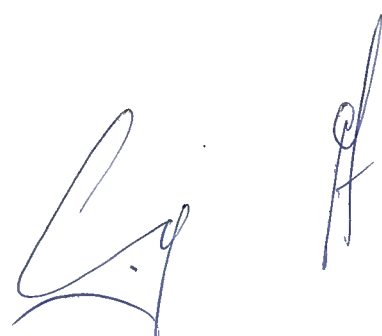
En mi calidad de Representante Legal de la firma,
declaro bajo Juramento:

1. Que no tiene impedimento para contratar con el Estado, conforme al Artículo 9° del Texto Único Ordenado de la Ley de Contrataciones y Adquisidores del Estado.
2. Que conoce, acepta y se somete a las Bases, condiciones y procedimientos del proceso de selección.
3. Que es responsable de la veracidad de los documentos e información que presenta para efectos del Concurso.
4. Se comprometo en mantener su oferta Técnico Económica durante el proceso de selección y suscribir el contrato en caso de ser favorecido con la buena pro.
5. Que conoces las sanciones contenidas en la Ley y su reglamento, así como en la Ley N°25035 de Simplificación Administrativa y demás disposiciones reglamentarias, complementarias y modificatorias.

Atentamente;

.....

Firma y sello del Representante Legal



FORMULARIO N° 04

DECLARACIONES JURADAS DE HABILITACION PARA CONTRATAR CON EL ESTADO

Trujillo,de.....

Señores:

SERVICIO DE AGUA Y ALCANTARILLADO DE LA LIBERTAD SEDALIB S.A

Presente:

Referencia: **CONCURSO DE MERITOS POR CONCESION N°0001-2023-SEDALIB S.A**
"SELECCIÓN Y CONTRATACION DE UN CONCESIONARIO PARA LA ATENCION DE
LOS SERVICIOS DE COMEDOR DE SEDALIB S.A "

PRESENTE:

De mi consideración:

El que suscribe
..... en mi
calidad de Representante Legal de la firma
....., identificado con numero de RUC
....., DELARO BAJO JURAMENTO que en caso de obtener la
Buena Pro en la concesión del presente proceso, mi representada se compromete a cumplir
fielmente con la atención de los servicios materia de la presente adjudicación, caso
contrario me someto a las sanciones y penalidades que para el efecto la Ley contempla.

Atentamente;

.....
Firma y sello del Representante Legal

Melgarejo Díaz de



[Handwritten signature]

[Handwritten signatures]

FORMULARIO N° 05

DECLARACIONES JURADAS DE HABILITACION PARA CONTRATAR CON EL ESTADO

Trujillo.....de

Señores:
SERVICIO DE AGUA Y ALCANTARILLADO DE LA LIBERTAD SEDALIB S.A
Presente:

Referencia: **CONCURSO DE MERITOS POR CONCESION N°0001-2023-SEDALIB S.A**
"SELECCIÓN Y CONTRATACION DE UN CONCESIONARIO PARA LA ATENCION DE
LOS SERVICIOS DE COMEDOR DE SEDALIB S.A "

De mi consideración:

El que suscribe
....., en mi calidad de Representante Legal de la firma
.....**DECLARO BAJO**
JURAMENTO que me comprometo a mantener mi propuesta Tecnica-economica, durante
la duración del presente proceso, bajo responsabilidad de ser sancionado en caso de
incumplimiento.

Atentamente;

.....
Firma y sello del Representante Legal

Wagner Días



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

FORMULARIO N° 06

CARTA DE COMPROMISO FORMAL DE CONSORCIO

Trujillo.....de

Señores:

SERVICIO DE AGUA Y ALCANTARILLADO DE LA LIBERTAD SEDALIB S.A

Presente:

Referencia: **CONCURSO DE MERITOS POR CONCESION N°0001-2023-SEDALIB S.A**
"SELECCIÓN Y CONTRATACION DE UN CONCESIONARIO PARA LA ATENCION DE
LOS SERVICIOS DE COMEDOR DE SEDALIB S.A "

De mi consideración:

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, en presentar una propuesta conjunta en el presente proceso de CONCURSO DE MERITOS POR CONCESION N°0001-2023-SEDALIB S.A "SELECCIÓN Y CONTRATACION DE UN CONCESIONARIO PARA LA ATENCION DE LOS SERVICIOS DE COMEDOR DE SEDALIB S.A " responsabilizándonos solidariamente por todas las acciones y omisiones que provengan del citado proceso.

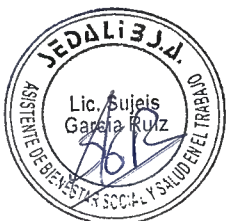
Asimismo, en caso de obtener la Buena Pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de asociación en participación para la provisión correcta y oportuna del servicio correspondiente.

También nos comprometemos a elevar a Escritura Publica el referido contrato de asociación en participación antes de la suscripción del Contrato de Prestación de Servicios, determinado expresamente la participación y la responsabilidad de cada uno de los asociados y del Representante Legal.

Designado _____ al _____ Sr. _____ como Representante Legal común de la Asociación y fijando nuestro domicilio legal común en () a los efectos de suscribir con SEDALIB S.A el contrato de Prestación de Servicios correspondiente.

Firma y DNI o C.E
Representante Legal
Razón Social

Firma y DNI o C.E
Representante Legal
Razón Social



FORMULARIO N° 07

DECLARACIONES JURADAS PARA CUIDADO CONSERVACION Y LIMPIEZA DE LA INFRAESTRUCTURA PROPORCIONADA POR SEDALIB SA

Trujillo.....de

Señores:

SERVICIO DE AGUA Y ALCANTARILLADO DE LA LIBERTAD SEDALIB S.A

Presente:

Referencia: **CONCURSO DE MERITOS POR CONCESION N°0001-2023-SEDALIB S.A**
"SELECCIÓN Y CONTRATACION DE UN CONCESIONARIO PARA LA ATENCION DE LOS SERVICIOS DE COMEDOR DE SEDALIB S.A "

De mi consideración:

El que suscribe
....., en mi calidad de Representante Legal de la firma
.....**DECLARO BAJO JURAMENTO** que me comprometo al cuidado conservacion y limpieza de la infraestructura proporcionada por Sedalib SA, bajo responsabilidad de ser sancionado en caso de incumplimiento.

Atentamente;

.....

Firma y sello del Representante Legal

Margarita Dugan



FORMULARIO N°08

MODELO DE CARTA DE PROPUESTA ECONOMICA

Trujillo.....de

Señores:

SERVICIO DE AGUA Y ALCANTARILLADO DE LA LIBERTAD SEDALIB S.A

Presente:

Referencia: **CONCURSO DE MERITOS POR CONCESION N°0001-2023-SEDALIB S.A**
"SELECCIÓN Y CONTRATACION DE UN CONCESIONARIO PARA LA ATENCION DE
LOS SERVICIOS DE COMEDOR DE SEDALIB S.A "

Por el presente hacemos llegar nuestra propuesta económica referida al presente proceso de selección, a fin de que proceda a su evaluación:

I. ESTRUCTURA PARA LA PRESENTACION DE PROPUESTA ECONOMICA

TIPOS DE ALMUERZO	P.U	CANTIDAD	PREC TOTAL
Almuerzo tipo A		35	
Almuerzo tipo ByC		25	
Menú Dietético		4	
Platos a la Carta		6	
TOTAL VALOR POR DIA		70	S/
VALOR REFERENCIAL POR DIA	solo	Refrigerios	S/
OTROS INGRESOS O VENTAS	Diarios	Bazar	S/
TOTAL INGRESOS POR DIA			S/
VALOR REFERENCIAL POR MES	21	Días	S/.
VALOR REFERENCIAL POR AÑO	12	Meses	S/.

TOTAL PROPUESTA ECONOMICA INCLUIDO IGV
S/.....

II. DETALLE DE LOS TIPOS DE SERVICIOS CONSIDERADOS EN LA PARTE A.

El postor participante presentara el detalle de cada tipo de servicio, de almuerzos tipo A,B, o así como también para los demás servicios.

Atentamente;

Firma y sello del Representante Legal



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

Mayra Duj Ch

VI PROFORMA DE CONTRATO -2023

CONTRATO DE CONCESION DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS DEL COMEDOR DE SEDALIB S.A

Conste por el presente documento el contrato de Concesión de Servicios de Comedor para el personal de SEDALIB S.A , que celebran de una parte la EMPRESA DE SERVICIOS DE AGUA POTABLE Y ALCANTARILLADO DE LA LIBERTAD-SEDALIB S.A , que en adelante se le denominara la EMPRESA, debidamente representada por el, quien en su condición de Gerente General, quien procede según poder por Acta inscrito en los Registros Públicos de la Libertad, identificado con DNI y con domicilio legal en la Av. Federico Villarreal N°1300, Trujillo y la otra parte LA.....representada por su identificada con DNI N°....., con domicilio legal.....,que se le denominara el CONSECIONARIO , dentro de los términos y condiciones siguientes:

PRIMERA: OBJETO

LA EMPRESA requiere de un concesionario para que brinde los servicios de comedor para el personal que labora en el local de la Av. Federico Villarreal N°1300, Urb. Semi-rustica EL BOSQUE. En merito a ellos y a los dispuesto en el presente documento contrata los servicios del concesionario a la EMPRESA DE SERVICIOS

SEGUNDO: COSTO DEL SERVICIO

Considerando que LA EMPRESA aporta servicios colaterales (infraestructura, energía eléctrica, agua potable y alcantarillado, teléfono interno, mobiliario) y de acuerdo a la propuesta presentada por el CONCESIONARIO, los precios serán los siguientes:

TIPO DE SERVICIO	P.U.	CANTIDAD	PRECIO TOTAL
Almuerzo tipo A			
Almuerzo tipo ByC			
Menú Dietético			
Platos a la Carta			

Manuelito Díaz de la Cruz



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

Todos los precios incluyen IGV.

La variación del costo de los servicios se ejecutara en directa relación con la estructura de costos alcanzada por el CONCESIONARIO y aprobada por la EMPRESA según variación del índice del precio al consumidor en forma trimestral.

Las personas ajenas a la EMPRESA (visitas, contratistas) pagan en efectivo y no es responsabilidad de la Empresa.

TERCERA: COBERTURA DEL SERVICIO Y FRECUENCIA DEL SERVICIO.

El concesionario declara contar con la experiencia necesaria, recursos humanos idóneos y con elementos materiales y equipos y técnicos necesarios para prestar un adecuado servicio en el expendio de comidas, conforme a las exigencias detalladas en las bases de la concesión; siendo las principales exigencias las siguientes: (Términos de referencia).

1. El servicio se brindara especialmente durante los días laborales, en los horarios que fije la EMPRESA.
2. Detallar los menús variados, en forma diaria, semanal y mensual, para conocimiento oportuno de los usuarios.
3. El servicio podrá incrementarse de acuerdo a la necesidad de LA EMPRESA para cuyo efecto comunicara tal ampliación con la debida anticipación.
4. Los manipuladores de alimentos deben usar ropa protectora de color claro que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello, tener calzado apropiado y de uso exclusivo para el trabajo; en las áreas que se requiera, los manipuladores utilizarán adicionalmente protector nasobucal y guantes, los cuales deben ser descartables. Toda la vestimenta debe ser lavable, mantenerse limpia y en buen estado de conservación. La atención al trabajador del servicio a prestar, deberá ser puesto en mesa.
5. El concesionario deberá efectuar la limpieza de los ambientes (comedor-cocina), manteniéndolo limpios permanentemente, asimismo efectuar la limpieza periódica de las paredes, incluyendo la fumigación y el baldeo de los pisos con anti bactericidas y el suministro de su propio combustible.
6. El concesionario dentro de su STAFF deberá considerar una nutricionista a tiempo indicado en su propuesta que brinde asesoramiento y supervisión.
7. Atender los agasajos u bocaditos que la empresa solicite.
8. Otros que previamente le sean notificadas y no se encuentre en los términos de referencia de las Bases.
9. La eliminación de desperdicios y desechos en forma diaria será evacuada por el Concesionario fuera de las instalaciones de la empresa.
10. El precio de los alimentos y bebidas no fijados en el presente proceso, no podrán superar en más del 2% por la venta al crédito, en relación con los precios al contado; los mismos que deben ser precios de mercado.

CUARTA: DE LA SUPERVISION:

Los trabajos ejecutados por el Concesionario del servicio del Comedor y su personal deben ser supervisados directa y permanentemente por la oficina de Recursos Humanos con la



intervención de sus profesionales de servicio social, Salud en el trabajo, asimismo por su representante del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo, quienes velaran por el cumplimiento del contrato de acuerdo a los términos de referencia y a sus competencias.

QUINTA: DEL RESPONSABLE DE SU ADMINISTRACION:

La Empresa designara al responsable de su administración al Sub Gerente de Recursos Humanos, quien hará el seguimiento mientras se ejecute, visitara las valorizaciones y liquidara el contrato una vez concluido, emitiendo un informe final de los resultados a Gerencia General. Quien aplicara sanción según términos contractuales y calificación de calidad de los servicios recibidos según la normatividad vigente.

SEXTA: FORMA DE PAGO:

El pago se efectuara vía descuento por planilla a cada trabajador, según los vales alcanzados por el proveedor, ante la oficina de Recursos Humanos. Los descuentos para el personal empleado serán mensualmente y quincenalmente para los obreros. El cheque correspondiente a estos descuentos se entregara al séptimo día hábil de haberse procedido el pago de remuneraciones sobre la base de lo reportado en los correspondientes vales. El consumidor voluntariamente puede pagar en efectivo contra entrega. Así mismo, el CONCESIONARIO se compromete a fijar precios de mercado, a los artículos no considerados dentro del menú (gaseosas, sadwichs, dulces, etc).

SETIMA: OBLIGACIONES POR PARTE DE LA EMPRESA

La EMPRESA se obliga a:

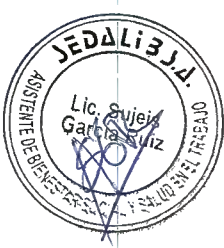
- 7.1 Brindar el servicio de agua potable y alcantarillado, energía eléctrica
- 7.2 Efectuar en las planillas de cada trabajador los descuentos de acuerdo a los vales alcanzados por el CONCESIONARIO, el mismo que debe alcanzarlo a la Sub-Gerencia de Recursos Humanos cada 15 días, antes de la emisión de las planillas.
- 7.3 Comunicar inmediatamente al CONCESIONARIO cualquier acto de mal comportamiento del personal en su trato con los consumidores, higiene y oportunidad, a fin de cautelar el estricto cumplimiento del servicio adjudicado.
- 7.4 LA EMPRESA pone a disposición del CONCESIONARIO el local del comedor con sede en la Av. Villarreal N°1300 , Semi rustica el Bosque, la infraestructura consta de :
 - a).Local con 354 m2 de área techada considerando cocina, bodega, servicios higiénicos, sala de refrigerios-Conferencias.

OCTAVA : PERSONAL DE LA EMPRESA

El CONCESIONARIO designara el personal necesario debidamente calificado y entrenado que estará encargado de ejecutar las labores de atención al comedor, los cuales deberán estar debidamente uniformados y capacitados; tal como propone en su propuesta técnica. LA EMPRESA no asumirá ninguna responsabilidad por las obligaciones que por ley corresponda a EL CONCESIONARIO; frente a su personal o terceros, originados en la ejecución del presente contrato que es de su naturaleza civil.

Por la misma razón no existe relación laboral ni solidaria contractual entre la EMPRESA y el personal de EL CONCESIONARIO; consiguientemente, será responsabilidad de esta

Asistente Diego de



Última el pago de sus remuneraciones y otros beneficios sociales que le corresponda asumir al CONCESIONARIO.

NOVENA: PENALIDADES

Si por causas imputables al CONCESIONARIO, este incumpliese con el objeto del contrato, se aplicara las siguientes penalidades:

INFRACCION	PENALIDAD
Personal de Servicio no cuenta con el seguro SCTR – Accidentes / Pensión, o es menor de edad y/o Examen Médico Ocupacional	10% de la UIT vigente a la fecha de detección por cada vez que se detecte.
No dar atención de los servicios contratados por motivos imputados al contratista.	5 % de la UIT vigente a la fecha de detección y por cada caso (día)
Deteriorar la infraestructura por causas imputables al contratista.	5%de la UIT vigente a la fecha de detección sin perjuicio de reparar o reponer el bien.
incumplir con los requerimientos objeto del concurso	5% de la UIT vigente a la fecha de detección y por cada caso (día).
No contar con el permiso Sanitario vigente para la elaboración de alimentos	5% de la UIT vigente a la fecha de detección.
No contar con los equipos, utensilios, mobiliario y herramientas para el desarrollo de las actividades.	5% de la UIT vigente a la fecha de detección.
Falta de participación de la nutricionista en la formulación de los Menús * semana.	1% de la UIT vigente a la fecha de detección y por cada falta.

Cuando las penalidades aplicadas al contratista superen el 10% del monto contractual, se procederá a resolver el contrato.

DECIMA PRIMERA: VIGENCIA DEL CONTRATO

El contrato tendrá una vigencia de Un (01) año, es decir desde elhasta el, o en tanto se concluya el proceso de selección para contratar los servicios del Concesionario del Comedor del siguiente ejercicio.

DECIMA SEGUNDA: RESOLUCION DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes puede resolver unilateralmente el contrato, sin mediar causa o por incumplimiento de alguna obligación. Si previamente se ha notificado notarialmente con un plazo no menor de 30 días.

DECIMA TERCERA: CONTROVERSIA/ LITIGIO

Margarita Ruiz



[Handwritten signature]

[Handwritten signatures]

Toda controversia o litigio derivado de la interpretación o incumplimiento del presente contrato se solucionara dentro de los términos de un buen acuerdo y entendimiento de las partes. Caso contrario se apelara a un Centro de Conciliación.

Las partes renuncian expresamente al fuero de sus domicilios y se someten a la jurisdicción de los jueces de Trujillo, señalando las direcciones consignadas en el encabezamiento de este contrato como domicilio, donde deben efectuarse todas las notificaciones, citaciones y avisos.

Este domicilio podrá variarse por otro en la misma ciudad de Trujillo, previo aviso escrito por Carta Notarial a la otra parte contratante.

DECIMA CUARTA: NOTIFICACION Y JURISDICCION

El presente documento podrá ser elevado a la Escritura Publica en cualquier momento y a solicitud de cualesquiera de las partes, corriendo con todos los gastos e impuestos por cuenta del que solicite.

Enteradas las partes intervinientes del contenido del presente contrato convienen en aceptarlo y se ratifica en su contenido; por lo que en señal de conformidad lo firman en la ciudad de Trujillo, 04 de mayo del 2023.

POR SEDALIB S.A

POR EL CONCESIONARIO

Ing. Juan del Carmen Mimbela León
Gerente General
SEDALIB S.A

CONCESIONARIO
Representante Legal

c.c Gcia General, GAF, SGAJ , SGRH, S.T. Archivo.

