

BASES

CONCESION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL DEL CENTRO NUCLEAR OSCAR MIRO QUESADA DE LA GUERRA DEL INSTITUTO PERUANO DE ENERGIA NUCLEAR

[Handwritten signatures and marks in blue ink on the left margin]

CAPITULO I

GENERALIDADES

1.1 ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Instituto Peruano de Energía Nuclear
RUC N° : 20131371293
Direccion del servicio Centro Nuclear RACSO Avenida Jose Saco Km 13.5 -
Carabayllo

1.2 DOMICILIO LEGAL

Avenida Canadá N° 1470 - San Borja - Lima

1.3 OBJETO DE LA CONVOCATORIA

Seleccionar a un concesionario (persona natural o jurídica) que brinde el servicio de comedor y cafetería para el personal que labora y/o presta servicios en el Centro Nuclear Oscar Miro Quesada de la Guerra.

1.4 BASE. LEGAL

- Código Civil
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Norma Sanitaria para el funcionamiento de Restaurantes y Servicios afines - Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA

CAPITULO II

ETAPAS DEL PROCESO DE SELECCION

2.1 CRONOGRAMA DEL PROCESO DE SELECCION

2.1.1 Convocatoria y Registro de Participantes

La convocatoria se realizara mediante invitación a posibles postores, a través de la publicación en la página web del IPEN www.ipen.gob.pe, mediante invitación por correo Electrónico, y opcionalmente mediante aviso en periódico. Los participantes se registrarán mediante correo electrónico dirigido a la dirección: rdiaz@ipen.gob.pe.

Las Bases estarán disponibles en la página web del IPEN, si alguno de los participantes inscritos desea se le remitirá por correo electrónico deberá solicitarlo hasta un (01) día antes de la presentación de las propuestas, conforme al cronograma (Anexo N° 01) en el horario de 08:00 horas hasta las 16:00 horas.

2.1.3 Visita guiada a las Instalaciones

Los postores podrán efectuar una visita guiada a las instalaciones donde se desarrollará el servicio de alimentación materia de la presente concesión, en el plazo establecido en el cronograma, debiendo solicitarlo de forma previa al correo electrónico: rdiaz@ipen.gob.pe.

2.1.4 Formulación de Consultas

Las consultas y observaciones con respecto a las bases deberán ser formuladas y presentadas por correo electrónico, debidamente fundamentadas, dentro del plazo establecido en el cronograma a la dirección: rdiaz@ipen.gob.pe.

2.1.5 Absolución de consultas

Las consultas serán absueltas y notificadas a través de la página web y a los correos electrónicos de todas las empresas registradas conforme a la fecha detallada en el cronograma y estas serán consideradas en las bases finales del presente proceso.

2.1.6 Presentación de Propuestas

Las propuestas estarán dirigidas al **COMITÉ DE SELECCIÓN DEL CONCESIONARIO** y se presentarán en un (01) sobre por cada ítem al que participen, que contendrá la propuesta técnica y la propuesta económica; siendo la fecha límite de presentación conforme al cronograma, los sobres se presentan en la Mesa de Partes de la Sede Central del IPEN Avenida Canadá N° 1470 San Borja, y en la Mesa de Partes del Centro Nuclear RACSO Avenida Jose Saco Km 13.5 Carabayllo; desde las 08:00 horas hasta las 16:30 horas.

2.1.7 Evaluación de Propuestas y Elección del Postor ganador

La evaluación de propuestas y elección del postor ganador se efectuará **POR ÍTEM** y conforme a los factores de evaluación establecidos según el cronograma, publicando el resultado de las mismas en la página web del IPEN y notificándose a los correos electrónicos de los postores que presentaron propuestas.

2.1.8 Firma del Contrato

La suscripción del contrato se realizará conforme al cronograma establecido, previa acreditación mediante originales de la documentación alcanzada en copia simple a través de la propuesta.

2.2 FORMA DE PRESENTACION DE PROPUESTAS

Todos los documentos que contengan información referida a los requisitos para la calificación de propuestas se presentarán en idioma castellano, debiendo estar debidamente foliados. El postor será responsable de la exactitud y veracidad de dichos documentos. Las propuestas deben llevar en original el sello y la rúbrica del postor o de su representante legal o mandatario designado para dicho fin, salvo que el postor sea persona natural, en cuyo caso bastará que éste o su apoderado, indique debajo de la rúbrica sus nombres y apellidos completos. En el caso de consorcios, la propuesta puede ser presentada por el representante común del consorcio.

Las propuestas se presentarán en UN (01) sobre por ÍTEM, el cual debe estar cerrado y firmados en la parte externa por su representante legal o mandatario designado, debiendo estar rotulados de la siguiente manera:

Señores

COMITE DE SELECCIÓN

CONCESIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL
PERSONAL DEL CENTRO NUCLEAR DEL IPEN

ITEM 01/ITEM 02

SOBRE N° 01: PROPUESTA TECNICA Y ECONOMICA

NOMBRE / RAZON SOCIAL DEL POSTOR

2.2.1 Contenido de la Propuesta (UN SOBRE POR ÍTEM)
Se presentará en un (01) original.

PROPUESTA TECNICA

Contendrá obligatoriamente la siguiente documentación:

- Copia simple del RUC del postor
- Carta de Presentación y Declaración Jurada de los datos del postor, según Anexo N° 02
- Declaración Jurada en la que el postor declare que su oferta cumple los requerimientos técnicos mínimos, según Anexo N° 03
- Declaración Jurada de no tener impedimento para contratar con el Estado, según Anexo N° 04.
- Declaración Jurada indicando el detalle del personal propuesto para el servicio.
- Currículo Vitae documentado de cada personal propuesto, sustentado con copia simple de los documentos solicitados.

PROPUESTA ECONOMICA

Los precios ofertados se mantendrán durante toda la vigencia del contrato no habiendo posibilidad de reajuste alguno. Contendrá obligatoriamente la siguiente documentación:

- ITEM 01 ALMUERZO: Precio unitario del menú estándar para evaluación, además precios del menú de dieta, del menú básico y de platos a la carta, incluidos el IGV y cualquier otro concepto que pudiera tener incidencia en el costo final del precio, debiendo ser expresados hasta con dos (02) decimales, para ser considerados en el contrato.
- ITEM 02 CAFETERIA: Lista de precios incluidos el IGV y cualquier otro concepto que pudiera tener incidencia en el costo final del precio, expresados hasta con dos (02) decimales, para ser considerados en el contrato. Para efectos de evaluación se considerarán los precios y la variedad de los sándwiches y de los jugos ofrecidos de la relación que se adjunta en el punto 3.1.1, los cuales se deberán suministrar diariamente. Para lo cual deberán incluir el precio por producto ofrecido

Los documentos solicitados son de presentación obligatoria, la falta de uno de ellos invalida la propuesta y no es tomada en cuenta.

2.3 EVALUACION DE PROPUESTAS

La evaluación de propuestas se realizará POR ITEM en dos (02) etapas: La evaluación técnica y la evaluación económica.

Los máximos puntajes asignados a las propuestas son las siguientes:

Evaluación Técnica : 100 puntos
Evaluación Económica : 100 puntos

2.3.1. Evaluación Técnica

El Comité de Selección apertura el Sobre verificando que este contenga la documentación mínima exigida en el numeral 2.2.1 de las presentes bases. En caso que la propuesta no contenga la documentación señalada, se desestimara la propuesta considerándola como no presentada.

A continuación se verificará el cumplimiento de los requisitos técnicos mínimos previsto en el Capítulo III de las presentes bases. De verificarse que la propuesta no

presenta las especificaciones técnicas o no cumple con las mismas, se desestimara la propuesta considerándola como no presentada.

Solo para las propuestas admitidas, el Comité asignará el puntaje correspondiente. Las propuestas que NO presenten la totalidad de la información solicitada serán descalificadas en esta etapa y no accederán a la evaluación económica.

2.3.2. Evaluación Económica

El Comité de Selección verifica que la propuesta contenga la documentación mínima exigida en el numeral 2.2.1 de las presentes bases. En caso que la propuesta no tenga la documentación señalada, se desestimará la propuesta considerándola como no presentada.

El Comité aplicará el factor de evaluación previsto en las bases y asignará los puntajes correspondientes, conforme a los criterios establecidos, determinando como oferta ganadora la de mayor puntaje total obtenido.

El Comité de Selección procederá a otorgar la Buena Pro a la propuesta ganadora, elaborando en forma previa un cuadro comparativo en el que se consignará el orden de prelación en que han quedado calificados los postores. En el supuesto que dos (2) o más propuestas empaten, el otorgamiento de la Buena Pro se efectuara por puja al precio en presencia de los postores empatados al día hábil siguiente de la fecha programada para el otorgamiento de la Buena Pro. Para lo cual se confirmará a los postores empatados. La no asistencia al acto se considera como desestimiento.

Al terminar el acto se levantara un acta, el cual será suscrito por todos los miembros del Comité de Selección, así como por los veedores, de ser el caso.

2.4 GARANTIA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

El concesionario presentará como garantía del cumplimiento del contrato de concesión una carta fianza o deposito en efectivo, equivalente a S/ 10,000 (Diez Mil con 00/100 Soles) PARA EL ITEM 01 y de S/ 1,000.00 (Mil con 00/100 Soles) para el ITEM 02, debiendo tener vigencia hasta treinta (30) días posteriores a la fecha de vencimiento del contrato, la cual será devuelta a la finalización del contrato, previa entrega de los bienes e instalaciones en las mismas condiciones en las que los recibió, salvo por el desgaste del use normal y ordinario de los bienes e instalaciones, según la actividad a desarrollarse.

La garantía que se presente deberá ser incondicional, solidaria, irrevocable y de realización automática en el país al solo requerimiento de la Entidad. Asimismo, deben ser emitidas por empresas que se encuentren bajo la supervisión de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones, y deben estar autorizadas para emitir garantías; o estar consideradas en la lista actualizada de bancos extranjeros de primera categoría que periódicamente publica el Banco Central de Reserva del Peru. El Concesionario debe mantener la vigencia de la garantía hasta la devolución completa de los bienes y ambientes del comedor y cafeterías del Centro Nuclear.

2.5 VIGENCIA DEL CONTRATO

El contrato tiene vigencia desde el día siguiente de la suscripción del contrato, y el servicio se iniciará al día siguiente de la entrega de las instalaciones del comedor y de la cafetería del IPEN ubicados en el Centro Nuclear. Dicha vigencia rige hasta el cumplimiento de la prestación por doce (12) meses desde la firma del contrato.

CAPITULO II

TERMINOS DE REFERENCIA

ÍTEM 01

CONCESIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR DE LA SEDE CENTRO NUCLEAR ÓSCAR MIRO QUESADA DE LA GUERRA DEL INSTITUTO PERUANO DE ENERGÍA NUCLEAR

1. ASPECTOS GENERALES

1.1 DEPENDENCIA QUE REQUIERE EL SERVICIO

Unidad de Recursos Humanos del Instituto Peruano de Energía Nuclear
Oficina General de Administración.

1.2 FINALIDAD PÚBLICA:

Dar en concesión el servicio del Comedor de la Sede Centro Nuclear Óscar Miró Quesada de la Guerra, del Instituto Peruano de Energía Nuclear - IPEN, con la finalidad que los funcionarios, servidores y visitantes de dicha sede, ubicada en el distrito de Carabaylo, se beneficien del servicio de alimentación – almuerzo - otorgado por el Concesionario que resulte ganador.

2. PERFIL DEL CONCESIONARIO

2.1 El Concesionario debe ser una persona natural o jurídica, la cual deberá contar con una experiencia mínima de tres (03) años en la prestación de servicios de alimentación.

2.2 El personal que se encargue de brindar el servicio estará debidamente capacitado en buenas prácticas en preparación de alimentos, técnicas de servicio y atención al cliente; además contará con los elementos de seguridad e higiene necesarios como: cobertores de cabello, cubre boca, uniforme y delantal para garantizar un servicio óptimo para todos los comensales.

2.3 Es de cuenta y riesgo del Concesionario el pago de los sueldos/jornales u honorarios, indemnizaciones por accidentes de trabajo, pólizas de seguro y demás beneficios sociales de acuerdo a ley.

2.4 El Concesionario y su personal deberán contar con el Carnet de Sanidad vigente, para manipulador de alimentos, emitido por la Municipalidad Metropolitana de Lima

2.5 El Concesionario, para brindar el servicio, debe regirse bajo las Normas de Calidad y Seguridad Alimentaria.

2.6 El Concesionario debe cumplir con los procedimientos y registros de Control – Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), con la Normas Sanitarias para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines y el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

3. DEL SERVICIO

3.1 CARACTERISTICAS

- 3.1.1 El postor ganador brindará el servicio de comedor en el ambiente destinado para tal fin, ubicado en el Centro Nuclear Óscar Miró Quesada de la Guerra, Av. José Saco s/n, Carabayllo, Lima.
- 3.1.2 El servicio será brindado al personal del Instituto Peruano de Energía Nuclear y visitantes al Centro Nuclear Óscar Miró Quesada de la Guerra, bajo responsabilidad del Concesionario.
- 3.1.3 La cantidad total de servidores que actualmente laboran en dicha sede es aproximadamente 170, y la cantidad aproximada de comensales más visitantes que diariamente requieren los servicios del comedor, de lunes a viernes al medio día es de 50 a 60 comensales por día. Esta cantidad puede variar en función al precio, calidad, cantidad y variedad del servicio de comedor que brinde el Concesionario.
- 3.1.4 El personal encargado del comedor lo estará también de la limpieza de las mesas una vez que hayan sido desocupadas por los comensales.
- 3.1.5 El Concesionario debe exhibir la lista de precios de los productos en venta a través de un panel en lugar visible.
- 3.1.6 Se brindará la atención bajo la modalidad de **línea de autoservicio dirigido en el comedor**. Esta línea deberá contar con las siguientes etapas: 1) recojo de bandejas; 2) entrega de entrada y plato principal; 3) entrega de fruta o postre; 4) entrega de bebida; 5) entrega de cubiertos y servilletas; 6) pago del consumo.
- 3.1.7 El precio de los platos a la carta, los cuales deben cubrir los requerimientos nutricionales respectivos, serán fijados por el Concesionario.

La propuesta del menú de la semana, presentada y suscrita por el nutricionista del Concesionario, se remitirá a la Unidad de Recursos Humanos del IPEN con siete (07) días de anticipación. Dicha unidad dará el visto bueno a la propuesta y lo comunicará al Concesionario, para que el personal de cocina se encargue de preparar los alimentos siguiendo todos los estándares de higiene y calidad, ofreciendo platos sanitariamente seguros, gastronómicamente atractivos y con el valor nutricional solicitado por el IPEN.

Algunas de las características de los productos y del servicio integral son:

- Uso de Recetas estándar.
- Ingredientes de primera calidad.
- Vajilla en perfecto estado, no se aceptará vajilla ni vasos de plástico o melamina.
- Indumentaria adecuada del personal que brinda el servicio (cubre bocas, guantes, cofias o redecillas, calzado adecuado, etc.)
- Equipo de Protección Personal (EPP)

- 3.1.8 El Concesionario deberá contar con un Libro de Reclamaciones.
- 3.1.9 Los servidores de la institución podrán hacer uso de las instalaciones del comedor cuando lleven sus loncheras.
- 3.1.10 No está permitido expender licor.

3.1.11 El uso del uniforme es de carácter obligatorio.

3.1.12 El IPEN ejercerá supervisión a través de la Unidad de Recursos Humanos.

3.2 ESTRUCTURA DEL SERVICIO

El Concesionario deberá ofrecer las siguientes combinaciones de menú, además de platos a la carta:

MENÚ ECONÓMICO

Item	Detalle	Opciones	Cantidad	Unidad
1	Plato principal	1	1	Ración
2	Guarnición	1	1	Ración
3	Infusión	1	1	Vaso

MENU ESTANDAR

Item	Detalle	Opciones	Cantidad	Unidad
1	Entrada/sopa/crema	2	1	Ración
2	Plato principal	1	1	Ración
3	Guarnición	2	1	Ración
4	Postre o fruta	2	1	Ración
5	Refresco o infusión	2	1	Vaso

MENU DIETA

Item	Detalle	Opciones	Cantidad	Unidad
1	Sopa	1	1	Ración
2	Plato principal	1	1	Ración
3	Guarnición o verduras cocidas	2	1	Ración
4	Infusión	1	1	Vaso

Guarnición: arroz o papa o ensalada, según corresponda.

El Concesionario deberá ofrecer en el Menú Estándar frutas frescas de estación al menos tres veces por semana, otro tipo de postre se ofrecerá dos veces por semana como máximo.

El Concesionario deberá asegurar diariamente un mínimo de 20 Menús Económicos, cuyo precio no podrá ser mayor al 80% del precio del Menú Estándar, manteniendo la calidad de los alimentos e insumos con los que se preparen.

Así también, el precio del Menú Dieta deberá ser igual que el precio del Menú Estándar.

3.3 PUESTOS QUE EL CONCESIONARIO DEBE PONER PARA EL SERVICIO EN EL IPEN

Los puestos que deben considerarse para brindar los servicios solicitados son:

PUESTOS	CANTIDAD
Coordinador de comedor	1
Ayudante de Cocina	2
Cocinero	1
Total	4

El uso del uniforme es de carácter obligatorio. El uniforme debe constar de: guardapolvo (mandil blanco), gorro / cubre pelo y mascarilla limpios, asimismo guantes durante el servicio. Cabe resaltar que todo el personal del Concesionario debe estar en planilla y por lo tanto contarán con los beneficios estipulados por ley.

DESCRIPCION DE PUESTOS

COORDINADOR DE COMEDOR

Funciones principales:

- Responsable del funcionamiento del comedor y la atención al cliente, así como por el mantenimiento de las buenas relaciones interpersonales.
- Atender la línea de autoservicio.
- Gerenciar los procesos administrativos (recursos financieros, gestión de Recursos Humanos y elaboración de documentos).
- Conocer el contrato, responsabilizándose por la capacitación técnica y desempeño de sus empleados, así como de la motivación, desarrollo y promoción de los mismos.
- Presentar y elaborar informes cuando el IPEN lo solicite.
- Garantizar el cumplimiento de las normas y procedimientos, de los indicadores de calidad y seguridad industrial, en cada uno de los procesos (Presentación, mantenimiento y otros servicios prestados en la operación).
- Evaluar y controlar los menús y platos a la carta ofrecidos.
- Controlar la calidad de los productos de almacén.
- Supervisar y controlar stocks de sus productos
- Verificar todos los platos elaborados, antes de servirse.
- Supervisar la calidad y presentación del producto.
- Elaborar y/o controlar requisiciones diarias y rotaciones de productos, vencimientos y faltantes.
- Garantizar que se cumplan las normas y procedimientos de calidad.
- Controlar la mercadería ingresada por proveedores.

COCINERO

Funciones principales:

- Preparar todo tipo de platos principales con guarniciones y acompañamientos.
- Elaborar las solicitudes de insumos para las preparaciones diarias.
- Coordinar con sus ayudantes la preparación de los platos diarios.
- Elaborar las preparaciones de acuerdo al menú, presentación y calidad final de los productos preparados.
- Mantener y supervisar las buenas prácticas de manufactura antes durante y después de la preparación de los platos.
- Garantizar que se cumplan las normas y procedimientos de calidad.
- Cumplir las indicaciones del nutricionista en la elaboración de los alimentos.

AYUDANTE DE COCINA

Funciones principales:

- Atender la línea autoservicio.
- Efectuar el montaje y armado de preparaciones en coordinación con el cocinero.
- Apoyar en el aseo e higiene en la preparación de los alimentos.

- Apoyar en operaciones preliminares, y fundamentales de la cocina.
- Mantener la limpieza de su área de trabajo, de las instalaciones de la cocina y del comedor.
- Realizar todos los procedimientos de higiene y sanitización según estándar del Concesionario.
- Realizar cocciones de alimentos según minuta, respetando y tomando temperaturas según estándar del Concesionario.
- Mantener un correcto orden dentro del refrigerador, sin contaminación cruzada.

3.4 SISTEMA DE CONTROL Y VERIFICACIÓN

Una vez establecidos los procedimientos que debe realizar el personal que manipula alimentos, se debe controlar que se cumplan desde el inicio de la cadena de suministro hasta la distribución de las preparaciones (inspecciones a los proveedores, medición de temperatura, etc.). El sistema de verificación incluye lo siguiente:

INSPECCION INTERNA

Estará a cargo de la Unidad de Recursos Humanos.

ACCIONES CORRECTIVAS

A continuación se mencionan algunas de las situaciones en las que se puede implementar alguna acción correctiva / preventiva:

- Hallazgos del personal durante la ejecución de los servicios.
- Reclamos de los clientes / Resultados de encuestas de satisfacción.
- Ejecución de auditorías internas / externas, o inspecciones.
- Productos No Conformes identificados durante inspecciones.
- Visitas efectuadas a las instalaciones

3.5 MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y PRÁCTICAS SANITARIAS

Se debe considerar lo siguiente al momento de la preparación de los alimentos que serán servidos en el comedor del IPEN, que son: la preparación y manipulación de alimentos, la higiene del personal y las prácticas sanitarias. Puntos que pasamos a desarrollar:

PREPARACIÓN Y MANIPULEO DE ALIMENTOS

- a. Se controlará y registra la temperatura de almacenamiento. Se deben tomar y registrar la temperatura interna de todos los equipos e instalaciones en los que se guarden productos cárnicos, verduras y otros, cuidando que correspondan al tipo de insumo o alimento. No se almacenarán alimentos terminados conjuntamente con los insumos no procesados.
- b. Preparaciones cocidas y frías en refrigeración con protección. Las preparaciones cocidas frías serán refrigeradas y debidamente protegidas con film plástico o en recipientes con tapa.
Se realiza Lavado y Desinfección de Mesas de trabajo al Inicio y Entre Cambios de Actividad
- c. Tiempo de exposición a temperatura ambiente (Zona de Peligro). Se evaluarán los tiempos mínimos de exposición a temperatura ambiente (Zona de peligro entre los 5°C a 60°C) de la preparación.

HIGIENE PERSONAL Y PRÁCTICAS SANITARIAS

El Concesionario deberá adoptar buenas prácticas sanitarias y contar con un Programa de Higiene y Saneamiento diario, semanal y mensual que por los menos incluya los siguientes componentes:

- a. Los varones deben usar barba rasurada, cabello corto y cubierto con un cubre pelo. Las damas deben utilizar todo el tiempo el cubre pelo.
- b. Todo el personal que manipule alimentos deberá tener las uñas cortas, no deberán usarse joyas, aretes, collares, pulseras, relojes o muñequeras. Las uñas deben mantenerse cortas, limpias y sin esmalte. No se permite el uso de elementos colgantes en ropa de trabajo (relojes, llaveros, lápices, prendedores, etc.)
- c. Uniformes Completos y Limpios. Toda persona que ingrese a la cocina debe utilizar uniforme / guardapolvo (mandil blanco), gorro / cubre pelo y mascarilla limpios. Esto incluye visitas, cliente - personal que por algún motivo deba entrar a cocina. Para las reparaciones de equipos o su mantenimiento preventivo no se realizarán en horario de elaboración y atención al público.
- d. Ninguna persona que esté afectada con alguna enfermedad contagiosa que pueda transmitirse a través de los alimentos, que sea portadora de organismos causantes de enfermedad, podrá trabajar en un establecimiento de servicios de alimentación.
- e. El Coordinador de Comedor llevará una lista de chequeo de cumplimiento de las condiciones señaladas en los párrafos anteriores, en la que se incluya todo el personal que labore en la cocina y comedor.
- f. Lavatorios con jabón desinfectante, toallas de papel y cepillo para lavado de uñas.
- g. Facilidades para el lavado de manos. Los lavatorios y lavamanos de cada área (incluyendo baño del personal) deben estar provistos de agua fría corriente, jabón desinfectante, escobillas de uñas, toalla de papel o secador de aire.
- h. Correcto lavado de manos cada vez que se cambia de actividad.
- i. Uso de guantes para productos cocidos o listos para el consumo.
- j. El comedor debe contar con instalaciones sanitarias (Servicios Higiénicos y vestuarios) de uso exclusivo para el personal del Concesionario de acuerdo con lo establecido en el D.S. 007-98 de la DIGESA.
- k. Toda persona que ingrese a la sala de elaboración debe usar una mascarilla descartable.
- l. No se consume alimentos, bebe, ni fuma en las áreas de elaboración y expendio de alimentos. Se permitirá solamente la degustación del alimento para verificación del sabor y esta labor la realizará el coordinador y el cocinero. De acuerdo a Ley está prohibido fumar en ambientes públicos.
- m. Las instalaciones eléctricas serán revisadas periódicamente por el personal del IPEN dando cuenta de los enchufes y conexiones defectuosas.
- n. El Concesionario debe instalar en el Comedor del Centro Nuclear un botiquín de emergencia, el mismo que debe contar con los elementos indispensables de primeros auxilios, de acuerdo a las normas proporcionadas por INDECI.

Prácticas de Limpieza y Desinfección

El Concesionario debe contar con un **Programa de Higiene y Saneamiento** diario, semanal y mensual en el cual incluyan los procedimientos de limpieza y desinfección de cada área. La fumigación y desratización corresponderá al IPEN, de acuerdo a lo que corresponda por las condiciones ambientales o los requerimientos específicos del local o lugar.

Los detergentes que se utilicen deben eliminar la grasa y microbios de las superficies, tener buenas propiedades de enjuague y no ser corrosivos.

El Concesionario debe instalar en la cocina un dispensador de jabón líquido anti-bacterial y papel toalla para el lavado y secado de manos del personal que labora en el Servicio de Alimentos.

El personal del Concesionario se lavará las manos escrupulosamente antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos, toser o estornudar, después de manipular material contaminado como cajas, costales, bolsas o alimentos crudos, así como todas las veces que sea necesario.

El área de cocina se limpiará cuando se produzcan derrames. La acumulación de desechos y suciedad no es aceptable.

Los residuos, cualquiera sea su naturaleza deberán ser desechados diariamente en bolsas de plástico o recipientes con tapa, los que deben ser de material resistente y lavable, siendo de aplicación lo dispuesto en el Decreto Legislativo N° 1278, Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos y el Decreto Supremo N° 007-88-SA que aprueba el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

Acciones no permitidas a los manipuladores de alimentos y sanciones aplicables

- Incumplir con las disposiciones de higiene personal, constituyen faltas acumulables que se imputarán al Concesionario.
- Permitir trabajar a los manipuladores cuando presenten signos visibles de enfermedad constituye falta que se imputará al Concesionario.
- Incumplir las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, constituyen falta grave.
- No contar con Carnet Sanitario vigente expedido por la Municipalidad constituye falta moderada.
- Las faltas moderadas se penalizarán con el 10% de la UIT.
- La acumulación de tres faltas, independientemente del nivel de su gravedad, cuya observación se formuló expresamente constituye causal de incremento de la penalidad al 50% de la UIT.
- **En caso que los usuarios resulten intoxicados por consumir alimentos en mal estado o contaminados, se resolverá el contrato y se tomarán las acciones legales que corresponda.**

3.6 COMPRAS Y LOGISTICA DEL CONCESIONARIO

Abastecimiento de Insumos para el IPEN

El Concesionario debe seleccionar a sus principales proveedores de alimentos en base a la calidad de sus procesos productivos y productos finales. De esta manera,

garantizan la inocuidad de los alimentos y por ende la salud de los comensales del IPEN.

Manejo de Insumos

El manejo de insumos debe ser monitoreado por el Concesionario. Para el manejo de insumos se debe tener en cuenta:

- **Stock Mínimo**

El Concesionario debe mantener un **stock mínimo de 3 días** de insumos perecibles y no perecibles. La distribución se efectuará de la siguiente manera:
03 días de stock para productos perecibles (excepto pescados y mariscos)
05 días para productos secos y congelados.

- **Recepción de Mercadería**

En esta etapa, el encargado del comedor verifica que los insumos que llegan tengan las etiquetas, temperatura, apariencia y peso correcto. Todos los sentidos son utilizados en esta etapa de recepción (tacto, olfato, etc.). Por esto es muy importante la experiencia y el buen manejo del prestador de servicio de alimentación

3.7 LUGAR DE PREPARACION, HORARIO DE ATENCION Y SUPERVISION

La preparación de los alimentos se realizará en las instalaciones que proporcione el IPEN, ubicadas en el primer piso de la Sede Centro Nuclear, sito en la Av. José Saco s/n Carabayllo.

Horario de atención y Supervisión

La atención en el servicio de comedor para el personal del IPEN y visitas se brindará de lunes a viernes laborables de 12:00 a 14:00.

Para efectos de cumplir con la atención del personal en forma puntual, el Concesionario debe tener los almuerzos preparados a las 12:00 m. en cantidad suficiente para satisfacer la demanda promedio, debiendo tomar las previsiones del caso a efectos de evitar la descomposición de los alimentos por efecto del recalentamiento o por alteración debido a la temperatura ambiente si el clima es cálido.

3.8 DEL MENU

Programación

El Concesionario remitirá con siete (07) días de anticipación al inicio de sus labores y en lo sucesivo, la lista semanal del menú económico, estándar y dieta al área de servicio médico y Bienestar Social de la Unidad de Recursos Humanos, la lista deberá estar suscrita por un/una Nutricionista indicando el valor energético y nutricional; la Unidad de Recursos Humanos la aprobará y difundirá, debiendo tener en cuenta lo siguiente:

- a. **Cantidad:** cada programación del menú se elaborará con su correspondiente dosificación, de acuerdo a los requerimientos técnicos para la preparación del menú de los TDR.
- b. **Calidad:** En cada programación se indicará el número de kilocalorías, macro y micronutrientes, por ración y por día, se tomará en cuenta el cumplimiento de las leyes de la alimentación.

- c. **Variedad en la programación:** A fin de asegurar la variedad de los menús, solo puede existir hasta un máximo de dos repeticiones del mismo plato en el mes.
- d. Asimismo el Concesionario debe exhibir a través de un panel en el lugar visible, la lista de precios de los productos en venta.
- e. El Concesionario tiene la oportunidad de presentar opciones en caso que el IPEN, requiera del servicio para eventos, será coordinado con el área correspondiente. Asimismo deberá estar en la posibilidad de atender cocteles, brindis de honor o almuerzos por motivos especiales, los cuales serán requeridos con anticipación.
- f. La Unidad de Recursos Humanos con el asesoramiento del profesional médico aprobará o realizará las observaciones del caso a la programación del menú presentado semanalmente por el Concesionario.

Dosificación de los Alimentos para la preparación del Menú

Los alimentos a ser utilizados en las preparaciones deben considerar los pesos contemplados en la siguiente tabla de dosificación. La porción de los alimentos aquí establecida para cada tipo de preparación se expresa en crudo, y será supervisada por el Coordinador del Concesionario y cuando se requiera por el IPEN. En caso de existir alguna discrepancia respecto al gramaje observado en cocido o en la ración final, por los usuarios del IPEN o por miembros del comité de inspección, el Concesionario tendrá cinco (05) días para realizar el descargo correspondiente pudiéndose convocar a un nutricionista ajeno al Concesionario, para que haga las verificaciones respectivas, velando por los intereses de los usuarios del IPEN.

Características del alimento que se deben considerar:

N°	Producto	Peso	Especificaciones técnicas
1	Carne de Res (de acuerdo al tipo de preparación) sin hueso y desgrasada Asado Carne picada deshuesada	120gr. Fileteada corte bistec, guiso 120gr. Asado pejerrey 100gr. Cocido	Pulpa de primera calidad nacional. Apariencia marmórea, sin grasa, sin nervio, carente de puntos hemorrágicos. Superficie brillante, firme al tacto.
2	Carne de Cerdo	120gr Pulpa 180gr Chuleta	Pulpa de primera calidad nacional. Sin grasa, sin piel, sin nervio, carente de puntos hemorrágicos. Superficie brillante, firme al tacto.
3	Pollo	120gr. Pulpa 200gr c/hueso	Fresco, de primera calidad, ración carente de golpes. Autorización sanitaria. Peso neto de carne cruda sin hueso, piel ni grasa. Se considera presa la parte de la pechuga, pierna y encuentro.
4	Pescado, pulpa	120gr. Neto	Filete de pescado blanco de primera calidad.
5	Atún en conserva	60gr (entrada) 100gr (guisos)	Filete o lomito, envase de hojalata, sin abolladuras, con registro sanitario.

6	Vísceras: Mondongo, Hígado, corazón.	150gr	Todo producto importado debe ser autorizado por SENASA.
7	Huevo	50-60gr	Libre de impurezas, frescos, cáscara entera.
8	Menestras	70gr	Grano entero, primera calidad.
9	Leche evaporada o Leche fresca pasteurizada	40cc para postres, purés sin diluir	En lata, caja o bolsa registro sanitario y fecha de vencimiento.
10	Queso fresco	30gr.(entradas o como parte de la preparación)	Pasteurizado rotulado y etiquetado con registro sanitario, presentación de primera calidad.
11	Arroz	100gr	Grano entero o lustroso, libre de impurezas, clase superior o extra.
12	Tubérculos	Papa, camote, yuca (100 gr a 120 gr) Olluco (200 gr)	Buen estado de madurez, sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa. Primera calidad.
13	Verdura, hortalizas y legumbres		Buen estado, de primera calidad.
14	Frutas	Natural 200gr Picada 150gr	Buen estado, de primera calidad.
15	Fideos o pastas	20gr sopas 100gr segundo	Buen estado, de primera calidad.
16	Quinoa, trigo, Kiwicha y morón	40gr-50gr	Grano entero o lustroso, libre de impurezas, clase superior o extra.

Frecuencia de los alimentos a ser usados en las preparaciones

ALIMENTO	FRECUENCIA	OBSERVACIONES
RES	1 vez por semana	
VISCERAS DE RES	1 vez al mes	Hígado de res, anticuchos de corazón, mondongo
POLLO	1 vez por semana	
PAVITA	1 vez por semana	
PESCADO - ATUN	1 vez por semana	
OTROS FRUTOS DE MAR	1 vez cada 15 días	Pota, mariscos.
CERDO	1 vez cada 15 días	
ARROZ	Diario	
TUBERCULOS	Diario	
MENESTRAS	1 vez por semana	
FRUTAS DIARIO	Diario	Mínimo tres veces por semana frutas frescas de estación
POSTRE	Opcional	Como segunda opción, cuando no se encuentre disponibilidad de frutas, siempre en coordinación y autorización de la Unidad de Recursos Humanos.

3.9 EQUIPOS Y UTENSILIOS

El Concesionario cubrirá lo siguiente:

- Consumo de gas.
- Insumos para brindar el servicio.
- Tabulas y otros equipos de acero inoxidable
- Transporte de insumos y mercadería.
- Traslado del personal del Concesionario.
- Fotocheck del personal del Concesionario.
- Gastos de Supervisión.

Tipo y Cantidad requerida de utensilios y menaje.

El Concesionario deberá contar con el equipo de cocina, menaje y vajilla necesarios para la atención del servicio en forma eficiente y rotativa para aproximadamente cien personas (100) almuerzos en el lapso de dos horas.

Material de los equipos:

- Los equipos y utensilios que se empleen en el servicio, deben ser de material de fácil limpieza y desinfección, resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores a los alimentos. Deben ser capaces de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección, debiendo ser sus superficies lisas y estar exentas de orificios y grietas. Se prohíbe el uso de material zincado o de madera, y cualquier otro que esté prohibido por la norma respectiva.
- Los cubiertos serán de acero inoxidable, resistentes y de superficie lisa para evitar que se doblen o tuerzan y acumulen suciedad.
- Las tablas de picar deben ser acrílicas, debiendo ser desinfectadas diariamente con hipoclorito al 5% (lejía) en la proporción que indica la norma respectiva para la desinfección de equipos y mantenerse en buen estado de conservación. La omisión de este proceso, será considerado falta.
- El uso de las tablas de picar deberá ser exclusivo para carnes o verduras; no se permitirá el uso cruzado.

Lavado y Desinfección:

Para el lavado y desinfección de la vajilla, cubiertos y vasos se deberá seguir el siguiente proceso:

1. Retiro de residuos de comida.
2. Enjuague para el retiro de residuos de comida.
3. Lavado utilizando agua potable corriente fría, y detergente de lavavajillas.
4. Enjuague en agua potable corriente.
5. Enjuague con agua fría.
6. La vajilla debe secarse por escurrimiento al medio ambiente de la cocina, colocándola en canastillas limpias. Se emplearán secadores o similares cuando se requiera, de acuerdo a la demanda de servido a los usuarios. No se aceptará que los platos estén mojados al momento de servir los alimentos. Los secadores deben ser de uso exclusivo para la vajilla, mantenerse limpios, en buen estado de conservación y en número suficiente de acuerdo a la demanda del servicio. La ejecución inadecuada de este proceso, será considerado falta grave.
7. Los cubiertos deben secarse por escurrimiento al medio ambiente de la cocina, colocándola en canastillas limpias y luego se emplearán toallas, secadores o similares, que deben ser de uso exclusivo para los cubiertos, mantenerse limpios y secos, en buen estado de conservación y en número suficiente de acuerdo a la demanda del servicio. Para el secado y manipulación de cubiertos ya desinfectados con agua caliente se deberá utilizar guantes de

jebe en todo momento. La ejecución inadecuada de este proceso, será considerado falta grave.

8. La manipulación de los cubiertos limpios será exclusiva del personal que despacha los alimentos preparados a los usuarios, quien utiliza guantes de jebe en todo momento, y quienes serán responsables de alcanzar los cubiertos y servilletas con las medidas higiénicas del caso. La ejecución inadecuada de este proceso, será considerado falta grave.
9. Los utensilios que se usen con carnes crudas como cuchillos y tablas, deberán ser lavados frecuentemente (en la preparación de platos a la carta), para evitar la proliferación de microbios.

3.10 FACILIDADES QUE OTORGA EL IPEN

EL IPEN brindará al Concesionario los ambientes del comedor, cocina y áreas de almacenamiento, donde se proporcionará un conjunto de equipos, muebles y enseres de propiedad del IPEN, para la prestación del servicio, los que están detallados en el Anexo 06.

El IPEN equipará el comedor; se precisa que la cocina y el comedor cuentan con equipos para mantener los alimentos fríos o calientes, y con un sistema de purificación que forman parte de la infraestructura de la cocina y del comedor

Los costos del suministro de energía eléctrica y de agua, serán asumidos por el IPEN.

El IPEN cubrirá los siguientes conceptos:

- Instalación y mantenimiento de filtros de agua.
- Mantenimiento de la infraestructura general (cambio de focos, pintura, etc.)
- Infraestructura de la cocina y comedor.
- Electricidad y gastos de agua y desagüe.
- Limpieza y mantenimiento de trampas de grasa.
- Fumigación.

3.11 DEL MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS BIENES PROPORCIONADOS POR EL IPEN

El Concesionario será responsable por el buen uso y conservación de los equipos (tavola calda, campanas extractoras, bombas extractoras, servicios eléctricos, entre otros), así como de todos los muebles y enseres que se encuentren dentro del comedor y cocina, debiendo controlar estrictamente el manejo y la disposición final de los desechos y residuos del comedor.

El IPEN se encargará del mantenimiento y reparación de los equipos proporcionados por la entidad así como de la gasfitería preventiva y correctiva, instalaciones eléctricas y luminarias que presenten desperfectos debido al uso de los mismos.

El Concesionario se hará cargo del mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos de su propiedad.

3.11 ALMACENAMIENTO DE LA VAJILLA Y UTENSILIOS

Para el almacenamiento y protección de los equipos y utensilios, una vez limpios y desinfectados deben tomarse las siguientes precauciones:

1. La vajilla, cubiertos y vasos deben guardarse en un lugar cerrado, protegido del polvo e insectos.
2. Guardar los vasos, copas y tazas colocándolos hacia abajo sobre bandejas limpias.
3. Guardar los equipos y utensilios, limpios y desinfectados en un lugar aseado, seco, a no menos de 0.40 m. del piso.
4. Cubrir los equipos que tienen contacto con las comidas cuando no se van a utilizar inmediatamente.
5. No colocar los equipos, utensilios limpios o insumos cerca de los recipientes con residuos sólidos o líquidos. El hallazgo de este hecho, será considerado falta grave.

3.12 RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.

Recepción de alimentos

El responsable de la recepción de los insumos, ingredientes y productos procesados está a cargo del Concesionario verificando la recepción de las materias primas, en cuanto a sus condiciones de traslado (temperatura de carnes, higiene) y recepción. El hallazgo de malas condiciones en el traslado de carnes, será considerado falta grave.

Almacenamiento

a. Productos Secos

El almacén debe mantenerse limpio, seco y protegido contra el ingreso de insectos, roedores y otros animales o plagas. Asimismo está prohibido el ingreso a la cocina de personas ajenas al servicio. El Concesionario no guardará en las instalaciones materiales o equipos en desuso o inservibles como cartones, cajas, costalillos, envases vacíos, productos químicos u otros que puedan contaminar los alimentos y que propicien la proliferación de insectos y roedores.

El almacenamiento de los productos químicos tales como detergentes, desinfectantes, pinturas, insecticidas, entre otros, deben hacerse en un ambiente separado, seguro y alejado de los alimentos.

b. Productos Frescos

En los equipos de refrigeración para almacenamiento de alimentos e insumos, la temperatura no será mayor a 4°C (Celsius o centígrados) para la conservación de frutas y verduras, no será mayor a 2°C para quesos, carnes y embutidos. El hallazgo de inadecuada temperatura para carnes y embutidos, será considerado falta grave.

En caso de conservar alimentos congelados, la temperatura será de máximo -10°C (menos 10°C). Los alimentos que se adquieran congelados deberán almacenarse congelados, manteniendo la cadena de frío en forma permanente; está terminantemente prohibido descongelar y volver a congelar las carnes.

La temperatura interior de los equipos refrigeradores y congeladores debe ser verificada y registrada diariamente como parte del control de puntos críticos.

c. Consideraciones:

En el almacenamiento se tendrá en cuenta lo siguiente:

- Los alimentos de origen animal y vegetal se almacenarán por separado para evitar la contaminación cruzada y la transferencia de olores indeseables. Más grave aún es la contaminación cruzada de los productos crudos a cocidos o preparados o listos para consumir (frutas). Éstos se almacenarán o mantendrán en todo momento, tapados y alejados de los productos crudos, especialmente

de las carnes, cuyo contacto puede producir contaminación cruzada al ser excelente medio de cultivo para microbios. El hallazgo de este problema, será considerado falta grave.

- La refrigeración de las carnes no debe exceder de 24 horas, cualquiera sea su tipo, y ser a menos de 2 °C. El hallazgo de carnes en inadecuado estado de frescura o de conservación, será considerado falta grave.
- Las carnes y menudencias congeladas se dispondrán en tapers con tapa transparentes de material higienizable y resistente, y se almacenarán debidamente rotulados para su identificación y manejo del principio PEPS.

3.13 PREPARACION DE LOS ALIMENTOS

Preparación Previa

Las carnes, pescados y mariscos se lavarán con agua potable corriente antes de someterlas al proceso de cocción, con la finalidad de reducir al máximo la carga microbiana.

La preparación de las hortalizas, según corresponda, será la siguiente:

Primero: se remojarán o se lavarán en manojos bajo el chorro de agua potable, para lograr una acción de arrastre de tierra, huevos de parásitos, insectos y otros contaminantes.

Segundo: en el caso de las hortalizas o frutas que se utilizarán crudas, para sazonar o para la decoración de alimentos preparados se deberá utilizar una solución clorada con hipoclorito de sodio al 5% (lejía) en agua, a razón de una cucharadita (de té) en un (01) litro de agua y en ella se sumergirán los alimentos a desinfectar, durante 15 minutos. En su defecto, se efectuará con desinfectantes comerciales aprobados por el IPEN de Salud y se seguirán las instrucciones del fabricante. La omisión de este proceso constituye falta grave.

Tercero: se enjuagarán con abundante agua potable.

Los alimentos picados y trozados para la preparación del día que no se utilicen de inmediato, deberán conservarse en refrigeración y protegidos hasta su cocción o servido.

Descongelación

La descongelación de alimentos debe realizarse gradualmente en refrigeración, o por inmersión (en envase hermético) en agua fría que corra en forma constante. Los alimentos descongelados deberán ser transferidos inmediatamente a cocción, y no podrán volver a congelarse.

Proceso de cocción

Durante el proceso de cocción se verificará el tiempo adecuado para cada tipo de alimento, siendo que no debe suministrarse el alimento medio crudo o cocido en exceso. La mala calidad de la cocción se constituye en falta moderada.

Las grasas y aceites utilizados para freír no deben estar quemados y deben renovarse inmediatamente cuando los cambios de color, olor y/o sabor sean evidentes. El uso de aceites re-quemados se constituye en falta grave.

Conservación de alimentos preparados

No se permitirá el almacenamiento de alimentos preparados, provenientes del menú diario, los mismos serán desechados o dispuestos según convenga al Concesionario.

En el caso de mayonesa, ají o vinagretas, estas no deberán utilizarse más de 24 horas en el caso de la mayonesa y ají licuado, 36 horas desde su preparación, para el caso de las vinagretas, Además, ellos se mantendrán en refrigeración a una temperatura no mayor de 5 °C en todo momento, y se sacaran pequeñas porciones para la distribución a los usuarios, cuando se requiera. El uso de salsas o preparaciones de este tipo, en condiciones inadecuadas (con signos de fermentación, o descomposición) constituye falta grave.

Si se produjese un caso de brote epidemiológico por el uso de mayonesa contaminada con Salmonella spp, manifiesto en la presencia de al menos 10 comensales que sufren al mismo tiempo de un proceso infeccioso gastrointestinal compatible con infección por salmonella diagnosticada por el médico ocupacional, **será causal de rescisión del contrato** con el Concesionario, aplicándose una multa por los daños y perjuicios ocasionados a los usuarios. La presencia de un brote aislado de este tipo de diagnóstico será considerada falta grave.

Contaminación Cruzada

Las acciones que den lugar a Contaminación Cruzada constituyen falta grave.

- a. Los utensilios como cuchillos y tablas, que se utilizan para corte, trozado, fileteado, etc. de alimentos crudos, deben ser exclusivos para tal fin y mantenerse en buen estado de conservación e higiene, lavándose con frecuencia y desinfectándose diariamente, tal como se indica.
- b. Los alimentos crudos que se almacenan en frío deberán estar separados de los alimentos cocinados, y éstos en recipientes tapados que los protejan de la contaminación cruzada.
- c. Los cuchillos serán independientes y de uso exclusivo para cada tipo de alimentos: al menos 03: que se utilizan para verduras desinfectadas, frutas y carnes cocidas, y no se mezclan o usan para carnes o verduras crudas, alimentos que también tendrán sus propios cuchillos identificados y se guardarán y usarán siempre en forma independiente.
- d. El personal encargado de la manipulación de los alimentos se lavará las manos antes de entrar en contacto con alimentos preparados.
- e. Las tablas de picar deberán ser diferenciadas por tipo de alimento, tal como se indica en el numeral EQUIPOS Y UTENSILIOS.
- f. Las mesas de trabajo deben lavarse y desinfectarse después de utilizarse alimentos crudos.

Servido de Comidas

- a. La vajilla, cubiertos y vasos deben estar limpios y desinfectados.
- b. Para la manipulación de alimentos de consumo directo se deberá usar guantes desechables. La omisión o incumplimiento de este punto será considerada FALTA GRAVE.
- c. Emplear adecuadas técnicas para el correcto servido de los utensilios y vajilla. No tocar con las manos nada que vaya a estar en contacto con la boca del usuario.
- d. El servido de las comidas se hará usando una tábola calda para mantener calientes las preparaciones. El personal que sirva a los usuarios, para el caso del menú económico y estándar, que se formarán en fila para recibir sus raciones en un sistema de autoservicio, estará correctamente uniformado y seguirá las recomendaciones de manipulación estipuladas en otros ítems de los presentes Términos de Referencia, y la falta en alguna de ellas será sancionada de acuerdo a lo indicado.
- e. El encargado de servir las comidas alcanzará al usuario la bandeja o charola para que coloque los platos con la comida servida, evitándose en todo momento que el usuario toque o manipule bandejas o platos ajenos.
- f. Los mozos o azafatas no podrán manipular las comidas crudas ni preparadas, ni alimentos de ningún tipo, tampoco los cubiertos, dado que estos se entregarán a los comensales junto con las charolas, únicamente por el personal que sirve, y que usa guantes protectores.

- g. Emplear dispensadores manuales para el uso de alimentos o preparados de consumo directo: azúcar, café, mostaza, etc.

Tratamiento del agua

El agua para la preparación de refrescos deberá ser hervida.

El agua tratada se mantendrá en bidones cerrados, escrupulosamente lavados y desinfectados, la falta a este punto demostrada mediante pruebas bacteriológicas o por enfermedad de alguno de los usuarios será considerada FALTA GRAVE, por el riesgo a la salud que conlleva el consumo de agua no tratada.

Acreditación y Capacitación Sanitaria

El Concesionario al iniciar el servicio deberá presentar a la Unidad de Recursos Humanos la relación detallada de sus trabajadores los cuales obligatoriamente deberán acreditar capacitación en higiene y manipulación de alimentos. Dicho personal deberá permanecer en lo posible durante la vigencia del contrato; así mismo, cada vez que ocurra la necesidad de un cambio deberán comunicarlo previamente para aprobación a la Unidad de Recursos Humanos, adjuntando copia de los siguientes documentos:

- Certificado de Antecedentes Policiales
- Constancias que acrediten experiencia en servicios de alimentación
- Fotocopia Simple del Documento Nacional de Identidad

Certificación de Salud

El Concesionario, al iniciar el servicio y cada 6 meses está obligado a presentar carnet de Salud vigente de todo su personal, sin excepción, expedido únicamente por la Municipalidad Metropolitana de Lima y un análisis de Secreción Faríngea para descartar de *Stafilococcus aureus*.

Serán excluidos del servicio, todo aquel personal del Concesionario que presente enfermedades infecto contagiosas, que puedan ser transmitidas a través de los alimentos, tales como tuberculosis, tifoidea, disentería amebiana y bacilar, diversas salmonelosis, difteria, parotiditis, hepatitis infecciosa, resfriado común, influenza, enfermedades venéreas, así como faringitis, laringitis, eczemas, micosis infecciosas, parasitosis de la piel, manos con heridas infectadas.

Obligaciones de Higiene Personal

El Concesionario deberá garantizar, bajo responsabilidad, las prácticas de hábitos de higiene de su personal, para lo cual deberá observar lo siguiente:

- a. el personal masculino debe tener el cabello recortado y provisto de gorro y el personal femenino mantendrá el cabello recogido y provisto de gorro.
- b. Los manipuladores de alimentos deben mantener una esmerada higiene personal, especialmente en el lavado de manos, de la siguiente forma:
 - Antes de iniciar la manipulación de alimentos.
 - Inmediatamente después de haber utilizado los servicios higiénicos. Su omisión antes de ingresar a manipular los alimentos constituye falta grave.
 - Después de rascarse la cabeza u otra parte del cuerpo.
 - Después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos contaminados.
 - Después de manipular alimentos crudos como carnes, pescados, mariscos, etc. Su omisión antes de ingresar a manipular los alimentos constituye falta grave.
 - Después de barrer, trapear pisos, recoger y manipular los recipientes de residuos, limpiar mesas del comedor, tocar dinero y todas las veces que sea necesario.

- c. Los manipuladores de alimentos también deben observar hábitos de higiene estrictos durante la preparación y servido de alimentos, tales como: evitar comer, fumar o escupir. Ellos debe tener las uñas recortadas, limpias y sin esmalte y, sus manos estarán libres de objetos o adornos personales como joyas, relojes u otros.
- d. La falla en cualquiera de estas recomendaciones constituye en falta moderada, excepto cuando se indica lo contrario.

3.14 MEDIDAS DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

Prácticas de Limpieza y Desinfección

- El Concesionario debe contar con una Programa de Higiene y Saneamiento semanal, quincenal y mensual en el cual incluyan los procedimientos de limpieza y desinfección de cada área, así como de desinsectación, fumigación y desratización, de acuerdo a lo que corresponda por las condiciones ambientales o los requerimientos específicos del local o lugar.
- Los detergentes que se utilicen deben eliminar la suciedad de las superficies, manteniéndola en suspensión para su fácil eliminación, tener buenas propiedades de enjuague y no ser corrosivos.
- El Concesionario debe instalar en la cocina del IPEN un dispensador de jabón líquido anti-bacterial y papel toalla para el lavado de manos del personal que labora en el Servicio de alimentos, así como para los comensales que lo requieran.
- El personal del Concesionario se lavará las manos escrupulosamente antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos, toser o estornudar, rascarse cualquier parte del cuerpo, después de manipular material contaminado como cajas, bultos o alimentos crudos y otros, y con frecuencia mientras está de servicio, así como todas las veces que sea necesario.
- El área de cocina se limpiará indefectiblemente cada hora dado que siempre se producen derrames y acumulo de suciedad.
- Los residuos, cualquiera sea su naturaleza deberán ser desechados diariamente en bolsas de plástico en recipientes con tapas las que deben ser de material resistente y lavable, siendo de aplicación lo dispuesto en la Ley N° 27314 Ley General de Residuos Sólidos y el Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

Control de Plagas

- Se coordinara con el IPEN.

3.15 MEDIDAS DE SEGURIDAD E INFRACCIONES

En aplicación a las disposiciones establecidas en el presente proceso de selección, y a las Normas Sanitarias para el funcionamiento del Servicio de Alimentación expedidas, se dispondrá de las siguientes medidas de seguridad:

Seguridad del Comedor

El IPEN proporcionará al Concesionario un número apropiado de extintores de acuerdo al área y especificaciones técnicas del fabricante. Los extintores serán recargados por cuenta del IPEN de acuerdo a lo establecido en las fechas indicadas y su ubicación y manejo serán de conocimiento de todo el personal de la concesión.

Las instalaciones eléctricas deben ser revisadas periódicamente, dando cuenta de los enchufes y conexiones defectuosas.

El Concesionario debe instalar en el comedor del IPEN para uso de su personal un botiquín básico de emergencia el mismo que debe contar con los elementos indispensables de primeros auxilios, de acuerdo a las normas proporcionadas por DEFENSA CIVIL.

Infracciones

- Preparar alimentos con productos alimenticios con fecha de vencimiento expirada, adulterados, deteriorados, contaminados, con envase abollado o sin rótulo, constituyen falta grave.
- Exhibir, almacenar alimentos juntamente con productos tóxicos como detergentes, desinfectantes y otros, constituyen falta grave.
- Otras ya indicadas en líneas anteriores constituyen falta, cuya gravedad se especifica en cada ítem específico.
- En la inspección rutinaria del IPEN, se calificará además la higiene y calidad del proceso en cada ítem, de acuerdo al siguiente detalle:
A: Bueno /apropiado
B: Regular o por mejorar
C: Deficiente, independientemente de las infracciones o faltas mencionadas dentro de cada uno de los puntos anteriores.
- Los hallazgos que no estén estipulados en el documento base de los Términos de Referencia, serán registrados en el rubro OBSERVACIONES y calificados de la misma forma (A, B y C), y la acumulación de 3 letras "C" en una inspección se constituye en falta grave, haciéndose merecedora de la penalidad respectiva.

De los Manipuladores de Alimentos

- Incumplir con las disposiciones de higiene personal constituyen faltas y el grado de penalidad se especifica en el rubro correspondiente.
- Permitir trabajar a los manipuladores cuando presenten signos visibles de enfermedad constituye falta moderada.
- Incumplir las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos, constituyen falta grave y el grado de penalidad se especifica en el rubro correspondiente.
- No contar con Carnet vigente expedido por la Municipalidad constituye falta moderada.

3.16 POLIZA DE SEGUROS

La empresa CONCESIONARIA ganadora, para la firma del contrato y durante toda la vigencia del mismo, deberá mantener vigente las principales pólizas de seguros tales como la de Seguro de Accidentes Personales o Seguro complementario de Trabajo de Riesgo para sus trabajadores.

3.17 PLAZO DE EJECUCION

El plazo del servicio es por el término de doce meses (12) meses contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato de concesión.

1. SERVICIOS ADICIONALES

El Concesionario ofrecerá variedad de platos a la carta de acuerdo al Anexo I, con la misma garantía de calidad y cantidad, para consumo de los trabajadores o visitantes, manteniendo los costos señalados en su propuesta económica.

2. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

2.1 EVALUACIÓN TÉCNICA (PUNTAJE MÁXIMO: 100 PUNTOS)

Factores de Evaluación

Experiencia del Concesionario : 100 Puntos

Acreditación:

2.2 EXPERIENCIA DEL CONCESIONARIO:

La experiencia se acreditará mediante:

- a) Copia simple del RUC Sunat , cuyo giro del negocio restaurante o concesionario tenga como mínimo 03 años desde el momento que inicia la actividad comercial, ó
- b) Copia simple de contratos, constancia u otro documento que demuestre la concesión de alimentos o servicio de alimentación, por periodo mínimo de un (01) año, ó
- c) Copia simple de contratos, constancias u otro documento que demuestre haber brindado el servicio de alimentación por monto mínimo de S/ 25,000 soles en un (01) año.

2.3 PERFILES DEL PERSONAL

- **Del Coordinador de Comedor**
 - Se evaluará al postor que proponga un responsable de Comedor, con experiencia para realizar trabajos materia del presente servicio, para ello deberá acreditarlo con constancias de trabajo.
 - Experiencia de un (01) año como mínimo
- **Del Cocinero**
 - Se evaluará al postor que proponga un cocinero, con experiencia para realizar trabajos materia del presente servicio, para ello deberá acreditarlo con constancias de trabajo y certificados de capacitación en buenas prácticas de manufactura de alimentos
 - Experiencia de un (01) año como mínimo
- **Del Ayudante de Cocina**
 - Se evaluará al Postor que proponga ayudantes de cocina, con experiencia para realizar trabajos materia del presente servicio, para ello deberán acreditarlos con constancias de trabajo.
 - Experiencia de un (01) año como mínimo

La experiencia para cada perfil deberán ser sustentados con los certificados correspondientes.

2.4 EVALUACIÓN ECONÓMICA (PUNTAJE MÁXIMO: 100 PUNTOS)

A esta etapa pasarán únicamente el o los postores que cumplan con presentar la documentación completa sustento de la experiencia solicitada.

La evaluación económica consistirá en asignar el puntaje máximo establecido a la propuesta económica de menor monto del MENU ESTANDAR. Al resto de propuestas se les asignará un puntaje inversamente proporcional, según la siguiente fórmula:

$$P_i = \frac{O_m \times PMPE}{O_i}$$

Donde:

i = Propuesta

P_i = Puntaje de la propuesta económica i = 100 puntos

O_i = Propuesta económica i

O_m = Propuesta económica de monto o precio más bajo

PMPE = Puntaje máximo de la propuesta económica

Nota: En caso de empate se efectuaran pujas ante el comité hasta lograr el desempate, hasta lograr el desempate. La puja se efectuará considerando decimas de céntimos.

3. OTRAS CONSIDERACIONES

1. De ser el caso, la cantidad de las alternativas de menú, se haya acabado aun cuando exista una demanda de usuarios, el Concesionario deberá preparar la misma alternativa de menú u otra alternativa al precio de venta del menú agotado, con la finalidad de cumplir con la demanda de los usuarios.
2. La programación de los menús serán elaborados por el/la Nutricionista y serán entregados a la Unidad de Recursos Humanos, con suficiente anticipación para su aprobación.
3. El Concesionario deberá contar con un Libro de Reclamaciones en el cual los usuarios podrán registrar quejas o reclamos sobre los servicios ofrecidos, de acuerdo al D.S. N° 011-2011-PCM.
4. El Concesionario se hará responsable por las lesiones y los daños y perjuicios, que este, o sus empleados ocasionen a terceras personas como consecuencia de la ejecución del servicio, o a las instalaciones donde se efectúe dicho servicio. Para lo cual procederá por cuenta propia a indemnizar el daño causado.
5. El Concesionario será el responsable de los bienes del IPEN, que le serán entregados bajo inventario, debiendo cuidarlos, conservarlos en buen estado y responder por ellos en caso de pérdida o deterioro, efectuando la reposición de los mismos.
6. El Concesionario deberá realizar la limpieza diaria de los ambientes conforme al plan de limpieza establecido.
7. El Concesionario no podrá transferir total o parcialmente la concesión, ni podrá subarrendar a terceros los ambientes cedidos en uso por el IPEN, lo cual generará causal de resolución del contrato sin perjuicio de las acciones legales que corresponda.
8. El Concesionario se compromete a dar un buen servicio, debiendo tomar en cuenta las observaciones y/o recomendaciones que hicieran los trabajadores o demás usuarios, las cuales serán canalizadas a través de la Unidad de Recursos Humanos.
9. El plazo de duración la concesión será de doce (12) meses contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato, renovable por un plazo menor a 12 meses de considerarse conveniente.
10. En caso que el Concesionario decida unilateralmente resolver el contrato, deberá informar por escrito al IPEN con una antelación de por lo menos 60 días calendario. Si no se cumple con este plazo, el IPEN tomará las acciones legales que corresponda.
11. El plazo para la implementación del comedor (cocina, línea de autoservicio, congeladora, entre otros), a partir de la suscripción del contrato será de cinco (05) días calendario, pudiendo efectuarse en menor tiempo de acuerdo a las condiciones del Concesionario.
12. El IPEN, podrá hacer uso de los ambientes y bienes (mesa, vajilla si fuera el caso), del comedor cuando tenga actividades y/o eventos institucionales programados, previa coordinación con el Concesionario.
13. Será de cuenta y responsabilidad exclusiva del Concesionario, el pago de remuneraciones, bonificaciones, asignaciones, vacaciones, gratificaciones, indemnizaciones por accidente de trabajo, beneficios sociales en general que le corresponda al personal de dicho Concesionario sin excepción, quedando claramente establecido que no existe vínculo laboral entre el IPEN y el personal del Concesionario ni responsabilidad solidaria sobre el mismo.
14. No se permitirá el uso de alimentos guardados o reciclados en los preparados. La detección de esta práctica faculta al IPEN a resolver el contrato.
15. No está permitida la venta de cigarrillos, ni bebidas alcohólicas, ni sustancias tóxicas.

16. El cobro por consumo que realice al personal del IPEN, será única y exclusiva responsabilidad del Concesionario. El IPEN no se compromete a reconocer ninguna deuda por dichos conceptos.
17. El Concesionario deberá brindar sus servicios conforme a lo establecido en la Ley N° 27983 – Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, y su reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 005-2012-TR y sus respectivas modificatorias, teniendo en cuenta los alcances en lo que respecta a empleador y empleados.

ANEXO 1

LISTA DE PLATOS QUE PODRÁN SER OFRECIDOS POR EL CONCESIONARIO

(La presente lista sugiere platos)

Platos sugeridos para el menú y/o carta

Entradas

1. Anticucho de corazón
2. Brochetas de pollo
3. Anticucho de pescado
4. Causa simple
5. Causa rellena
6. Cebiche de atún
7. Cebiche de pescado c/camote y choclo
8. Chicharrón de pollo
9. Chicharrón de pescado
10. Chicharrón de pota
11. Coliflor gratinada
12. Croquetas de atún
13. Empanadas
14. Escabeche de pescado
15. Escabeche de pollo
16. Flan de verduras
17. Huevo a la rusa
18. Humita salada
19. Ocopa
20. Palta rellena
21. Papas a la huancaína
22. Pastel de acelga
23. Pastel de alcachofa
24. Pastel de espárragos
25. Pastel de coliflor
26. Pastel de atún con salsa blanca
27. Pastel de choclo
28. Pastel de espinaca
29. Rocoto relleno
30. Tamales criollos
31. Tamalitos verdes
32. Tarta de cebolla (quiche)
33. Tequeños rellenos con queso
34. Tomates rellenos
35. Torreja de verdura
36. Tortilla de papas a la española
37. Yuquitas rellenas

Ensaladas

1. Ensalada de papa con cebolla
2. Ensalada César
3. Ensalada de frejoles
4. Ensalada fresca (lechuga, tomate, palta, pepino y rabanito)
5. Vainitas con huevo
6. Ensalada de fideos
7. Ensalada de quinua
8. Ensalada de beterraga
9. Ensalada Waldorf
10. Ensalada de pallares
11. Solterito de queso con habas
12. Ensalada mixta cocida (vainita, zanahoria y papa)
13. Ensalada de pepino
14. Ensalada de tomate con atún

Sopas

1. Caldillo de huevos
2. Caldo de pescado
3. Crema de arvejas
4. Crema de zapallo
5. Chupe de pescado
6. Chupe de papas
7. Menestrón
8. Sancochado de res
9. Sopa a la minuta
10. Sopa criolla
11. Sopa de la casa
12. Sopa de sémola
13. Sopa de cebollas
14. Sopa de frejoles
15. Sopa de garbanzos
16. Crema de apio
17. Crema de poro
18. Aguadito de pollo

Arroces

1. Arroz con calamares
2. Arroz con chancho
3. Arroz con mariscos
4. Arroz con pato
5. Arroz con pollo
6. Arroz chaufa
7. Arroz tapado
8. Paella

Guarniciones

1. Arroz blanco
2. Arroz árabe

3. Arroz con aceitunas
4. Papas sancochadas
5. Papas fritas
6. Yuca sancochada
7. Yuca frita

Platos principales

1. Adobo de cerdo
2. Ají de gallina
3. Ajiaco de caigua
4. Ajiaco de olluco
5. Ajiaco de papa
6. Pollo al curry
7. Albóndigas de carne
8. Arrimado de col
9. Asado de res
10. Caigua rellena
11. Carapulcra limeña
12. Croquetas de pescado
13. Enrollado de cerdo
14. Coliflor saltada
15. Estofado de pollo
16. Frejoles negros batidos
17. Guiso de lentejas
18. Hamburguesas de res
19. Lasaña al horno
20. Locro de zapallo
21. Lomo saltado
22. Bistec apanado
23. Olluquito con carne o charqui
24. Pastel de carne
25. Papa rellena con carne
26. Papa rellena con sangrecita
27. Pastel de choclo con carne
28. Pastel de papas con carne
29. Guiso de pavita
30. Pepián de choclo
31. Pescado a la chorrillana
32. Pescado sudado
33. Picante de carne
34. Pimiento relleno
35. Pollo agridulce
36. Pollo a la cazadora
37. Pollo al horno
38. Pollo a la plancha
39. Milanesa de pollo
40. Suprema de pollo
41. Pollo con salsa de mostaza
42. Cocido de garbanzos
43. Quinoa con queso
44. Seco de pollo
45. Seco de res

46. Sangrecita
47. Guiso de trigo
48. Canelones rellenos de verdura
49. Canelones rellenos de carne con verdura
50. Coditos con salsa de queso
51. Tallarines con ragú a la boloñesa
52. Tallarines a lo Alfredo
53. Tallarines verdes
54. Coditos con salsa stroganoff
55. Pastel de fideos al gratén
56. Tallarines con salsa ragú de berenjenas
57. Tallarines con salchicha italiana

Postres

1. Arroz con leche
2. Arroz zambito
3. Budín de chancay
4. Flan de vainilla
5. Humitas dulces
6. Leche asada
7. Mazamorra de chancaca
8. Mazamorra de zapallo
9. Mazamorra morada
10. Pastel de manzana
11. Pie de limón
12. Pionono con manjar
13. Gelatina con fruta
14. Compota de frutas mixtas
15. Ensalada de frutas

Póliza de Seguros y otros documentos obligatorios

El ganador de la Concesión, para la firma del contrato y durante toda su duración, deberá mantener vigentes los siguientes documentos del personal:

- Copia del DNI, acreditando que el personal es mayor de 18 años.
- Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo del personal que ingrese a laborar en el Centro Nuclear RACSO.
- Carnet Sanitario emitido por la Municipalidad de Lima Metropolitana.
- Certificado de antecedentes policiales del personal que ingrese a laborar en el Centro Nuclear RACSO.

ANEXO 2

COMITÉ DE INSPECCION PERMANENTE
ANEXO A
HOJA DE SUPERVISIÓN AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

CALIFICACION

A: BUENO

B: REGULAR O POR MEJORAR

C: DEFICIENTE

ITEM	DETALLE	CALIFICACION		
		A	B	C
1	CALIDAD DE LOS INSUMOS			
2	PROCEDENCIA (FACTURAS, BOLETAS O GUÍAS DE REMISIÓN)			
3	ALMACENAMIENTO			
4	CUMPLIMIENTO DEL N° DIARIO DEL PERSONAL DEL CONCESIONARIO			
5	VESTUARIO DEL PERSONAL DEL CONCESIONARIO			
6	BUEN ESTADO E HIGIENE DE LOS EQUIPOS			
7	HIGIENE DEL MOBILIARIO			
8	HIGIENE DE LAVADEROS			
9	HIGIENE DE PISOS			

OBSERVACIONES:

.....
.....

FECHA:

Miembro del Comité

Miembro del Comité

[Handwritten signatures in blue ink on the left margin]

ANEXO 3

ACTA DE SUPERVISIÓN (OCURRENCIAS)

Conste por la presente Acta, que el día _____ a horas _____
el colaborador _____ (nombre y apellido) _____
realizó el siguiente hallazgo: (problema encontrado) _____
dejando constancia de lo sucedido.

firma: _____

Firma y nombres y apellidos del administrador, propietario o personal del Concesionario que
estuvo presente durante la supervisión _____

[Handwritten signatures and initials in blue ink, including a large stylized signature and the name 'Mauricio']

TÉRMINOS DE REFERENCIA

ITEM 02

SERVICIO DE CAFETERÍA Y KIOSCO PARA CENTRO NUCLEAR RACSO INSTITUTO PERUANO DE ENERGÍA NUCLEAR

1. DEPENDENCIA

Unidad de Recursos Humanos del Instituto Peruano de Energía Nuclear - IPEN.

2. OBJETO DEL SERVICIO

El objeto del presente proceso es seleccionar a una persona natural o jurídica que brinde el servicio de cafetería y kiosco, en modalidad de Concesionario. El servicio está dirigido al personal del IPEN que labora en el Centro Nuclear RACSO y el público que visita dichas instalaciones y que deseen hacer uso de éste servicio. El Concesionario deberá ofrecer diariamente, de lunes a viernes, servicios desde las 08:00 a.m. para proveer de desayuno al personal, con productos elaborados cumpliendo con buenas prácticas de manipulación de alimentos y de buena calidad, tanto a nivel de producto terminado como en los insumos empleados.

La cantidad total de servidores que actualmente laboran en el Centro Nuclear es de 170, y la cantidad aproximada de usuarios que diariamente requerirían el servicio de desayuno es de aproximadamente 70. Esta cantidad puede ser mayor o menor en función al precio, calidad, cantidad y variedad del servicio brindado.

3. CARÁCTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO

El Servicio de Cafetería se brindará a los usuarios, bajo la modalidad de Concesión del local de cafetería localizado en el área de Servicios Internos (SEIN), debiendo la cafetería permanecer abierta de lunes a viernes desde las 8:00 hasta las 15:00 horas.

El Concesionario instalará el servicio de cafetería y kiosco para venta de productos industrializados empacados, tales como: bocaditos, galletas, queques, jugos de fruta embotellados o en tetrapack, gaseosas y aguas embotelladas. Así también ofrecerá productos elaborados como sándwiches, empanadas, queques y tortas, jugos de fruta fresca, café, infusiones, avena, quinua, etc.

El servicio debe ser personalizado, especializado, eficiente, con calidad e higiene, con productos nutritivos, sanos y variados.

3.1.1. Descripción de los Servicios

En las instalaciones del Centro Nuclear RACSO se cuenta con un comedor principal, concesionado para servicio de almuerzo, y una cafetería localizada en el área de Servicios Internos, objeto de esta convocatoria. El Concesionario de la cafetería-kiosco deberá brindar el servicio en la cafetería, pudiendo trasladarse hacia los edificios localizados al interior del área cercada (16 hectáreas) para ofrecer sus productos al personal que labora en dichos edificios y que por motivos varios no puede acercarse a la cafetería.

El traslado de los productos fuera de la cafetería, deberá hacerse asegurando que los productos lleguen en perfecto estado para su distribución y consumo; es decir que deberán transportarse en mesas o carros rodantes, de dos o tres pisos, abiertos, de fácil acceso y limpieza. Los productos deberán estar protegidos en

bandejas con tapas que garanticen que los alimentos no tengan contacto con polvo o insectos.

La distribución de los alimentos no empacados (sándwiches, queques, tortas, empanadas o bebidas) se hará en bolsas de papel, platos de cerámica o cartón; vasos de vidrio, papel o cartón. No se aceptará el uso de bolsas de plástico para sándwiches, refrescos o jugos preparados por el Concesionario. Tampoco se aceptará el uso de botellas recicladas, platos y vasos descartables de plástico; ni platos, vasos o cajas de tecnopor.

Para efectos de evaluación se considerarán los precios y la variedad de los sándwiches y de los jugos ofrecidos de la relación adjunta, los cuales se deberán suministrar diariamente. Para lo cual deberán incluir el precio por producto ofrecido.

DESAYUNO		
	SANDWICH ECONOMICO	PRECIO S/
1	PAN CON PALTA	
2	PAN CON HUEVO	
3	PAN CON JAMONADA	
4	PAN CON HOT DOG	
5	PAN CON ACEITUNA	
6	PAN CON ATUN	
7	PAN CON QUESO FRESCO	
8	PAN CON TORTILLA DE VERDURAS	
8	PAN CON CAMOTE FRITO	
SANDWICH ESPECIAL		
9	PAN CON CHICHARRON	
10	PAN CON JAMON DEL PAIS	
11	PAN CON POLLO	
12	PAN CON HOT DOG	
13	PAN CON HAMBURGUESA	
14	PAN CON CHORIZO	
15	PAN MIXTO JAMON Y QUESO	
16	PAN CON TOCINO QUESO Y HUEVO	
17	PAN CON LOMO	
18	PAN CON BISTEK	
19	PAN CON ASADO	
	TAMALES	
	EMPANADAS	
	KEKES	
	TORTAS	
	PYES	
JUGOS X 300 ML		
1	JUGO DE NARANJA	
2	JUGO DE FRESA	
3	JUGO DE PAPAYA	
4	JUGO DE PIÑA	

[Handwritten signatures and initials in blue ink on the left margin]

5	JUGO SURTIDO	
6	JUGO DE FRESA CON LECHE	
7	JUGO DE MELON	
8	JUGO DE PAPAYA CON FRESA	
9	JUGO DE PAPAYA CON MELON	
10	JUGO DE PAPAYA CON PLATANO	
	ENSALADA DE FRUTAS	
	CAFÉ	
	CAFÉ CON LECHE	
	AVENA	
	QUINUA AVENA	
	MACA	
	INFUSION	
	YOGURT	
	CEREALES	
	OFERTA DE KIOSKO	
	SNACKS	
	GASEOSAS Y AGUAS	
	GOLOSINAS	

3.1.2. Condiciones del servicio

El postor deberá observar y cumplir con las siguientes condiciones de manera estricta.

3.1.2.1. Del servicio de desayunos para los Usuarios

La atención a los usuarios del servicio de desayuno deberá ser rápida; los alimentos deben ser frescos y de buena calidad, procurando en todo momento la satisfacción del usuario.

En el caso de preparaciones con huevo, carnes y frituras, éstas deberán ser trasladadas ya cocidas; estando prohibido cocinar en la cafetería, en donde solo se podrá instalar licuadora, extractor de jugos, cafetera, hervidor, tostadora, horno de microondas, horno tostador y refrigeradora exhibidora.

Con la finalidad de cumplir con satisfacer la demanda de los usuarios, el Concesionario se compromete a poner a su disposición desayunos económicos y productos especiales, debiendo respetar los estándares nutricionales para su elaboración.

Para la preparación de los desayunos se emplearán ingredientes e insumos de muy buena calidad, garantizando en todo momento la limpieza de los utensilios y los ambientes de preparación.

Los desayunos, deberán ser acondicionados en envases de calidad sanitaria, herméticos sobre una base que garantice su conservación y alto aislamiento de agentes contaminantes, que permita reducir una contaminación cruzada y el producto solicitado se mantenga en condiciones higiénicas aceptables, y que cumplan la normatividad vigente.

3.1.2.2. De la Calidad de los Alimentos y Productos

Los ingredientes e insumos no frescos utilizados en la preparación de desayunos deberán contar con registros sanitarios, teniendo como mínimo las siguientes características:

- Los ingredientes e insumos frescos perecibles que se usen en la preparación deberán ser del mismo día y deben ser de buena calidad físico – química, sanitaria, organoléptica, de marca reconocida y con registro sanitario.
- Embutidos de marca conocida y con registro sanitario.
- Verduras de primera calidad de proveedores que garanticen la sanidad de los productos.
- Carnes de primera calidad y de proveedores que certifiquen la sanidad de los productos.
- Los refrescos, jugos y bebidas no industrializados deberán prepararse en base a frutas naturales frescas, debiendo utilizar agua hervida que garantice el 100% de pureza y eliminación de bacterias.
- Los huevos que se empleen en las preparaciones no podrán estar sucios con excrementos, presentar cascara rotas o rajadas y deberán tener el sello con la fecha de vigencia legible.

El Concesionario deberá brindar información documentada y actualizada sobre sus proveedores cuando la Unidad de Recursos Humanos así lo requiera.

Medidas de Higiene y Saneamiento

El Concesionario deberá trabajar aplicando buenas prácticas en la manipulación de alimentos y contar con un Plan de Limpieza que incluya los siguientes componentes:

Prácticas de Limpieza y Desinfección

Las personas que manipulen los alimentos durante su preparación y servicio deberán emplear mascarillas cubre boca, cubre cabello y guantes de látex o polietileno.

El concesionario debe tener permanentemente en el área de preparación de desayuno un dispensador de jabón líquido antibacterial y un dispensador de alcohol en gel.

Las mesas para los consumidores y las mesadas de trabajo deberán tener superficies siempre limpias, sanitizadas frecuentemente con productos específicos para tal fin, empleándose para ello paños en perfecto estado.

Los detergentes que se utilicen para el lavado de vajilla, deben ser también productos elaborados específicamente para el lavado de vajilla, y de fácil enjuague.

El personal que manipule los alimentos se lavará las manos escrupulosamente antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos, toser o estornudar, rascarse cualquier parte del cuerpo, después de manipular material contaminado como cajas, bultos o alimentos crudos y otros, y con frecuencia mientras está de servicio, así como todas las veces que sea necesario.

Los residuos, cualquiera sea su naturaleza deberán ser desechados en tachos de plástico con tapa y bolsas de plástico adecuadas para tal fin las cuales serán retiradas diariamente. Los tachos y tapas, deberán ser de material lavable, siendo de aplicación lo dispuesto en el Decreto Legislativo N° 1278, Ley de Gestión Integral de

residuos Sólidos y el Decreto Supremo N° 007-88-SA que aprueba el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

3.1.2.3. Medidas de Seguridad e Infracciones

Se disponen las siguientes medidas de seguridad:

Seguridad del área de preparación de desayunos

Las instalaciones eléctricas serán revisadas periódicamente, por el personal del IPEN, está terminantemente prohibido que el Concesionario manipule o sobrecargue las instalaciones eléctricas, debiendo dar cuenta de los enchufes y conexiones defectuosas. El mantenimiento de estas instalaciones será por cuenta del IPEN.

Infracciones

- Preparar alimentos con insumos con fecha de vencimiento expirada, adulterados, deteriorados, contaminados, con envase abollado o sin rótulo, constituye falta grave.
- Emplear y vender sobras de alimentos preparados, constituye falta muy grave y faculta al IPEN a resolver el contrato.
- Exender cualquier tipo de bebida en embaces (botellas) reciclados ya sean de vidrio, plástico o PET, constituye falta grave.
- Exhibir, almacenar alimentos juntamente con productos tóxicos como detergentes, desinfectantes y otros, constituye falta grave.
- El hallazgo en los productos de insectos voladores o rastreros, vivos o muertos, o el hallazgo en las instalaciones de excrementos de roedores y otras plagas constituye falta grave.
- El hallazgo en los productos despachados de objetos extraños como grapas, trozos de plástico o vidrio, curitas, etc., constituye falta grave.
- El expendio de alimentos en platos, vasos o cajas descartables de plástico, así como la venta de bebidas y sándwiches, empanadas, queques y tortas en bolsas de plástico, no autorizados se considera falta leve.
- La venta de productos industrializados con fechas de vencimiento vencidas o sin registro sanitario, constituye falta leve.
- La acumulación de tres faltas, independientemente del nivel de su gravedad, cuya observación se formuló expresamente y no hayan sido objeto de subsanación por parte del Concesionario constituye causal de resolución de contrato.

Los manipuladores de alimentos no deberán:

- Incumplir con las disposiciones de higiene personal; su incumplimiento constituye falta grave o leve según sea el caso.
- Trabajar cuando presenten signos visibles de enfermedad, su incumplimiento constituye falta moderada.
- Incumplir las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, el incumplimiento constituye falta grave.
- No contar con Carnet Sanitario vigente expedido por la Municipalidad, el incumplimiento constituye falta moderada.
- La acumulación de tres faltas, independientemente del nivel de su gravedad, cuya observación se formuló expresamente y no hayan sido objeto de subsanación por parte del Concesionario constituye causal de resolución de contrato.

3.1.2.4. Póliza de Seguros y otros documentos obligatorios

El ganador de la Concesión, para la firma del contrato y durante toda su duración, deberá mantener vigentes los siguientes documentos del personal:

- Copia del DNI, acreditando que el personal es mayor de 18 años.
- Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo del personal que ingrese a laborar en el Centro Nuclear RACSO.
- Carnet Sanitario emitido por la Municipalidad de Lima Metropolitana.
- Certificado de antecedentes policiales del personal que ingrese a laborar en el Centro Nuclear RACSO.

3.2. DEL PERSONAL QUE BRINDA EL SERVICIO

3.2.1. Personal Mínimo

- 02 encargados de la cafetería.

3.2.2. Descripción de Puestos

2.4.2.1 Encargado del cafetín

- Es responsable por la atención del servicio, así como por el mantenimiento de las buenas relaciones interpersonales.
- Participa en la preparación y elaboración de alimentos.
- Atiende la venta de productos industrializados y empacados.
- Apoya en el aseo e higiene.
- Mantiene la limpieza de su área de trabajo.
- Mantiene un correcto almacenaje de insumos.
- Llevar a cabo el control de contrato, responsabilizándose por la capacitación técnica y desempeño de los encargados.

3.2.3. El Concesionario, debe contar con información documentada de salud de su personal al iniciar el contrato y cada tres (03) meses presentará a la Unidad de Recursos Humanos para su validación, los siguientes documentos de su personal:

3.2.4. Seguridad y Salud en el Trabajo

El personal del Concesionario, deberá cumplir con los estándares vigentes en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo.

El IPEN no se responsabiliza por los accidentes que pudiera sufrir el personal del Concesionario durante el cumplimiento de sus labores.

3.2.5. Vestimenta del Personal

El Concesionario se compromete a mantener a todo su personal uniformado y limpio. La Unidad de Recursos Humanos será la responsable de velar por dicho cumplimiento.

3.2.6. Higiene y buenas prácticas del personal que brinda el servicio de alimentación

- Uñas cortas, sin anillos ni relojes, pulseras ni cadenas: no deben usarse joyas, aretes, gargantillas, collares, pulseras, relojes o muñequeras. Las uñas deben

mantenerse cortas y limpias, sin esmalte que impida verificar el buen estado y limpieza de las uñas. No se permite el uso de elementos colgantes en ropa de trabajo (relojes, llaveros, lápices y prendedores).

- Uniformes o delantales de colores claros y limpios.
- Personal sano: ninguna persona que se encuentre afectada con alguna enfermedad contagiosa que pueda transmitirse a través de los alimentos o que sea portadora de organismos causantes de enfermedad podrá prestar servicios en las cafeterías del Centro Nuclear.
- El Concesionario es responsable de la verificación de la higiene de su personal.
- El uso de mascarilla cubriendo completamente la nariz y la boca así como de guantes durante la preparación y servicio de los alimentos es OBLIGATORIO.

3.3. EQUIPOS Y BIENES MUEBLES QUE PROPORCIONA EL CONCESIONARIO.

La vajilla, con tazas y platos de losa, sin quiñes, rajaduras u otros signos de deterioro; NO SE ACEPTARÁ EL USO DE VAJILLA DE PLÁSTICO O DE LOSA Y/O VIDRIO QUIÑADA O ROTA.

Para la distribución de los desayunos en el Centro Nuclear, el Concesionario deberá prever el traslado de los mismos en medios seguros que garanticen la inocuidad de los alimentos, así como las correspondientes tapas de protección para cubrir los alimentos.

Es responsabilidad exclusiva del concesionario la custodia y buen uso de mesas, sillas, equipos, artefactos y otros muebles y enseres utilizados para brindar el servicio de desayunos.

3.4. LUGAR Y HORARIO DE ATENCIÓN

La preparación y atención de los desayunos se realizará en las instalaciones de la cafetería del Centro Nuclear ubicado en la Avenida José Saco Km 13.5 – Carabayllo - Lima; siendo el horario de atención de los desayunos desde las 08:00 horas hasta las 09:00 horas de lunes a viernes. La cafetería-Kiosco permanecerá abierta hasta las 15:00 horas al menos con una persona para la atención del personal que desee comprar algún producto.

3.5. FACILIDADES QUE OTORGA EL IPEN

Para la prestación del servicio se brindará al Concesionario el ambiente de la cafetería ubicada en el área de Servicios Internos - SEIN, donde se proporcionará un conjunto de artefactos, muebles y enseres de propiedad del IPEN, los que están detallados según relación que se adjuntará. Los costos del consumo de energía eléctrica y de agua, serán asumidos por el IPEN.

Así también el IPEN, a través de sus unidades orgánicas, brindará el mantenimiento preventivo y correctivo, el servicio de fumigación; estando prohibido al Concesionario y su personal manipular instalaciones eléctricas o de saneamiento.

3.6. DEL MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS BIENES PROPORCIONADOS POR EL IPEN

El Concesionario será responsable por el mantenimiento de los enseres del IPEN que se encuentran en la cafetería, debiendo al término del contrato entregarlos en las mismas condiciones en las que le fueron entregados, solo con el desgaste normal derivado de su uso.

3.7. DE LA SUPERVISIÓN DEL SERVICIO

El servicio a brindar estará bajo la supervisión de la Unidad de Recursos Humanos; pudiendo sin embargo ser observado por cualquier trabajador del IPEN.

La Unidad de Recursos Humanos, a través de la oficina de Bienestar Social y del Servicio Médico, será la encargada de controlar y supervisar periódicamente la calidad, cantidad, higiene, precios, horarios, y atención al usuario. Cada mes o cuando el caso lo amerite, la Unidad de Recursos Humanos emitirá un informe de las supervisiones realizadas, dirigido a la Oficina de Administración del IPEN.

La Unidad de Recursos Humanos realizará la toma de muestras inopinadas para el monitoreo microbiológico en la preparación de alimentos y de los manipuladores, estando el Concesionario y su personal obligado a brindar todas las facilidades para la toma de muestras, caso contrario se considerara como falta grave causal de resolución del contrato.

11. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

EXPERIENCIA DEL CONCESIONARIO (PUNTAJE MÁXIMO: 100 PUNTOS)

El puntaje se otorgara al postor que presente la documentación completa solicitada.

La experiencia se acreditará mediante:

- d) Copia simple del RUC – SUNAT, bajo el Régimen Único Simplificado o RUS, del giro de negocio fuente de soda o cafetería ,experiencia mínima de 06 meses desde el inicio de la actividad comercial, o
- e) Copia simple de contratos, constancias u otros documentos que demuestre la prestación de servicios similares por el periodo mínimo de un (01) año.

11.2 PERFILES DEL PERSONAL

- **Del encargado de la cafetería**
 - Experiencia mínima de 01 año en administración de cafeterías, fuentes de soda o servicios similares, o
 - Experiencia mínima de seis (06) meses como representante legal de cafeterías, fuentes de soda o servicios similares, bajo el régimen RUS – SUNAT.

12. OTRAS CONSIDERACIONES

1. El Concesionario se hará responsable por los daños y perjuicios corporales y/o materiales, que este, o sus empleados ocasionen a terceras personas como consecuencia de la ejecución del servicio, o a las instalaciones donde se efectúe dicho servicios. Para lo cual procederá por cuenta propia a indemnizar el daño causado.
2. El El Concesionario será el responsable de los bienes del IPEN, que le serán entregados bajo inventario, debiendo cuidarlos, conservarlos en buen estado y responder por ellos en caso de pérdida o deterioro, efectuando la reposición de los mismos.
3. El Concesionario deberá realizar la limpieza diaria de los ambientes conforme al plan de limpieza establecido.
4. El Concesionario NO PODRÁ TRANSFERIR TOTAL O PARCIALMENTE LA CONCESIÓN, ni podrá subarrendar a terceros los ambientes cedidos en uso por el IPEN, lo cual generará causal de rescisión del contrato.

5. El plazo de duración del servicio será de doce (12) meses contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato y renovable de considerarse conveniente.
6. El IPEN, podrá hacer uso de los ambientes y bienes de la cafetería cuando tenga actividades y/o eventos programados, previa coordinación con el Concesionario.
7. El pago de remuneraciones, bonificaciones, asignaciones, vacaciones, gratificaciones, indemnizaciones por accidente de trabajo, beneficios sociales en general que le corresponda al personal del Concesionario sin excepción alguna será por cuenta y exclusiva responsabilidad del Concesionario; quedando claramente establecido que no existe vínculo laboral entre el IPEN y el personal del Concesionario ni responsabilidad solidaria sobre el mismo.
8. No está permitido el expendio de cigarrillos, bebidas alcohólicas, bebidas energizantes, y sustancias tóxicas.
9. El cobro por consumo que realice al personal del IPEN, será única y exclusiva responsabilidad del Concesionario. El IPEN no se compromete a reconocer ninguna deuda por dicho concepto ni a realizar descuentos por planilla.
10. El Concesionario deberá brindar sus servicios conforme a lo establecido en la Ley N° 27983 – Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, y su reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 005-2012-TR y sus respectivas modificatorias.
11. El personal que preste servicios en la cafetería NO PODRÁ PERMANECER EN LAS INSTALACIONES de lunes a viernes después de las 16:30 horas, ni los feriados, ni los fines de semana. La transgresión de esta condición será penalizada con la resolución del contrato.

13 EVALUACIÓN ECONÓMICA (PUNTAJE MÁXIMO: 100 PUNTOS)

A esta etapa pasarán únicamente el o los postores que cumplan con presentar la documentación completa sustento de la experiencia solicitada.

La evaluación económica consistirá en asignar el puntaje máximo establecido a la propuesta económica de **PRECIOS Y VARIEDAD**. Los precios considerados en la fórmula de cálculo serán los del **sándwich especial de jamón del país** y del **jugo de papaya**, según la siguiente fórmula:

$$P_i = \frac{50 \times P_{Jm} \times V_{Ji}}{P_{Ji} \times V_{JM}} + \frac{50 \times P_{Sm} \times V_{Si}}{P_{Si} \times V_{SM}}$$

Donde:

i = Propuesta

P_i = Puntaje de la propuesta económica i

P_{Jm} = Precio menor ofrecido por vaso de jugo de papaya por 300 ml.

P_{Ji} = Propuesta económica i, por vaso de jugo de papaya por 300 ml

V_{JM} = Variedad, mayor número de jugos ofrecidos.

V_{Ji} = Variedad de jugos ofrecidos por el postor i.

P_{Sm} = Precio menor ofrecido por sándwich de jamón del país.

P_{Si} = Propuesta económica i, por sándwich de jamón del país.

V_{SM} = Variedad, mayor número de sándwiches ofrecidos.

V_{Si} = Variedad de sándwiches ofrecidos por el postor i.

Nota: En caso de empate se efectuaran pujas en el precio ante el comité hasta lograr el desempate. La puja se efectuará considerando decimas de céntimos.

En el punto 3.1.1 se adjunta la lista mínima de desayunos a ser considerados, en la oferta también se deben determinar los precios.

ANEXO N° 01

CRONOGRAMA DEL PROCESO DE SELECCION

ETAPA	FECHA, HORA Y LUGAR
Convocatoria	El viernes 14 de Febrero 2020
Registro de Participantes	Del viernes 14 al viernes 21 de Febrero del 2020
Visita a instalaciones del comedor en el Centro Nuclear en Huarangal	El lunes 17 de Febrero del 2020 de 08:00 horas a 16:00 horas
Formulación de consultas	Del viernes 14 al martes 18 de Febrero
Absolución de consultas	El miércoles 19 Febrero del 2020
Presentación de propuestas en la mesa de partes de la Sede Central en San Borja y del Centro Nuclear en Huarangal	El viernes 21 de Febrero del 2020 de 08:00 hasta las 16:30 horas
Evaluación de propuestas y Elección del Postor Ganador	El lunes 24 de febrero del 2020 a las 16:00 horas En caso de empate el acto de desempate es el martes 25 en la Sala de Reuniones de la Unidad de Recursos Humanos en el Centro Nuclear
Presentación de documentos para la firma del Contrato, en la mesa de partes del Centro Nuclear en Huarangal	Hasta el miércoles 26 de Febrero del 2020
Firma del Contrato	El viernes 28 de Febrero del 2020
Inicio del servicio	El lunes 02 de Marzo del 2020

ANEXO N° 02

CARTA DE PRESENTACION Y DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL
POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ITEM ()

Presente.-

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

Nombre o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :		Teléfono(s) :	
Correo electrónico :			

Participa en Consorcio:

		Nombres de las empresas que participan en Consorcio		
SI	NO	EMPRESA N° 1	EMPRESA N° 1	EMPRESA N° 1

Lima,fecha

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

(*) Cuando se trate de un Consorcio, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los consorciados.

ANEXO N° 03

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ITEM ()

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que en calidad de postor y luego de haber luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia proporcionados por el IPEN y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el servicio de CONCESION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL DEL CENTRO NUCLEAR RACSO DEL INSTITUTO PERUANO DE ENERGI NUCLEAR, de conformidad con los Términos de Referencia que se indican en del Capítulo III de las bases.

En tal sentido, me comprometo a realizar el servicio con las características, en la forma y plazo especificados en las Bases.

Lima,fecha

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



ANEXO Nº 04

DECLARACIÓN JURADA DE NO TENER IMPEDIMENTO PARA CONTRATAR CON EL ESTADO

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ITEM ()

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor y/o representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], que se presenta como postor para la contratación del servicio de CONCESIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DEL CENTRO NUCLEAR RACSO DEL INSTITUTO PERUANO DE ENERGÍA NUCLEAR, **DECLARO BAJO JURAMENTO:**

1. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
2. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado.
3. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
4. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento a efectos del presente procedimiento de selección.
5. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

Lima,fecha

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

ANEXO N° 05

FORMATO DE PROPUESTA ECONOMICA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ITEM ()

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las condiciones establecidas en el presente proceso, mi propuesta económica para ofrecer el servicio de CONCESION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL DEL CENTRO NUCLEAR RACSO DEL INSTITUTO PERUANO DE ENERGIA NUCLEAR, es la siguiente:

N°	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO S/
01	ITEM 01: PRECIO MENÚ ESTANDAR, ó	
02	ITEM 02: Precio del sándwich de jamón del país y Número de variedad de sándwiches ofrecidos, Precio del vaso del jugo de papaya y Numero de variedad de jugos ofrecidos	

El precio de la oferta incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del servicio a contratar.

Lima,fecha

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

ANEXO N° 06

BIENES UBICADOS EN EL COMEDOR DEL CENTRO NUCLEAR

Descripción de lo que se va a dar al concesionario

LAVADERO DE VAJILLA

01 lavadero de una poza de aluminio con desagüe 1 poza
01 grifo tipo ganso con mezcladora

COCINA – AMBIENTE 2106

01 lavadero con grifo con superficie de acero
02 mesas de acero inoxidable de 1.40 x 1.15 x 0.80
03 lavaderos de cemento con mayólica grifo tipo ganso

CAMARAS – AMBIENTE 2104

01 lavadero de aluminio con mezcladora, grifo cuello de ganso
01 interruptor simple
02 artefactos de iluminación 2x36
01 gabinete para alimentos calientes
03 artefactos de iluminación
01 tomacorriente doble (dado ticino)
01 interruptor simple con toma corriente

AMBIENTE DE PATIO

01 luminarias de 2x36
07 luminarias (3 con pantalla y sin pantalla focos malogrados)
02 interruptores

PATIO

02 pozas con caño

MOBILIARIO

32 mesas de metal marca Comodoy
96 sillas marca Comodoy
12 mesa de metal con tablero de formica
60 silla fija de metal

DEPOSITO – AMBIENTE 2118

01 botadero con caño
01 chapa
01 interruptor
01 luminaria sin foco

DEPOSITO CON PUERTA DE ACERO

02 luminarias
01 interruptor
02 tomacorriente doble

BAÑO DE CABALLEROS - PATIO - AMBIENTE 2112

01 wáter con fluxornetro asiento y tapa de melanina roto
01 porta papel higiénico sin barra
01 seca manos marca Bob Rick s/n 133056
02 espejos
02 lavatorios con caño
02 dispensadores con jabón líquido falta recipiente
01 luminaria de 2x36
01 luminaria de 1x32 no funciona
01 interruptor de luz simple

01 dispensador de papel higiénico marca Kimberly Clark
01 ducha con brazos y jabonera

BAÑO DE DAMAS - PATIO – AMBIENTE 2113

01 seca manos marca Bob Rick s/n 133025
02 espejo
03 lavatorios con caño
03 dispensadores de jabón líquido
02 wáter con fluxómetro faltan asiento y tapa de melanina
04 luminarias de 2 tubos 3 con tapa no funcionan
01 interruptores de luz doble
01 chapa epolock
02 dispensadores de papel higiénico marca Kimberly Clark
02 ducha de brazo con llave falta canastilla
02 jabonera empotrada
02 interruptores
02 porta papel higiénico empotrado

OTROS EQUIPOS Y MUEBLES

322214640001 Campana Extractora (1386) con motor
322214640003 Campana extractora (1388) con motor
322214640002 Campana extractora (1387)
746450680254 Mesas de cocina acero inoxidable de 1.40LX1.15AX 0.80H mts.(0/C 219)
746450680253 Mesas de cocina acero inoxidable de 1.40LX1.15AX0.80H MTS. (0/C
882225250202 Extinguidor tipo PQS ABC Peso 09 Kg
326425250004 Balón de gas propano 100 Lb
746465600001 Mostrador de autoservicio de 3.20LX0.50 AXH:0.90
322214640004 Campana extractora (1389)
746490010001 Banca de madera
746449320033 Mesa de madera
882225250101 Extintor
746437390030 Escritorio de metal
746437790307 Escritorio de metal
74221550001 Eliminador de insectos S/N 1096
74221550002 Eliminador de insectos S/N 1097
74221550003 Eliminador de insectos S/N 1098
112208420001 Cámara frigorífica
462252150389 Estabilizador
462252150388 Estabilizador
746444910046 Gabinete auto soportado
322260610040 Horno microondas
112299500004 Vitrina conservadora de alimentos
Teléfono
175 sillas de plástico
02 parlantes de madera

BIENES UBICADOS EN EL CAFETIN (KIOSKO)

746441520073 Estante de melanina para microondas
746450560011 Mesa de melanina diámetro 75 cm (04)
746463220008 Mostrador de melanina con tablero postformado de 3.7 m de largo
746481870844 Silla fija de metal (16)
Microndas (02)

