

BASES PARA CONVOCATORIA DE CONCESIONARIO DEL COMEDOR EN LA SEDE CENTRAL DEL MINISTERIO DE SALUD



PERÚ

Sub Comité de Administración del Fondo de
Asistencia y Estimulo del Organismo Central del
Ministerio de Salud - SUBCAFAE

1. FUNDAMENTACIÓN

El Sub Comité de Administración del Fondo de Asistencia y Estímulo del Organismo Central del MINSA, en adelante SUBCAFAE-MINSA, tiene como finalidad brindar asistencia económica, educativa, familiar y alimentaria; así como, promover, desarrollar y/o apoyar actividades deportivas, recreativas, sociales, artísticas y culturales y realizar inversiones orientadas a beneficiar a los trabajadores de la administración central del Ministerio de Salud.

En tal sentido, Subcafae - MINSA tiene a su cargo la administración y conducción del espacio donde se ubica el Comedor de la sede central, Av. Salaverry N° 801 Jesús María, cuyo objeto es el expendio de alimentos para el personal.

Considerando que el comedor surge como necesidad para garantizar un balance nutricional y alimenticio al personal, que permanece en la institución hasta pasadas 16:30 horas, se requiere contar con un concesionario que brinde servicio de alimentación, que deberá tener las siguientes características:

- Una nutrición balanceada que ofrezca la variedad de alimentos que necesita el organismo para un correcto funcionamiento.
- Calidad de los alimentos que se le brinda al Personal, descartando todo tipo de alimentos y bebidas considerados dañinos para la salud.
- Calidad de atención, expresado en el buen trato y en las condiciones de higiene que exige un servicio de expendio de alimentos.
- El servicio deberá cumplir con las normas que rigen el uso de material biodegradable y contribuir a las acciones que promuevan la ecoeficiencia en los servicios que entregan.
- Precios accesibles a la economía del Personal.

2. OBJETIVOS

- Transparentar el proceso de convocatoria a fin de lograr la selección de un concesionario de alimentos que cumpla con las condiciones del servicio requerido.
- Seleccionar a una persona natural/jurídica, que garantice que el servicio de alimentación que se brinde al personal sea saludable, de tal manera que mejore sus hábitos alimenticios en bienestar de su salud; que el trato y atención sea el adecuado y que los precios de venta sean accesibles a los ingresos del personal.

3. CALENDARIZACIÓN DEL PROCESO

ETAPAS DEL PROCESO	FECHA
Convocatoria	Del 16 de Julio al 17 de Julio 2019
Presentación de sobres	18 de Julio al 19 de Julio 2019
Evaluación de Propuestas Técnica y Económica (acto privado)	22 de Julio 2019
Publicación del otorgamiento de la Buena Pro	23 de Julio 2019
Firma del Contrato	24 de Julio 2019

4. CARACTERÍSTICAS DEL COMEDOR

- El comedor es un establecimiento dedicado únicamente a la elaboración y expendio de alimentos y bebidas adecuadas para su consumo dentro de las instalaciones de la Sede Central del MINSA (sótano), Av. Salaverry N° 801-Jesús María.
- El Comedor observará estrictamente las pautas higiénicas, condiciones y requisitos sanitarios exigidos para la elaboración, conservación y expendio de alimentos establecidos por la legislación vigente.

5. PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

El procedimiento para la presentación de las propuestas es el siguiente:

- Presentar en sobre cerrado la propuesta del concesionario.
- El sobre llevará inscrito en la parte exterior el siguiente título:

“ CONVOCATORIA PARA LA ADJUDICACIÓN DE CONCESIONARIO DEL COMEDOR EN LA SEDE CENTRAL DEL MINISTERIO DE SALUD

NOMBRE DEL POSTOR:

- Las propuestas se presentarán en forma legible, a la **Av. Salaverry N° 801- Jesús María, Oficina de SUBCAFAE MINSA.**
- La información que presente el postor en su propuesta tendrá el carácter de declaración jurada y por tanto, deberá ajustarse a la verdad, reservándose la Comisión Evaluadora el derecho de revisar y verificar dicha información.
- Las propuestas que no cumplan con los requisitos exigidos, ni contengan todos los documentos requeridos por estas bases darán a lugar a la descalificación del postor.
- Contenido del sobre:
 - Carta de Presentación como postor en relación al proceso de selección, consignando datos personales /Apellidos y Nombres, DNI, Dirección Domiciliaria, email, teléfono)
 - Copia fotostática del DNI
 - Carne de salud actualizado, otorgado por la autoridad competente.
 - Declaración Jurada simple manifestando:
***Estar libre de enfermedad infecto contagiosa.
No registrar antecedentes policiales, ni penales. Poseer uniforme adecuado y aseado.
Experiencia para el desarrollo del servicio.***
 - Declaración Jurada Simple manifestando:
***Conocer, aceptar y someterse a las Bases, condiciones y procedimientos del proceso de selección.
Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presente para efectos del proceso.
Comprometerse a mantener nuestra oferta durante el proceso de selección y a suscribir el contrato en caso de resultar favorecidos con la Buena Pro.***
 - Lista del equipamiento con que cuenta en óptimas condiciones de uso y en cantidad suficiente para la atención (menaje, cubiertos, utensilios, artefactos

eléctricos, recipientes adecuados con tapa para depositar la basura y, en general, todo cuanto sea necesario para brindar el servicio), describiendo las condiciones en las que serán ingresados durante la prestación de su servicio.

- Lista de alimentos-Menú y bebidas a expender indicando precios de venta propuestos.
- Presentará dos variedades de menú, una (1) alternativa de menú dieta y una (1) alternativa de menú ejecutivo cómo mínimo, debidamente balanceado a nivel nutricional.
- Descripción de los Procedimientos internos que garanticen inocuidad e higiene de los alimentos expendidos en el comedor y como cafetín.
- La Propuesta Económica consignando el monto mensual ofrecido por el postor por los derechos de concesión.
- El precio base mínimo es S/. 4,500 (cuatro mil quinientos y 00/100 soles)

6. EVALUACIÓN DE PROPUESTAS TÉCNICA Y ECONÓMICA (ACTO PRIVADO)

- EL SUBCAFAE-MINSA nombra una COMISIÓN EVALUADORA quienes tiene la responsabilidad de ejecutar e informar sobre el proceso de evaluación de las propuestas presentadas para la concesión del comedor. NINGUNO DE LOS MIEMBROS DE LA COMISIÓN PODRÁ PARTICIPAR COMO CANDIDATO A LA CONCESIÓN DEL COMEDOR
- La Comisión Evaluadora revisa los sobres presentados por los postores, el día 22 de Julio 2019, definiendo una terna de ganadores, de las cuales elige al ganador final.
- La Comisión Evaluadora elabora un ACTA DE ADJUDICACIÓN al postor que obtiene la BUENA PRO del Comedor.

7. PUBLICACIÓN DEL OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

- a) El día 23 de Julio 2017 se publicará en la página web del SUBCAFAE-MINSA el otorgamiento de la Buena Pro del Comedor para el periodo 2019 a 2021.
- b) El resultado es INAPELABLE puesto que cuenta con la aprobación de la SUBCAFAE-MINSA

8. FIRMA DEL CONTRATO

- a) La firma del contrato de Concesión del Comedor se realizará el día 24 de Julio de 2019 en el MINSA entre el CONCESIONARIO y la SUBCAFAE-MINSA contrato que tendrá una duración hasta el año 2021.
- b) EL CONTRATO PUEDE AMPLIARSE PARA EL AÑO SIGUIENTE, SIN NECESIDAD DE HACER UNA NUEVA CONVOCATORIA, DEPENDIENDO DE LA CALIDAD DEL SERVICIO DEL CONCESIONARIO SEGÚN EL INFORME DE LA COMISIÓN DE SUPERVISIÓN Y REGULACIÓN DE CALIDAD Y PRECIOS Y BAJO LAS CONDICIONES DE AMPLIACIÓN DE CONTRATO QUE SE ESTABLECE CON LOS REPRESENTANTE DEL SUBCAFAE-MINSA

9. CONDICIONES DEL COMEDOR

- a) El comedor MINSA cuenta con una infraestructura moderna y amplia, adecuada para el servicio del comedor. En cuanto a ambientes ofrece:
 - Amplio espacio para comensales (comedor) con mesas y sillas.
 - Amplio ambiente para cocina.
 - Almacén.
 - Servicios higiénicos para concesionario y personal.
- b) El SUBCAFAE ofrece también las facilidades de:
 - Servicio eléctrico permanente.
 - Servicio de agua permanente. (El pago del servicio de agua y electricidad lo asume el MINSA)
- c) El Concesionario tiene la EXCLUSIVIDAD de expendio de alimentos y bebidas dentro de la Institución de lunes a viernes. El Concesionario deberá dejar libre el Local si fuera solicitado por la Institución para una actividad determinada, esta solicitud será hecha con la debida anticipación (una semana antes).

10. CONDICIONES DEL CONCESIONARIO

- a) El Concesionario brinda y atiende los servicios de Almuerzo (y otros) al Personal del MINSA, de lunes a viernes, en los horarios establecidos por la Entidad.
- b) Se expenderán menús, sándwiches, refrescos, jugos naturales y dulces (deberá evitarse utilizar carnes procesadas). En todos los casos, deben contar con el visto bueno ESCRITO Y APROBADO por la Comisión de Supervisión y Regulación de Calidad y Precios. De no cumplirse con este punto se haría merecedor de una sanción que puede llegar a la anulación del presente contrato.
- c) Está terminantemente prohibido el expendio de licor y cigarrillos.
- d) El concesionario está obligado a contar con el personal necesario que permita ofrecer una adecuada y oportuna atención.
- e) No existirá ningún vínculo laboral entre el personal del Concesionario y EL SUBCAFAE.
- f) El concesionario no podrá en ningún caso subarrendar ni ceder total o parcialmente la Concesión, bajo pena de nulidad del presente contrato.
- g) Todo el personal que atiende deberá tener el carnet sanitario y certificado de manipular de alimentos expedido por la instancia correspondiente.
- h) El concesionario deberá establecer un plan de capacitación del personal en higiene y manipulación de alimentos.
- i) Implementar libro de reclamaciones.

- j) Los menús propuestos deben contar con la aprobación de una nutricionista colegiada y con habilidad vigente.
- k) El valor de los alimentos expendidos por el Concesionario será pagado directamente por los usuarios del servicio, pudiendo el Concesionario, a su criterio y bajo su entera responsabilidad, otorgar créditos a los usuarios que estime conveniente. El Concesionario deberá entregar Boleta de Venta o Factura según la solicitud de los usuarios.
- l) El Concesionario, está obligado a dar facilidades a La Comisión de Supervisión y Regulación de calidad y precios. Cuando éste solicite las muestras necesarias para garantizar la calidad de los productos.
- m) En caso de duda sobre algún producto, La Comisión de Supervisión y Regulación de Calidad y Precios, estará facultada para intervenir.
- n) El Concesionario solo podrá realizar mejoras en el local previa autorización expresa del SUBCAFAE. La mejora efectuada quedará en el local al término del contrato.
- o) De las condiciones sanitarias:
 - Contar con recipientes adecuados, con tapa para depositar la basura y desperdicios.
 - Obligación de su mantenimiento un buen estado de limpieza.
 - Contar con envases adecuados con tapa para el almacenamiento de agua limpia para el uso doméstico.
 - Asegurar la protección de alimentos de cualquier contaminación.
 - Mantener alejado de los alimentos, los detergentes, kerosene u otros productos tóxicos.
 - Evitar la presencia de animales dentro del Comedor (insectos, perros, gatos, roedores, etc.)
- j) De las condiciones de los alimentos:
 - Los alimentos que se expendan, deben estar en buen estado de conservación y en caso de ser envasados, contar con la autorización y registro sanitario correspondiente.
 - No se permitirá la venta de alimentos que procedan de fábricas clandestinas.
 - La lista de alimentos que se expendan y los precios de venta contarán con la aprobación de la COMISION DE SUPERVISION Y REGULACION DE CALIDAD Y PRECIOS.
 - En casos de expender comidas preparadas, estas deben ser consumidas dentro de las primeras seis (o6) horas y mantenerse bajo refrigeración sin exceder de las 24 horas de preparación.
 - Está prohibido el uso de sobras y de alimentos desechados en la elaboración de nuevas comidas.
- k) Requisitos del manipulador de alimentos:
 - Poseer carne de Salud actualizado, otorgado por el Ministerio de Salud.
 - Estar libre de enfermedad infecto contagiosa y cumplir con los controles periódicos que la institución exige.
 - Exhibir y mantener rigurosamente las mejores condiciones de higiene personal especialmente en las manos.
 - Usar ropas adecuadas y limpias para el trabajo.

- No tocar directamente con las manos los alimentos sin envoltura o envase, para el efecto se utilizará servilletas, pinzas o guantes.
- No fumar, toser ni escupir dentro del comedor.

11) DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS.

Cualquier otro punto no contemplado en el presente documento será revisado con autonomía de decisión por la Comisión Evaluadora nombrada por el Comité.

Jesús María, Julio 2019

LA COMISIÓN EVALUADORA

**CONVOCATORIA PARA LA ADJUDICACIÓN DE CONCESIONARIO DEL
COMEDOR EN LA SEDE CENTRAL DEL MINISTERIO DE SALUD
Julio 2019**

ETAPAS DEL PROCESO	FECHA
Convocatoria	Del 16 de Julio al 17 de Julio 2019
Presentación de sobres	18 de Julio al 19 de Julio 2019
Evaluación de Propuestas Técnica y Económica (acto privado)	22 de Julio 2019
Publicación del otorgamiento de la Buena Pro	23 de Julio 2019
Firma del Contrato	24 de Julio 2019