

***BASES PARA EL PROCEDIMIENTO DE
CONCESIÓN DEL SERVICIO PARA LA
PREPARACION Y DOTACION DE ALIMENTOS
PARA EL PERSONAL DEL MTPE***

BASES

SEGUNDA CONVOCATORIA

2024

MINISTERIO DE TRABAJO Y PROMOCION DEL EMPLEO

PROCEDIMIENTO DE CONCESION DEL SERVICIO PARA LA PREPARACION Y DOTACION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL MTPE.

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : MINISTERIO DE TRABAJO Y PROMOCION DEL EMPLEO
RUC N° : 20131023414

1.2. DOMICILIO LEGAL

Avenida Salaverry N° 655, distrito de Jesús María, provincia y departamento de Lima.

1.3. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de concesión tiene por objeto seleccionar al concesionario, una persona jurídica o natural que brindará el servicio de la preparación y dotación de alimentos para el personal del MTPE y público en general (en adelante COMENSALES), que deseen hacer uso del servicio de alimentación, ubicado en el edificio del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, avenida Salaverry 655, Jesús María, piso 11. El concesionario deberá cumplir con los estándares descritos en el presente documento y en la normativa vigente, haciendo uso de ingredientes e insumos de calidad y asegurando la dotación de una alimentación nutritiva, sana, variada, balanceada, inocua y proporcionada de acuerdo a las exigencias y necesidades de los comensales.

1.4. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de 01 año, con posibilidad de renovación.

1.5. BASE LEGAL

- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2019-JUS.
- Ley N° 29381, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo.
- Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2014-TR, modificado por Decreto Supremo N° 020-2017-TR.

CAPÍTULO II
DEL PROCEDIMIENTO

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO

ACTIVIDADES	Fecha, hora y lugar
Publicación de las Bases y del Cronograma	Del 24 de julio de 2024 A través de la página web de la Entidad.
Registro de Participantes	Del 25 al 30 de julio de 2024. A través de mesa de partes físico y/o virtual del MTPE
Visita guiada al Comedor Institucional del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo para los participantes.	30 de julio de 2024 En horario de 9:00 a.m. a 11:00 a.m. Previa coordinación por correo electrónico
Formulación de consultas	31 de julio de 2024 A través de mesa de partes físico y/o virtual del MTPE
Absolución de consultas	Del 01 al 02 de agosto de 2024 A través de correo electrónico
Presentación de propuestas	Del 05 al 07 de agosto de 2024 A través de mesa de partes físico y/o virtual del MTPE
Evaluación de propuestas	Del 08 al 09 de agosto de 2024
Otorgamiento de buena pro	09 de agosto de 2024 A través de la página web de la Entidad y por correo electrónico

2.2. CONVOCATORIA

La convocatoria se realizará mediante la invitación a posibles postores y/o a través de su publicación en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo.

2.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES Y ENTREGA DE BASES

El proveedor que desee participar deberá registrarse como participante. Para tal efecto, deberá llenar el formato de Inscripción según **Formato N° 01, el que será remitido debidamente suscrito a través de la Mesa de Partes físico o virtual del MTPE.**

Las Bases del presente procedimiento podrán ser descargada de la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo.

2.4. VISITA GUIADA AL COMEDOR INSTITUCIONAL

Los participantes podrán realizar una visita guiada a las instalaciones donde se desarrollará el servicio para la preparación y dotación de alimentos materia de la presente concesión, siendo el único día de visita el 30 de julio de 2024 en el horario de 09:00 a.m. a 11:00 a.m. (no se podrán efectuar visitas fuera de ese horario).

La visita deberá ser comunicada al correo electrónico: sasto@trabajo.gob.pe, de forma previa, a efectos de que se efectúen las coordinaciones del caso.

MINISTERIO DE TRABAJO Y PROMOCION DEL EMPLEO

PROCEDIMIENTO DE CONCESION DEL SERVICIO PARA LA PREPARACION Y DOTACION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL MTPE.

2.5. FORMULACIÓN DE CONSULTAS

Las consultas con respecto a las bases se presentarán a través de la Mesa de Partes físico o virtual del MTPE

2.6. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS

Las consultas serán absueltas y notificadas a los correos electrónicos de todos los participantes.

2.7. PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

Las propuestas se presentarán en dos (02) sobres, mediante carta dirigida al Comité Encargado del procedimiento de concesión, en mesa de partes del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, en la fecha señalada en el cronograma del procedimiento y en el **horario de 08:00 a.m. hasta las 4:30 p.m.**

El sobre N° 01 contendrá la propuesta técnica y el sobre N° 02 la propuesta económica, los mismos que deberán encontrarse perfectamente cerrados, conforme al siguiente detalle:

Señores

COMITÉ DEL PROCEDIMIENTO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO PARA LA PREPARACIÓN Y DOTACIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL MTPE

Primera Convocatoria

SOBRE N° 1: PROPUESTA TÉCNICA
NOMBRE/RAZON SOCIAL DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DEL PROCEDIMIENTO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO PARA LA PREPARACIÓN Y DOTACIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL MTPE

Primera Convocatoria

SOBRE N° 2: PROPUESTA ECONÓMICA
NOMBRE/RAZON SOCIAL DEL POSTOR

La propuesta técnica (sobre N° 01) y la propuesta económica (sobre N° 02) se presentarán impresas en un (01) original y una (01) copia, anilladas o con otro medio de encuadernación.

Las propuestas se presentarán en forma legible, mecanografiada o impresas por computadora, y en idioma español. La información que presente el postor en su propuesta tendrá carácter de declaración jurada y, por tanto, deberá ajustarse a la verdad, reservándose el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo el derecho de revisar y verificar dicha información.

Todas las páginas que contengan información, texto o grafico de cualquier tipo deberán encontrarse debidamente foliadas y rubricadas por el postor.

Las propuestas que no cumplan con los requisitos exigidos, ni contengan todos los documentos requeridos por las Bases darán lugar a la descalificación del postor.

2.7.1. Contenido de las propuestas

Se presentarán en un (01) original.

SOBRE N° 01. PROPUESTA TÉCNICA

El sobre N° 1 contendrá la siguiente documentación:

- a) Carta de presentación y Declaración jurada de datos del postor, según **Anexo N° 1**
- b) Declaración jurada de no tener impedimentos para contratar con el Estado, según **Anexo N° 2.**
- c) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante legal, el Domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio, así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones.
- d) Declaración jurada en la que el postor declare el cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)
- e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. (**Anexo N° 4**)
- f) Declaración jurada indicando el personal propuesto para el servicio, según (**Anexo N° 5**)
- g) Currículum Vitae documentados del personal propuesto. Los documentos a presentar deberán ser copias simples de constancias o certificados que acrediten la experiencia referida al cargo al que postulan, copias de carne de sanidad vigente, declaraciones juradas y copia de certificados de cursos/especializaciones llevadas, conforme al perfil requerido en los términos de referencia.

Los documentos señalados son de presentación obligatoria, la falta de uno de ellos invalida la propuesta.

SOBRE N° 02. PROPUESTA ECONÓMICA

La cantidad de raciones diarias por atender son aproximadamente doscientos (200) comensales.

Los postores deberán elaborar su propuesta económica (sobre N° 02) para el servicio solicitado considerando:

El precio unitario del desayuno económico, menú económico, menú ejecutivo y menú de dieta, incluido Impuesto General de las Ventas y cualquier otro concepto que pudiera tener incidencia en el costo final del menú, según **Anexo N° 06.**

2.8. EVALUACIÓN DE PROPUESTAS Y OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

EVALUACIÓN DE PROPUESTAS

El Comité apertura el sobre **N° 1** verificando que este contenga la documentación exigida en el punto 2.7.1 de las presentes Bases. En caso que la propuesta no tenga la documentación señalada, se desestimaré la propuesta considerándola como no presentada. Durante el desarrollo de la admisión, evaluación y calificación el Comité solicitará a cualquier postor que subsane alguna omisión o corrija algún error material o formal de los documentos presentados siempre y cuando no altere el contenido esencial de la oferta. El plazo para la subsanación será determinado por el Comité y comunicado al postor por correo electrónico. La subsanación del postor debe ser presentada por medio de Mesa de Partes físico y/o virtual.

MINISTERIO DE TRABAJO Y PROMOCION DEL EMPLEO

PROCEDIMIENTO DE CONCESION DEL SERVICIO PARA LA PREPARACION Y DOTACION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL MTPE.

El Comité calificará la propuesta técnica según los criterios de evaluación señalados en el capítulo IV, siendo el puntaje mínimo ochenta (80) puntos, aquellos postores que ofrezcan mejoras conforme a lo establecido en el **Anexo N° 07**, le será asignado el puntaje correspondiente en un máximo de veinte (20) puntos. Los postores que obtengan un puntaje inferior al señalado, serán descalificados en esta etapa considerando su propuesta como no presentada.

Aquellos postores que alcancen un puntaje técnico igual o superior a los ochenta (80) puntos, pasarán a la etapa de evaluación económica.

DETERMINACIÓN DEL VALOR DE LA PROPUESTA ECONÓMICA

La evaluación de la propuesta económica se realizará de la siguiente manera:

Se le asignará un puntaje ponderado al precio ofertado por cada servicio (desayuno económico, menú económico, menú ejecutivo, menú dietético), de acuerdo al siguiente detalle:

K = Precio unitario ofertado por servicio.

SERVICIO	PONDERACION	DETERMINAR PRECIO
DESAYUNO	20	20 (K)
MENÚ	40	40 (K)
MENÚ	30	30 (K)
MENÚ	10	10 (K)
SUMATORIA DEL VALOR PONDERADO	100	VALOR DE LA PROPUESTA ECONÓMICA

El valor de la propuesta económica corresponderá a la sumatoria del resultado ponderado de cada servicio.

EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA

Se otorgará el máximo puntaje cien (100) puntos a la propuesta que, de acuerdo a la ponderación efectuada haya ofertado el precio más bajo, otorgando a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivas ofertas, según la siguiente fórmula:

$$PT = \frac{Pm \times 100}{Pn}$$

Donde:

PT= Puntaje

Pm= Propuesta de menor precio

Pn= Propuesta Ofertada por el postor n.

Una vez evaluada las propuestas técnicas y económicas se procederán a determinar los puntajes totales de las mismas.

El puntaje total de la propuesta será el promedio ponderado de ambas evaluaciones, obtenido de la siguiente fórmula:

$$PTPi = c1 PTi + c2 PEi$$

Donde:

PTPi = Puntaje y total del postor i

MINISTERIO DE TRABAJO Y PROMOCION DEL EMPLEO

PROCEDIMIENTO DE CONCESION DEL SERVICIO PARA LA PREPARACION Y DOTACION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL MTPE.

PTi = Puntaje por evaluación técnica del postor i

PEi = Puntaje por evaluación económica del postor i

Se aplicará las siguientes ponderaciones:

c1 = Coeficiente de ponderación para la evaluación técnica = 0.80

c2 = Coeficiente de ponderación para la evaluación económica = 0.20

OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

La Buena Pro se otorgará al postor que obtenga el mayor puntaje total. En caso de empate se citará a los postores para que se defina la Buena Pro mediante sorteo.

El otorgamiento de la Buena Pro se publicará en la Página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del empleo y serán notificado a todos los postores a sus respectivos correos electrónicos.

2.9. GARANTÍA.

El postor ganador de la Buena Pro, presentará para la suscripción del contrato y como garantía del cumplimiento de la concesión, el *voucher* de abono a favor del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo por el monto de S/ 10,000.00 (Diez Mil con 00/100 Soles). El cual será devuelto a la finalización del contrato, previa entrega de las instalaciones en las mismas condiciones en las que la recibió, salvo el desgaste por el normal uso de las instalaciones.

2.10. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

El postor ganador de la Buena Pro debe presentar los siguientes documentos para perfeccionar el contrato, en un plazo máximo de dos días (2) hábiles, a partir del día siguiente de la publicación de los resultados en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo:

- a) Voucher de abono al Ministerio de Trabajo y promoción del Empleo correspondiente a S/ 3,000.00 (Tres Mil con 00/100 Soles) por concepto de concesión y uso de las instalaciones.
- b) *Voucher* de abono al Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo por concepto de garantía de cumplimiento de las obligaciones pactadas correspondiente a S/ 10,000.00 (Diez Mil con 00/100 Soles).
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) Copia del DNI del postor en caso de persona natural, o de su(s) representante(s) legal(es) en caso de persona jurídica.
- f) Domicilio ubicado en cualquiera de los distritos de Lima Metropolitana.
- g) Correo electrónico para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Copia literal de la persona jurídica debidamente actualizado.
- i) Plan de limpieza, en donde se establezca el cronograma de actividades, conforme lo establece los Términos de Referencia.
- j) Plan de Buenas Prácticas (PBP), conforme lo establece los Términos de Referencia, debiendo indicar el nombre de la persona de su equipo como responsable de verificar el cumplimiento de dichas acciones.
- k) Plan de Control de Plagas, debiendo detallar las medidas de limpieza, higiene y seguridad que deberá seguir el personal a cargo de la prestación del servicio, así como el cronograma correspondiente y el nombre de la persona de su equipo como responsable de verificar el cumplimiento de dichas acciones, conforme lo establece los Términos de Referencia.
- l) Cuadro detallado del personal a su cargo, precisando sus nombres y apellidos, edad, Documento Nacional de Identidad y cargo que tendrá dentro del contrato de concesión.

MINISTERIO DE TRABAJO Y PROMOCION DEL EMPLEO

PROCEDIMIENTO DE CONCESION DEL SERVICIO PARA LA PREPARACION Y DOTACION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL MTPE.

- m) Certificado de antecedentes penales, policiales y judiciales, con una antigüedad no mayor a un (1) mes de presentada la documentación para la suscripción del contrato.
- n) Declaración jurada de compromiso de brindar a su personal la capacitación semestral en tema de:
 - o Contaminación de alimentos y enfermedades de transmisión alimentaria relacionados a alimentos preparados.
 - o Principios generales de higiene.
 - o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) aplicado a restaurantes y servicios afines.
 - o Aplicación de las fichas de evaluación sanitaria de restaurantes.
 - o Atención al consumidor y/o la que le indique la Oficina General de recursos Humanos.
 - o Atención en primeros auxilios.
 - o Lucha contra incendio y balones de gas.
- o) Declaración jurada de compromiso de presentar cada tres (3) meses a la Oficina General de Recursos humanos información documentada de salud de su personal, conforme lo establece el numeral 3.3.2.6 de los Términos de Referencia.
- p) Con respecto a la seguridad y salud en el trabajo, deberá presentar la siguiente documentación:
 - o Definir a su comité de Seguridad y Salud en el Trabajo (si fueran más de 20 trabajadores) o a su Supervisor de Seguridad y Salud en el Trabajo (si fueran menos de 20 trabajadores)
 - o Política de Seguridad y Salud en el Trabajo.
 - o Matriz IPER anual, y modificarlo cuando haya cambios significativos.
 - o Plan y programa Anual de Seguridad y Salud en el trabajo.
 - o Reglamento interno de seguridad y salud en el trabajo (si fueran más de 20 trabajadores).
 - o Registro de accidentes ocupacionales.
 - o Registro de certificados de aptitud médica (anual).
 - o Registro de inspección de seguridad y salud.
 - o Registro de monitoreo de agentes ocupacionales.
 - o Registro de equipos de emergencia (EPP, entrega y renovación).
 - o Declaración jurada de compromiso de renovar la documentación anterior anualmente para su validación.

Los Registros deberán presentarse con la información mínima de acuerdo a los formatos referenciales del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo según Resolución Ministerial 050-2013-TR.

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. La documentación detallada anteriormente deberá ser presentada en Mesa de Partes del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, en el horario de 08:00 am a 4:30 pm.

2.11. PLAZO PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

Conforme al Cronograma, el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo procederá con la evaluación de la documentación presentada para la suscripción de contrato.

PAGO POR CONCEPTO DE USO DE LAS INSTALACIONES Y SERVICIOS

El plazo de ejecución es por 01 año, renovables por acuerdo de las partes.

PAGO POR CONCEPTO DE USO DE LAS INSTALACIONES Y SERVICIOS

El concesionario deberá pagar por concepto de uso de las instalaciones un monto mensual de S/ 3,000.00 (Tres Mil con 00/100 Soles).

El concesionario cancelará los servicios de energía eléctrica y agua potable, de manera mensual, según el siguiente detalle:

- Energía eléctrica, el monto correspondiente a los kilowatts consumidos mensualmente considerando la lectura indicada en el medidor instalado en el comedor.
- Agua potable, cancelará por dicho servicio el 2.8% del total del consumo del Ministerio de Trabajo y promoción del Empleo.

MINISTERIO DE TRABAJO Y PROMOCION DEL EMPLEO

PROCEDIMIENTO DE CONCESION DEL SERVICIO PARA LA PREPARACION Y DOTACION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL MTPE.

En el periodo julio 2023 a mayo 2024, el promedio mensual factura por concepto de energía eléctrica fue de S/ 922.65 y de agua potable fue S/385.56.

2.12. RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

El Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo podrá resolver el contrato, previa evaluación, si el concesionario incumple injustificablemente o reiterativamente lo siguiente:

- Incumplimiento del plazo de ejecución del servicio.
- Incumplimiento de sus obligaciones contractuales, pese a haber sido requerido en tres (3) oportunidades, sin que el concesionario proceda al cumplimiento o subsanación respectiva.
- Falta de capacidad económica del concesionario para continuar con la ejecución de las prestaciones, pese a haber sido requerido previamente para ello. La capacidad económica se encuentra referida al incumplimiento ya sea por falta de capital o de dinero para afrontar los costos inherentes o propios del contrato que deben ser asumidos por el concesionario.
- En caso que el concesionario se atrase con el pago de los servicios de energía eléctrica y/o de agua, por un plazo mayor a tres (3) meses, el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo queda facultado a la resolución del contrato por incumplimiento de obligaciones; montos que serán cancelados con la garantía otorgada.
- Falta de capacidad técnica, la misma que está relacionada con la ausencia de personal debidamente capacitado, así como a la deficiencia en la prestación del servicio ofrecido a la Entidad.
- Actos contrarios a las normas del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo cometidos en forma reiterada por el personal del concesionario y que afecten el servicio.
- La contratación de personal no autorizado por el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo para la realización del servicio.

2.13. DISPOSICIONES FINALES

- La información proporcionada por el postor al Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo para su participación en el presente proceso tiene el carácter de declaración jurada. El postor es responsable del contenido de la información presentada en su propuesta.
- El Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo se reserva el derecho de verificar y constatar la veracidad de la documentación e información presentada por el postor ganador de la Buena Pro; de no ajustarse a la realidad, el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo adoptará las acciones legales que correspondan.
- Si el concesionario decide reemplazar al personal deberá hacerlo por otra persona de igual o mejores calificaciones y experiencia, debiendo poner en conocimiento de forma previa a la Oficina General de Recursos Humanos para que proceda con la aprobación correspondiente.
- El concesionario deberá tomar las precauciones del caso para asegurar un servicio permanente, para que los servicios materia del contrato no sean interrumpidos durante los horarios establecidos.
- Es de única y exclusiva responsabilidad del concesionario el pago de las remuneraciones y beneficios sociales del personal a su cargo, el cual no tendrá ninguna relación laboral o civil con el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo.
- El concesionario se responsabiliza por los daños y pérdidas que se pudieran presentar a equipos y/o bienes de propiedad del Ministerio de trabajo y promoción del Empleo. El Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo determinará, previa evaluación, el valor total de los equipos y/o bienes (costo de reposición actualizado).
- Al Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo no le corresponderá ninguna responsabilidad en caso de accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores del concesionario, o en caso de daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir con la ejecución del contrato.

**CAPÍTULO III
REQUERIMIENTO**

3. TÉRMINOS DE REFERENCIA- SERVICIO CONCESIÓN DEL SERVICIO PARA LA PREPARACIÓN Y DOTACIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL MTPE

3.1 ÁREA USUARIA

Oficina General de Recursos Humanos del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo.

3.2 OBJETO DEL SERVICIO

El objeto del presente es brindar la concesión de los servicios a una persona jurídica o natural que realizará la preparación y dotación de alimentos para el personal del MTPE y público en general (en adelante COMENSALES), que deseen hacer uso del servicio de alimentación, ubicado en el edificio del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, avenida Salaverry 655, Jesús María, piso 11. El concesionario deberá cumplir con los estándares descritos en el presente documento y en la normativa vigente, haciendo uso de ingredientes e insumos de óptima calidad y asegurando la dotación de una alimentación nutritiva, sana, variada, balanceada, inocua y proporcionada de acuerdo a las exigencias y necesidades de los comensales.

3.3 CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO

- El servicio deberá brindarse bajo la modalidad de concesión (servicio detallado en el anexo 1).
- El periodo de concesión está vigente por un (01) año, con posibilidad de renovación.
- El servicio debe ser personalizado, especializado, eficiente, de óptima calidad e higiene, con una alimentación de óptima calidad, de acuerdo con las exigencias y necesidades de los comensales.
- La programación y supervisión del menú deberá estar a cargo de un/a nutricionista colegiada y habilitada. El citado menú debe estar basado en el concepto de comedor saludable que mejore la calidad de vida de los servidores.
- El servicio se brindará bajo la modalidad de autoservicio.

3.3.1. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

a) Como mínimo una opción de desayuno económico que contenga el siguiente detalle:

ÍTEM	DESAYUNO	CONTENIDO DEL MENÚ
1	Desayuno económico saludable	Cada desayuno económico deberá estar compuesto por: – Un vaso de jugo de fruta natural de 300ml y/o una taza de café y/o de mate y/o una taza de avena. – Dos sandwiches variados. El contenido de los sandwiches debe ser variado durante la semana.

(*) El horario de atención que prestará el concesionario se encuentra detallado en el numeral 3.4.

MINISTERIO DE TRABAJO Y PROMOCION DEL EMPLEO
PROCEDIMIENTO DE CONCESION DEL SERVICIO PARA LA PREPARACION Y DOTACION DE
ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL MTPPE.

b) Como mínimo para el almuerzo, se debe contar con:

- Una (1) opción por Menú Ejecutivo.
- Dos (2) opciones por Menú Económico.
- Una (1) opción de Menú Dietético (bajo en calorías).

Conforme al siguiente detalle:

ÍTEM	TIPOS DE MENÚ	CONTENIDO DEL MENÚ
1	Menú Ejecutivo	Cada tipo de menú deberá estar compuesto de: <ul style="list-style-type: none">- Plato de entrada.- Plato de fondo.- Postre o fruta.- Refresco, hecho a base de insumos naturales. Como plato de entrada deberá contar con dos alternativas como mínimo, siendo una de ellas ensalada de verduras frescas y/o cocidas.
2	Menú Económico saludable	Cada tipo de menú deberá estar compuesto de: <ul style="list-style-type: none">- Plato de entrada.- Plato de fondo- Fruta.- Refresco, hecho a base de insumos naturales. Como plato de entrada deberá contar con dos alternativas como mínimo, siendo una de ellas ensalada de verduras frescas y/o cocidas y/o sopa.
3	Menú Dietético para diabéticos, hipertensos otra patología según demanda e inscripción	Cada tipo de menú deberá estar compuesto de: <ul style="list-style-type: none">- Plato de entrada- Plato de fondo.- Fruta.- Refresco, hecho a base de insumos naturales. Como plato de entrada deberá contar con dos alternativas, siendo una de ellas ensalada de verduras frescas y/o cocidas.

3.3.2. CONDICIONES DEL SERVICIO

El concesionario deberá observar y cumplir con las siguientes condiciones de manera estricta:

3.3.2.1. DEL COMEDOR PARA LOS USUARIOS

- La atención debe ser fluida y rápida, gestionando las colas de forma oportuna para evitar la aglomeración.
- Los alimentos deben ser frescos y servirse a la temperatura adecuada, procurando en todo momento la satisfacción del comensal.
- Los desayunos, deben tener opciones balanceadas, nutritivas y con ingredientes e insumos de óptima calidad, considerando productos naturales y frescos.
- En los almuerzos, se deben presentar un mínimo de dos opciones diarias para el menú económico, una opción por el menú ejecutivo y una opción para el menú dietético, debiendo de ser balanceado, nutritivos y con ingredientes e insumos de óptima calidad.

3.3.2.2. DE LA COMPOSICIÓN Y VARIEDAD EN LOS MENÚS

El postor debe observar la variedad y la composición del menú conforme al siguiente detalle:

MINISTERIO DE TRABAJO Y PROMOCION DEL EMPLEO

PROCEDIMIENTO DE CONCESION DEL SERVICIO PARA LA PREPARACION Y DOTACION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL MTPE.

TIPO DE ALIMENTO	N° DE VECES MÍNIMO POR SEMANA	RACIÓN RECOMENDADA (PULPA)	GRAMOS CON HUESO CRUDA
Carne roja (res, cordero o cerdo)	2	120 gr	180gr
Carne de pollo	3	120 gr	Entre 160 a 220gr
Pescado	1	120 gr	
Cereales	1	100 gr	
Arroz	Diario	80 gr	
Pastas	1	100 gr	
Menestras	2 veces	70 gr	
Tubérculos	3	70 gr	

3.3.2.3. DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS

El concesionario deberá garantizar que los ingredientes e insumos que son utilizados en la preparación de los alimentos sean de óptima calidad, certificados y que se encuentran en óptimas condiciones de consumo; el Comité Supervisor, verificará periódicamente, de manera programada o inopinada la preparación de los alimentos, teniendo como mínimo las siguientes características.

- Opciones de menús, platos a la carta, postres y bebidas, debiendo tener buena presentación y una óptima calidad.
- Los ingredientes e insumos que se usen en la preparación deberán ser frescos (del mismo día) y deben ser de óptima calidad (físico — química), sanitaria, con registro sanitario y no estar caducados.
- En la preparación se deberá usar arroz extra o superior.
- Los embutidos utilizados deben tener registro sanitario.
- En la preparación debe usarse verduras de óptima calidad, de tal manera que se pueda verificar visualmente la sanidad de los mismos.
- La recepción de insumos debe realizarse de lunes a viernes, desde las 6:00 a.m. hasta las 7:00 a.m., usando ascensores que dan a la Av. Salaverry, respetando los límites de carga señalados por la entidad.
- Se deberá preparar los alimentos con ingredientes que en su conjunto ofrezcan valores nutricionales de acuerdo a lo recomendado por la nutricionista.
- Los refrescos, jugos y bebidas a prepararse deberán ser con insumos naturales debiendo utilizar agua cocida que garantice pureza y eliminación de cualquier bacteria, para la preparación de dichos alimentos.
- El concesionario deberá mostrar la lista de valores nutricionales, calorías y precios de todos los menús y platos a la carta.

3.3.2.4. DE LOS PROGRAMAS DE HIGIENE Y SALUD

El concesionario deberá implementar programas de higiene y salud, los cuales deberán ser efectivos para cubrir la zona que corresponde a: comedor, cocina, baño interno de cocina, almacén, zona de acondicionamiento de residuos y parte posterior del comedor (según área de influencia del concesionario detallado en el Anexo 2), quedando exceptuado del servicio higiénico del piso 11 por ser de uso común, destinados a los trabajadores, debiendo contar con los siguientes programas:

A. Programas de Limpieza:

Contiene el procedimiento y cronograma, sobre el mantenimiento de los ambientes del Comedor, con las condiciones de limpieza y desinfección a fin de evitar la existencia de agentes contaminantes, para lo cual se debe establecer una frecuencia referencial mínima.

Exhortar al personal encargado de la limpieza, de la manipulación y preparación de alimentos, para que mantengan continuamente la higiene de los ambientes, alimentos y menaje, garantizando de esta manera que los alimentos preparados coadyuvarán a la conservación de la buena salud de los comensales.

Contenido:

MINISTERIO DE TRABAJO Y PROMOCION DEL EMPLEO

PROCEDIMIENTO DE CONCESION DEL SERVICIO PARA LA PREPARACION Y DOTACION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL MTPE.

- Mantener un registro del personal exclusivo, que garantice la limpieza y desinfección de las zonas de influencia del comedor.
- Limpieza general, una vez a la semana, con registro fotográfico.
- Esterilización de cubiertos; diaria, previo al inicio del servicio con un sistema de contacto con agua a alta temperatura y secado rápido, mecanismo de UV, u otro que asegure la desinfección. Reporte mensual.
- Mantenimiento preventivo y correctivo de la campana extractora y de la trampa de grasa; periodo mínimo de mantenimiento es de tres (03) meses.
- La esterilización del menaje deberá ser de manera diaria antes de iniciar el servicio, para ello se deberá emplear.

Los registros deben ser reportados a la Oficina General de Recursos Humanos, vía correo electrónico a recursoshumanos@trabajo.gob.pe.

El documento debe detallar el procedimiento y los productos que ha de utilizarse, garantizando la inocuidad de los mismos. En la limpieza y desinfección se emplearán productos químicos de uso permitido y registrado por la autoridad sanitaria, así como también deberá detallar los equipos de protección personal que usará su personal al momento de hacer uso de los productos de limpieza. Se debe detallar también las acciones adicionales para brindar el servicio convocado, dentro de adecuados estándares de limpieza e higiene, el mismo que deberá incorporarse para la actualización del documento, cuando sea necesario, sin que este sea limitativo ni taxativo, pudiendo incorporar otros conceptos no contenidos en el mismo.

Cocina	Pisos, utensilios de cocina, paredes y equipos, servicio higiénico interior.
Área de lavado	Instrumentos, menaje y lavatorios.
Almacén	Pisos, paredes y recipientes.
Salón del comedor	Pisos, paredes, mamparas, horno microondas, mesas, utensilios y sillas.
Zona de acopio de residuos	Envases de residuos, pisos y paredes y pasadizos de acceso.
Vestidores	Servicios higiénicos, vestidores, piso, paredes y lockers.

B. Programa de Buenas Prácticas:

El concesionario debe realizar Buenas Prácticas en la manipulación de los insumos, proceso de elaboración de los alimentos, en el transporte de alimentos, a fin de garantizar el adecuado servicio a los comensales.

El Concesionario deberá designar a una persona responsable para verificar el cumplimiento las buenas prácticas.

En ese contexto se debe considerar.

- Monitoreos: llevar a cabo monitoreos biológicos de superficie viva e inerte semestralmente, debiendo presentar los informes respectivos a la Oficina General de Recursos Humanos.
- Las aguas residuales deben disponerse de forma sanitaria, por lo que se debe contar con trampas para capturar grasas y asegurar mantener los puntos de evacuación protegidos contra vectores, reflujos y rebose. Asimismo, el residuo de aceite debe ser dispuesto por una EPS-RS autorizada. En los ambientes donde se procesan los alimentos, los residuos sólidos generados (incluida la vajilla rota o desechada durante la operación diaria), debe disponerse en recipientes rotulados en buen estado de conservación e higiene, provistos de bolsa, ambos de color en base a la normativa legal vigente, con la capacidad suficiente y asegurando su reemplazo y disposición a una zona de acopia debidamente señalizada y acondicionada.
- El acopio de residuos debe ser en contenedores exclusivamente para tal fin, que cuenten con tapa o con un sistema que garantice su aislamiento, estos deben ser en número o capacidad suficiente a la demanda del servicio y mantenerse en buen estado de conservación e higiene. Los contenedores deben ubicarse en un ambiente específico,

MINISTERIO DE TRABAJO Y PROMOCION DEL EMPLEO

PROCEDIMIENTO DE CONCESION DEL SERVICIO PARA LA PREPARACION Y DOTACION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL MTPE.

totalmente independiente, separado de los ambientes donde se realizan operaciones con alimentos.

- El ambiente para fines de vestuario de personal debe contar con facilidades (percheros, casilleros, gavetas entre otros) para disponer la ropa de trabajo y de uso personal, de manera que no entren en contacto unas con otras. No podrá utilizarse como vestuarios ambientes o áreas donde se manipulen o almacenen alimentos. Estos servicios deben contar con mensajes, instructivos para el uso correcto del vestuario, así como de los servicios higiénicos, incluyendo la práctica del lavado correcto de manos.
- El ambiente/área de elaboración de alimentos cuenta con un lavadero exclusivo para el lavado de manos provisto de agua potable, dispensadores de jabón, cepillo de uñas, papel toalla, para el secado de manos. De no tener esta facilidad, se podrá utilizar el lavadero de uso común evitando la contaminación cruzada. De ninguna manera se utilizarán los lavaderos de alimentos para higiene personal (lavado de dientes, de manos después de usar el servicio higiénico, después de comer, entre otros).

C. Programa de Control de Plagas:

El concesionario deberá realizar la fumigación y desratización, observando los siguientes parámetros:

- Fumigación y Desinsectación:
Aspersión y ULV, en los interiores del comedor del MTPE.
- Desratización:
Con estaciones tubulares y cebos parafinados en los ambientes donde prevé pueda existir. Las inspecciones deben ser a diario y debidamente registradas.

Estas actividades deben ser desarrolladas como mínimo cada tres (03) meses, luego de iniciado el contrato de concesión. Deberá ser aplicado por una empresa especializada en fumigación y desinfección y con certificaciones de calidad y licencia de autorización, con cargo a la concesionaria.

Deberán emplearse insecticidas de óptima calidad que no dejen malos olores ni residuos nocivos para la salud, debiendo estar autorizados por el Ministerio de Salud — MINSA y cumplir con las normas de protección ambiental. Deberá emplearse necesariamente personal técnico especializado con el equipo adecuado.

El control de plagas debe estar documentado e informado de forma mensual a la Oficina General de Recursos Humanos y/o cuando el comité de supervisión requiera la información.

Los programas de Limpieza, Buenas Prácticas y Control de Plagas, deben ser presentados a la firma del Contrato de Concesión debiendo detallar los datos del responsable del envío de los registros/reportes a la Entidad.

3.3.2.5. DEL CONCESIONARIO QUE EJECUTA EL SERVICIO

El concesionario deberá acreditar una experiencia mínima de 3 años en el servicio de alimentación colectiva.

3.3.2.6. DEL PERSONAL QUE BRINDA EL SERVICIO

El Concesionario deberá contar con los siguientes trabajadores:

A. 01 administrador

- Cuatro (04) años de experiencia como Administrador o cargo similar de Concesionario, Restaurantes, Cafeterías o similares dedicados al rubro de alimentos.
- Conocimientos de Servicio de Atención al Cliente o similares
- Conocimiento en Higiene de Alimentos.
- Conocimiento en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

MINISTERIO DE TRABAJO Y PROMOCION DEL EMPLEO

PROCEDIMIENTO DE CONCESION DEL SERVICIO PARA LA PREPARACION Y DOTACION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL MTPE.

- Conocimientos básicos de HACCP.

FUNCIONES:

- Tendrá a su cargo en forma permanente, la responsabilidad de supervisar la ejecución correcta de los términos de referencia del Contrato de Concesión, de las obligaciones que se derive de las bases y del servicio que brindará a los comensales.
- Será la persona autorizada para realizar las coordinaciones con la Oficina General de Recursos Humanos.
- Será la persona responsable de la absolución de las observaciones y levantamiento de estas ante el Comité de Supervisión.

B. 01 Nutricionista

- Titulado en Nutrición o afines, Colegiatura habilitada y vigente
- Especialización y/o Diplomados en Gestión de Servicios de Alimentación o similar
- Tres (03) años de experiencia como Nutricionista o cargo similar de Concesionario, Restaurantes, Cafeterías o similares dedicados al rubro.
- Conocimiento en Higiene de Alimentos y seguridad alimentaria
- Conocimiento en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

FUNCIONES:

- Diseño, evaluación y balance de la propuesta nutricional semanal para el menú, la cual deberá estar firmada. Debe ser presentada a la Oficina General de Recursos Humanos y al Comité de Supervisión.
- Diseño de menús dietéticos, para usuarios con hipertensión, diabetes, colesterol, problemas cardiacos, y sobre peso.
- Es necesario su presencialidad en la Entidad una vez a la semana.
- Elaboración de una ficha técnica del menú, insumos y valor calórico de forma semanal, la cual deberá estar firmada. Por ejemplo:

MINISTERIO DE TRABAJO Y PROMOCION DEL EMPLEO

PROCEDIMIENTO DE CONCESION DEL SERVICIO PARA LA PREPARACION Y DOTACION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL MTPE.

Lentijas con salmón, eneldo y comino				Gulantes con jamón				Tortilla de espinacas				Quesadillas de pollo con mozzarella			
Ingrediente	Calorias	Cantidad	Unidad	Ingrediente	Calorias	Cantidad	Unidad	Ingrediente	Calorias	Cantidad	Unidad	Ingrediente	Calorias	Cantidad	Unidad
Lenteja	150	150	Kg	Aveja	80	150	Kg	Huevo	150	150	Kg	Pollo	150	120	Kg
Cebolla	20	0.25	Kg	Jamon	220	30	Kg	Espinaca	20	0.25	Kg	Tortilla de maiz	35	0.5	Kg
Salmón	100	100	Kg	Cebolla	30	0.25	Kg	Papa	40	100	Kg	Mozzarella	30	0.3	Kg
Ajo	20	0.2	Kg					Cebolla	15	0.2	Kg	Aceto de oliva	150		
Zanahoria	15	0.25	Kg					Aceto de Oliva	150						
Aceto de Oliva	150														
Eneldo	20														
TOTAL CALORIAS	515			TOTAL CALORIAS	330			TOTAL CALORIAS	415			TOTAL CALORIAS	405		



Ensalada fría de garbanos			
Ingrediente	Calorias	Cantidad	Unidad
Garbanos	150	150	Kg
Peñero	20	0.25	Kg
Cebolla	20	0.3	Kg
Tomate	25	0.2	Kg
Maz	15	0.4	Kg
TOTAL CALORIAS	230		



Espaguetis con relleno de setas y gambas			
Ingrediente	Calorias	Cantidad	Unidad
Spaguetti	80	100	Kg
Ajo	25	0.25	Kg
Setas	15	0.3	Kg
Gambas	10	0.2	Kg
Huevo	50	50	Kg
TOTAL CALORIAS	210		



- Brindar una charla nutricional cada 3 meses a los servidores, a solicitud de la Entidad.

C. 01 chef de cocina/cocinero

- Tres (03) años de experiencia como chef de cocina/cocinero, con conocimientos como mínimo en la elaboración de platos criollos, pescados y mariscos.
- Carnet de sanidad y manipulación de alimentos vigente.
- Conocimiento en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

FUNCIONES:

- Encargado del funcionamiento de la cocina y de la creación de la carta.
- Elaboración de los menús en base a la programación de alimentos saludables y variados del comedor.
- Supervisar el trabajo de los ayudantes de cocina.
- Asegurar la manipulación inocua de los alimentos y la disposición correcta de los residuos sólidos generados.
- Verificar los procesos de preparación de alimentos y el cumplimiento de los programas de higiene y sanidad, dentro del área de cocina y áreas colindantes y/o complementarias.

D. 01 ayudante de cocina

- Un (01) año de experiencia como ayudante de cocina.
- Carnet de sanidad y manipulación de alimentos vigente.

E. 02 Vajilleros y limpieza

- Carnet de sanidad vigente.

F. 03 personal de atención al público

- Un (01) año de experiencia en atención al público.
- Carnet de sanidad vigente.

G. 01 Cajero

- Un (01) año de experiencia en funciones afines.
- Carnet de sanidad vigente.

FUNCIONES

- Realizar el cobro de los servicios brindados por el concesionario.
- Registrar los pedidos de los trabajadores.

El cajero estará a dedicación exclusiva de la caja, no podrá realizar otras funciones.

La experiencia de todo el personal requerido, se sustentará mediante certificados y/o constancias y/o declaraciones juradas.

Documentación a presentar del personal que brinda el servicio

El concesionario debe contar con los siguientes documentos de su personal antes del inicio del contrato, los cuales pueden ser solicitados durante el periodo del servicio por la Oficina General de Recursos Humanos o al Comité Supervisor.

- Certificado de antecedentes penales y judiciales.
- Documentos que acrediten el cumplimiento de obligaciones de carácter laboral, AFP, ESSALUD, SUNAT y otros que correspondan.
- Carnet de sanidad vigente expedido por la municipalidad correspondiente.

El concesionario deberá contar con el Registro de asistencia de las capacitaciones brindadas a su personal, considerando los siguientes temas, como mínimo:

- Contaminación de alimentos y enfermedades de transmisión alimentaria relacionados a alimentos preparados.
- Principios generales de higiene.
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) aplicado a restaurantes y servicios afines.
- Aplicación de las fichas de aplicación de evaluación sanitaria de restaurantes.
- Atención en primeros auxilios – Maniobra de Heimlich.
- Entrenamiento contra incendios y manejo de balones de gas.
- Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Atención al consumidor y/o la que le indique la Oficina General de Recursos Humanos.

Indumentaria y equipos de protección personal

El Concesionario se compromete a presentar formalmente a su personal manteniendo a todo su personal correctamente uniformado y con los Equipos de Protección Personal (EPP) pertinentes.

La indumentaria del personal de cocina (cocinero, ayudantes y vajilleros) será la siguiente:

- Camisa de chef y manga larga.
- Mandiles impermeables.
- Pantalón.
- Calzado de jebe, caña alta, antideslizante de color blanco, con puntera reforzada.
- Mascarilla simple al presentar algún síntoma respiratorio.
- Cofia y gorros de cocina.
- Guantes de nitrilo.
- Identificación (nombre, grupo sanguíneo y alergias, de preferencia bordado).

MINISTERIO DE TRABAJO Y PROMOCION DEL EMPLEO

PROCEDIMIENTO DE CONCESION DEL SERVICIO PARA LA PREPARACION Y DOTACION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL MTPE.

La indumentaria en el caso del personal de atención al público y nutricionista es el siguiente:

- Camisa o blusa manga larga.
- Mandiles impermeables.
- Pantalón.
- Calzado antideslizante y ergonómico de color blanco, con refuerzo en puntera
- Mascarilla simple al presentar algún síntoma respiratorio.
- Cofia y gorros de cocina.
- Guantes de nitrilo.
- Identificación (nombre, grupo sanguíneo y alergias, de preferencia bordado).

Higiene y prácticas del personal

- Varones bien afeitados (sin barba ni bigote) y cabello corto. Las damas deberán tener el cabello corto o bien recogido; ambos deben utilizar siempre cofia.
- No usar anillos, relojes, pulseras ni cadenas: no deben usarse joyas, aretes, gargantillas, collares o muñequeras. Las uñas deben mantenerse cortas y limpias, sin ningún tipo de esmalte. No se permite el uso de elementos colgantes en ropa de trabajo (relojes, Llaveros, lápices).
- Uniformes completamente 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 el comedor del MTPE.
- El concesionario realizará un checklist de higiene de su personal de manera diaria, donde se incluya la verificación de no presentar síntomas de enfermedades contagiosas.
- Los lavaderos deberán encontrarse abastecidos con jabón sanitizante, toalla de papel, y cepillo de uñas. Así mismo, deberán estar provistos de toalla de papel.
- Realizar un correcto lavado de manos cada vez que se cambia de actividad, colocar sobre los lavaderos el procedimiento correcto del lavado de manos.
- Uso de guantes para productos cocidos o listos para consumo.
- Uso de mascarilla cubriendo completamente la nariz y la boca durante toda la preparación y despacho de los alimentos.

3.3.2.7 EQUIPO Y BIENES MUEBLES QUE PROPORCIONAN EL CONCESIONARIO

- El Concesionario deberá garantizar que los utensilios en general sean de óptima calidad, la vajilla, utensilios de mesa y utensilios de cocina serán de loza, cristal y/o acero inoxidable, los cuales deben ser proporcionados por el Concesionario, evitando el uso de artículos deteriorados de madera o plástico.
- En caso el Concesionario cuente con un equipo esterilizador, debe tener el certificado de operatividad y calibración/verificación correspondiente, a cargo de un laboratorio autorizado.
- Para el uso diario, el concesionario proporcionará servilletas de papel en todas las mesas de forma continua.
- Para la distribución de los alimentos en lugares distintos al ambiente del comedor, el Concesionario deberá contar con un carrito para el servicio de traslado de los mismos y usar material distinto o alternativo a envases de Tecnopor, bolsas de plástico de un solo y cañitas en cumplimiento a la prohibición establecida por el Decreto Supremo N°013-2018-MINAM, que tiene por objeto promover el consumo responsable del plástico y reducir el uso del plástico de un solo uso en las entidades del Poder Ejecutivo. Así como la Resolución Ministerial N.° 195-2021-MINAM que aprueba cuatro (4) Fichas de Homologación de condiciones de ejecución para los servicios de alimentación con menaje alternativo al plástico de un solo uso.

3.3.2.8. EQUIPOS Y BIENES MUEBLES QUE PROPORCIONA LA ENTIDAD

El comedor institucional cuenta con una infraestructura mejorada en el área de mesas para promover la mayor afluencia de comensales.

- La Entidad cuenta con tavola de baño maría para comida caliente, congeladora eléctrica

MINISTERIO DE TRABAJO Y PROMOCION DEL EMPLEO

PROCEDIMIENTO DE CONCESION DEL SERVICIO PARA LA PREPARACION Y DOTACION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL MTPE.

vertical, vitrina exhibidora refrigerada, cocina a gas, campana extractora, servicios eléctricos, estantes de acero inoxidable, gasfitería, verificación de ductos de gas y luminarias.

- Entidad proporcionará mobiliario nuevo, tales como mesas, sillas y otros muebles que brindarán un espacio armónico y acogedor.
- Se contará con televisores y hornos microondas para promover el bienestar de los comensales.

3.4. LUGAR Y HORARIO DE ATENCIÓN

La preparación y atención de los alimentos por parte del concesionario se realizará en las instalaciones del MTPE, ubicadas en el piso 11° de la Sede Central, sitio Av. Salaverry N°655 — Jesús María. Siendo el horario de atención al público.

- Desayunos de lunes a viernes de 07.00 a 09.30 horas.
- Almuerzo de lunes a viernes de 12.30 a 14.30 horas.
- Platos a la carta de 12.00 hasta las 15.00 horas.
- Distribución de aperitivos, café, frutas, jugos, snacks de 8:30 a 17:00 horas en pisos.

El uso del comedor institucional (Zona de mesas) fuera de los horarios señalados, debe ser previamente autorizado por la Oficina General de Recursos Humanos. Así mismo, la Oficina General de Recursos Humanos puede variar los horarios establecidos en el presente numeral, con hasta 24 horas de anticipación por actividades institucionales.

3.5. OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO

- El pago de los servicios de energía eléctrica, el mismo que se calculará de acuerdo al monto de kilowatts consumidos mensualmente, considerando la lectura indicada en el medidor instalado en el comedor.
- El pago de agua potable, el mismo que se considerará, según lo establecido por la OGA.
- El Concesionario abonará al Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo la cantidad de S/ 3,000.00 (Tres mil soles con 00/100 Soles) en forma mensual, por concepto de concesión y uso de las instalaciones.
- El Concesionario abonará al Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo la cantidad de s/ 10,000.00 (Diez mil y 00/100 soles), correspondiente a la garantía de cumplimiento de las obligaciones pactadas, el mismo que será devuelto al finalizar el contrato; así también, de dicho monto se podrá hacer efectivo el pago de daños causados o falta de pago de los servicios, caso de incumplimiento de pago.
- El Concesionario deberá contar con una póliza de seguro para la firma del contrato y durante toda la vigencia del mismo, respecto a las siguientes pólizas (Seguro Multirriesgo — Seguro de Deshonestidad — Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (SCTR) - Seguro de responsabilidad Civil, que incluya responsabilidad civil patronal a favor del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo).
- Se deberá contar con un número y tipo apropiado de extintores de acuerdo al área y especificaciones técnicas del fabricante. Los extintores serán recargados de acuerdo a lo establecido en las fechas indicadas y su ubicación y manejo serán de conocimiento de todo el personal de la concesión. Se informará a OSDENA desde la implementación y todo cambio relacionado a los mismos.
- Contar con un botiquín de emergencia, el mismo que debe contar con los elementos indispensables de primeros auxilios, de acuerdo a la norma proporcionadas por Defensa Civil y validado por OSDENA.
- Cumplir la Legislación en materia laboral y en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Realizar los cambios y acondicionamientos necesarios para obtener las licencias por INDECI.
- Cumplir con las disposiciones u obligaciones contenidas en los términos de referencia.

3.6. MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS BIENES PROPORCIONADOS POR EL MINISTERIO DE TRABAJO Y PROMOCIÓN DEL EMPLEO

MINISTERIO DE TRABAJO Y PROMOCION DEL EMPLEO

PROCEDIMIENTO DE CONCESION DEL SERVICIO PARA LA PREPARACION Y DOTACION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL MTPE.

La Concesionaria será responsable del mantenimiento y reparación de los equipos (tavola de baño maría para comida caliente, congeladora eléctrica vertical, vitrina exhibidora refrigerada, cocina a gas, campana extractora, servicios eléctricos, estantes de acero inoxidable, gasfitería, verificación de ductos de gas y luminarias) que presenten desperfecto debido al uso de los mismos, pintado de paredes de los interiores del comedor, mantenimiento de las sillas y mesas del comedor, así como todos los muebles y enseres que se encuentren dentro del comedor y cocina (limpieza diaria y una limpieza general semanal), debiendo controlar estrictamente el manejo.

De acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Legislativo N° 1278 — Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos, su reglamento (D.S. № 014-2017-MINAM) y el Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, se establece que los residuos, independientemente cual sea su naturaleza, deberán ser desechados diariamente en bolsas plásticas y deberán estar contenidos en recipientes con tapa, los que deberán ser de material resistente y lavable.

En atención a la Directiva General N° 006-2022-MTPE/4 “Medidas de Ecoeficiencia en el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo”, el concesionario deberá implementar medidas de ecoeficiencia para el ahorro de agua y energía, así como el reciclaje del aceite de cocina usado.

Asimismo, el concesionario deberá realizar la segregación en fuente de los residuos sólidos, fomentando la reutilización y reciclaje de estos y velando por la correcta disposición final de los residuos en rellenos sanitarios certificados por la autoridad competente debiendo remitir mensualmente a la Oficina General de Recursos Humanos los certificados o constancias emitidas por la/s empresa/s operadora/s de residuos sólidos.

Así mismo, se coordinará con OGETIC para la instalación de un anexo telefónico para que el personal del MTPE pueda comunicarse con el concesionario.

3.7. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

El Concesionario deberá cumplir todo lo establecido en la Ley N°29783 Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, su reglamento y normativa complementaria; es decir, su Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

3.8. SUPERVISIÓN Y CONFORMIDAD DEL SERVICIOS

- Los bienes asignados al Concesionario deberán ser inventariados por el Equipo de Control Patrimonial, detallando el estado de estos bienes y adjuntar el listado al contrato.
- El contratista deberá mantener en buenas condiciones de operación, todos los equipos entregados por la Entidad para el servicio (equipos contra incendio, campana de extracción de grasa, luces de emergencia, etc.) debiendo su personal estar capacitado para actuar en caso de emergencia.
- El contratista deberá contar con un libro de sugerencias y reclamos en un lugar visible y de libre acceso para los colaboradores. El libro debe contar con un original y copia.
- Cuando la Entidad solicite cambiar a un personal del concesionario que haya tenido un comportamiento inadecuado con los servidores de la Entidad (falta de respeto, acciones que atenten la seguridad u otras similares) el contratista deberá hacerlo en un plazo que no excederá de cinco (05) días hábiles.
- La supervisión del servicio del Comedor estará a cargo de un Comité Supervisor, conformado por dos (2) miembros de la Oficina General de Recursos Humanos y dos (2) miembros de la Oficina General de Administración.
- El Comité Supervisor del servicio es el encargado de controlar y supervisar el cumplimiento de toda lo establecido en los términos de referencia: la calidad, cantidad, higiene, precios, horarios y atención al usuario. Cada mes o cuando el caso amerite, el Comité Supervisor emitirá un informe de las supervisiones realizadas, dirigido a el/la jefe/a de la Oficina General de Recursos Humanos.
- El Comité Supervisor del servicio, por intermedio de la Oficina General de Recursos Humanos, solicitará la toma de muestras inopinadas para el control microbiológico y/o bromatológico de los manipuladores, alimentos o de las superficies u otros que se requieran; pruebas que se realizarán en presencia del personal del concesionario o sus

MINISTERIO DE TRABAJO Y PROMOCION DEL EMPLEO

PROCEDIMIENTO DE CONCESION DEL SERVICIO PARA LA PREPARACION Y DOTACION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL MTPE.

representantes.

- Sin menoscabo de las funciones del Comité Supervisor, el servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo podrá realizar inspecciones programadas o inopinadas en materia de seguridad y salud en el trabajo en las instalaciones de funcionamiento del Concesionario.
- El contratista es responsable de implementar un plan de acciones ante los hallazgos encontrados, observaciones o sugerencias emitidas en inspecciones realizadas por el Comité de Supervisor. El plan deberá ser presentado en un plazo máximo de siete (07) días para la aprobación de la Entidad.
- La evaluación del servicio que brinde el Concesionario se realizará según el cuadro adjunto:

Descripción	Frecuencia	Meta	Evidencia
Cumplimiento del plazo de implementación del servicio		100% de cumplimiento del cronograma aprobado	Acta de conformidad, inicio del servicio
Cumplimiento del Control Microbiológico	Mensual	Según Informe de Ensayo	Informe de Ensayo
Limpieza, Desinfección y Buenas Prácticas de Manufactura	Mensual	>= 75%	Check List de Verificación
Satisfacción General	Trimestral	>= 75%	Encuesta a comensales (*)
Cumplimiento de inocuidad	Ocurrencia	100%	Reclamo formal del CLIENTE
cumplimiento de plan de acción	Ocurrencia	100%	Reclamo formal del CLIENTE

La satisfacción general evidenciada en la encuesta evaluará los siguientes aspectos:

- Alimentos saludables y nutritivos.
- El servicio: amabilidad y atención del personal del comedor.
- La porción del plato servido y distribuido.
- La presentación y temperatura del plato.
- Rapidez en la atención del servicio.
- Sabor de la comida.
- Variedad de menú.

3.9. SERVICIOS ADICIONALES

El Concesionario deberá poner a la venta platos a la carta, con la misma garantía de calidad y cantidad, para consumo de los trabajadores o visitantes, manteniendo los costos señalados en su propuesta técnica

3.10. PENALIDADES

PENALIDADES POR DEFICIENCIAS ESPECÍFICAS

Considerando la naturaleza del servicio a contratar, la aplicación de dichas penalidades será de acuerdo con la tabla que se detalla a continuación:

Cabe indicar que toda deficiencia contemplada como penalidad automática será consignada en un acta de verificación, la misma que será firmada por los representantes del comité y el contratista, en caso de que el contratista se niegue a firmar el acta se dejará constancia de lo ocurrido.

MINISTERIO DE TRABAJO Y PROMOCION DEL EMPLEO**PROCEDIMIENTO DE CONCESION DEL SERVICIO PARA LA PREPARACION Y DOTACION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL MTPE.**

N/O	DEFICIENCIAS CON PENALIDAD AUTOMÁTICA	LLAMADA DE ATENCIÓN	PENALIDAD APLICABLE (S/.)
1	Por cada día de atraso en la reparación o reposición de los equipos de cocina,		5 % de la UIT por cada día
2	Por el cambio de la programación en el desayuno sea el caso de bebida caliente y/o jugo y/o sándwich, almuerzo: sea el caso de entrada y/o sopa y/o segundo y/o postre y/o refresco y cena sea el caso de sopa y/o segundo y/o refresco.	Por primera vez (durante todo el contrato) se efectuará una llamada de atención por escrito (según acta de verificación diaria)	A partir de la reincidencia de la falta se aplicará la penalidad del 5% de la UIT por cada cambio en la programación, sea desayuno o almuerzo
3	Por la demora en la presentación de desayuno almuerzo y cena. Dentro del horario de atención	Por primera vez (durante todo el contrato) se efectuará una llamada de atención por escrito (según acta de verificación diaria)	A partir de la reincidencia de la falta se aplicará la penalidad del 5% por vez, del valor total consumido del desayuno, almuerzo o cena del día de ocurrido el hecho.
4	Por no realizar la fumigación en la oportunidad señalada de acuerdo al establecido en el contrato		10% UIT
5	Por cada persona designada por el contratista que incumpla el uso del uniforme y accesorios, o el uso inadecuado del mismo (Sucio, desgastado, rotos y otros)	Por primera vez (durante todo el contrato) se efectuará una llamada de atención por escrito (según acta de verificación diaria)	A partir de la reincidencia de la falta se aplicara la penalidad del 5% de la UIT por cada personal
6	Por cada día en el cual se verifique el incumplimiento de la elaboración de las raciones alimenticias en lo que respecta a la calidad y cantidad asimismo si se detecta alimentos sin concluir la cocción y/o preparación y/o en mal estado.	Por primera vez (durante todo el contrato) se efectuará una llamada de atención por escrito (según acta de verificación diaria)	A partir de la reincidencia de la falta se aplicará la penalidad del 5% de la UIT por cada día.
7	Por detectar productos: que no cuenten con fecha de vencimiento, adulterados, descompuestos o falsificados como lácteos, pescados, mariscos, carnes (res, ave, cerdo) huevos y otros insumos.		10% de la UIT por cada producto
8	Por cada día en el cual se verifique que el menaje esté roto, quañado o sucio.	Por primera vez (durante todo el contrato) se efectuará una llamada de atención por escrito (según acta de verificación diaria)	A partir de la reincidencia de la falta se aplicará la penalidad del 1% de la UIT por cada menaje roto, quañado o sucio durante la prestación del servicio dentro del horario laboral
9	Por cada vez que se verifique que el ambiente de la cocina y almacén este sucio.	Por primera vez (durante todo el contrato) se efectuará una llamada de atención por escrito (según acta de verificación)	A partir de la reincidencia de la falta se aplicará la penalidad del 3% de la UIT

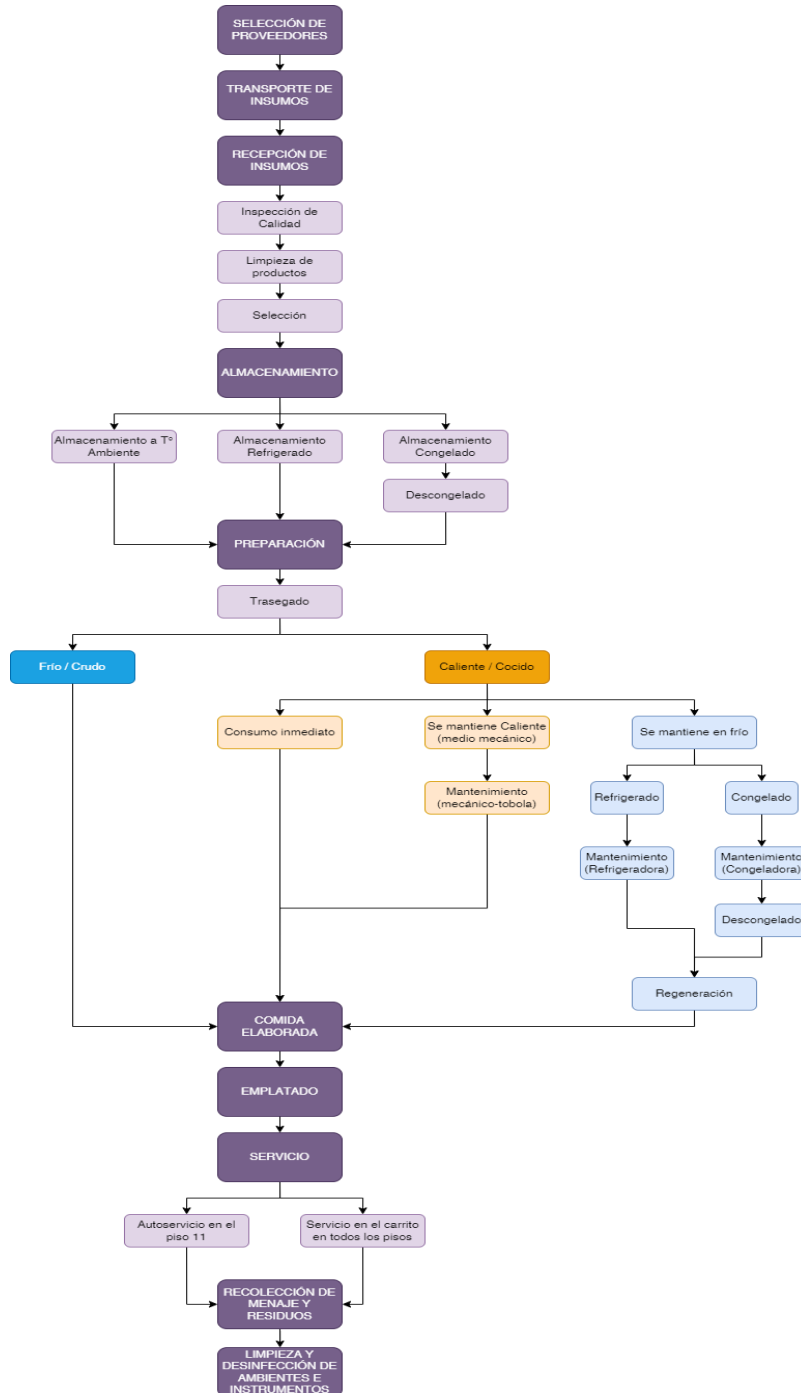
MINISTERIO DE TRABAJO Y PROMOCION DEL EMPLEO
PROCEDIMIENTO DE CONCESION DEL SERVICIO PARA LA PREPARACION Y DOTACION DE
ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL MTPE.

10	Por cada vez que se encuentren alimentos cocinados del día anterior, mientras se elaboran los alimentos	--	5 % de la UIT
11	Por cada vez que no se siga el procedimiento de almacenamiento de los alimentos no perecibles		1% de la UIT
12	Por el incumplimiento en la limpieza del ambiente del comedor, durante la prestación del servicio dentro del horario	Por primera vez (durante todo el contrato) se efectuará una llamada de atención por escrito (según acta de verificación diaria)	A partir de la reincidencia de la falta se aplicara la penalidad del 5% de la UIT
13	Cada vez que se detecte un insecto y/o cualquier objeto en el plato de comida del comensal, debiendo reponer de inmediato el plato afectado, y de ser el caso todas las raciones.		10% de la UIT por cada vez
14	Por incumplimiento en la preparación del menú en los eventos especiales		10% de la UIT, por cada fecha
15	Por falta de ingredientes de los menús aprobados por el COMITÉ SUPERVISOR		5% de la UIT
16	Por la ausencia del personal clave y no clave en el área que le corresponde	Por primera vez (durante todo el contrato) se efectuará una llamada de atención por escrito (según acta de verificación)	A partir de la reincidencia de la falta se aplicara la penalidad del 5% de la UIT por cada cambio sin autorización
17	Por no estar vigente el carnet de sanidad	--	5% de la UIT por cada personal y por cada día
18	Por no realizar la limpieza y mantenimiento de las campanas	Según acta de verificación	10% de la UIT
19	Por no realizar el cambio de filtro del agua tratada quincenalmente.	Según acta de verificación	10% de la UIT
20	Por cada vez que se detecte que la concesionaria haga ingresar a la Entidad a personal no autorizado	Según acta de verificación	5% de la UIT

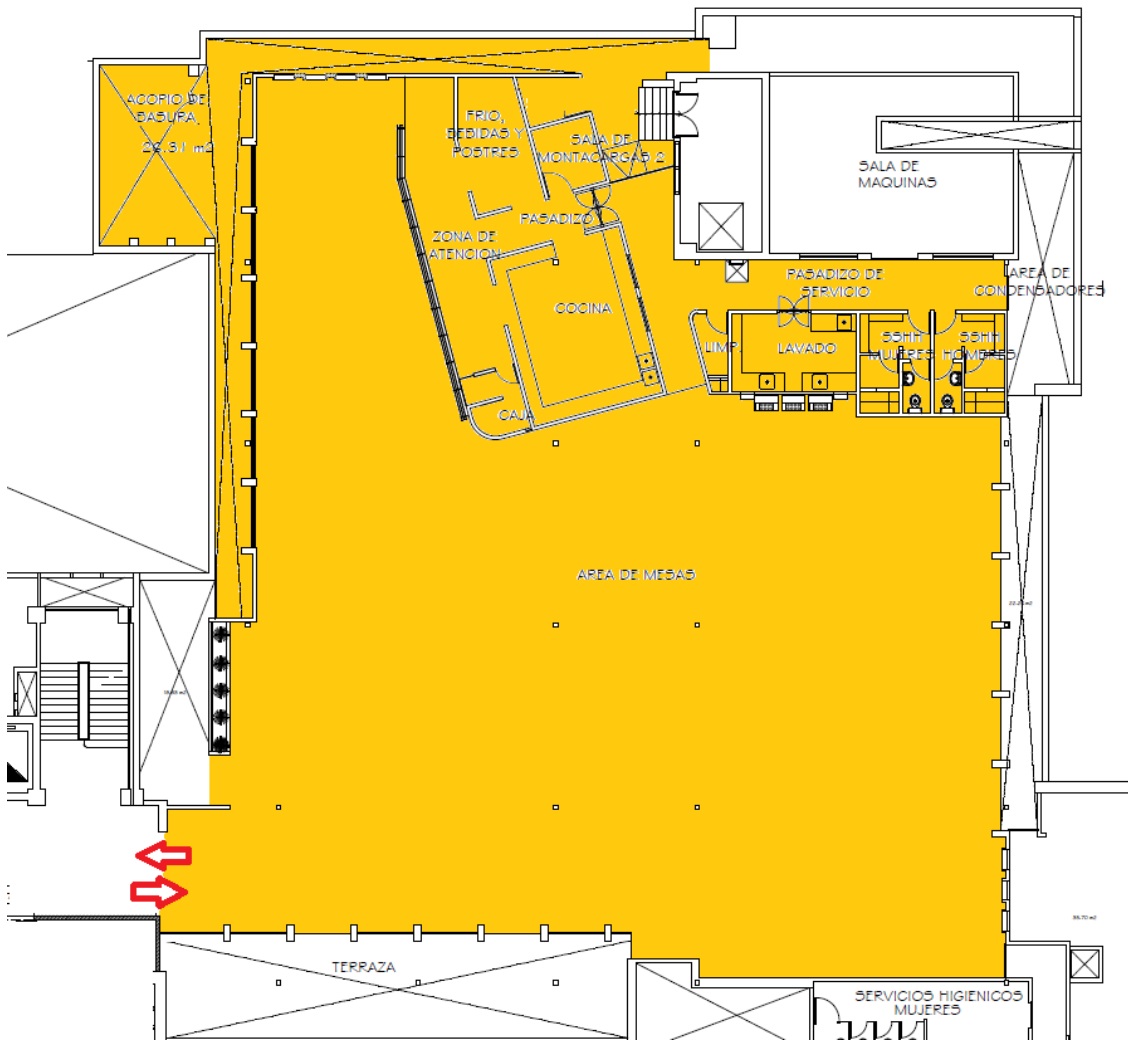
Procedimiento para aplicación de penalidades:

1. La penalidad se aplicará en el momento que se observe una falta tipificada en la tabla de penalidades por deficiencias específicas por parte de la Entidad y el contratista en el acta de verificación donde se queda redactada la penalidad encontrada.
2. El contratista podrá hacer su descargo dentro de las 48 horas respecto a la penalidad a través de un documento dirigido a la Oficina General de Recursos Humanos remitido mediante mesa de partes del MTPE.
3. La Oficina General de Recursos Humanos efectuará la revisión del informe de descargo del contratista y determinará si procede la aplicación de la penalidad.

PROCESO DEL SERVICIO A CONCESIONAR



ÁREA DE INFLUENCIA DEL CONCESIONARIO (PISO 11)



MINISTERIO DE TRABAJO Y PROMOCION DEL EMPLEO**PROCEDIMIENTO DE CONCESION DEL SERVICIO PARA LA PREPARACION Y DOTACION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL MTPE.****CAPÍTULO IV
CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos.

Para determinar la oferta con el mejor puntaje y el orden de prelación de las ofertas, se considera lo siguiente:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	
A. EXPERIENCIA DEL POSTOR	Máximo: 50 puntos
<p><u>Requisitos:</u> Se evaluará considerando la cantidad de años de servicios de concesión de comedor por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante periodo no mayor de ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de oferta.</p> <p><u>Acreditación:</u> La experiencia del postor se acreditará con copia simple de contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; por el servicio objeto de la convocatoria o similar.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente su participación efectiva en el servicio de concesión de comedor; de lo contrario, no se considerará como valido dicho contrato.</p>	<p>De tres (03) hasta cuatro (04) años: 30 puntos</p> <p>Más de cuatro (04) hasta cinco (05) años: 40 puntos</p> <p>Más de cinco (05) años: 50 puntos</p>
B. DEL PERSONAL PROPUESTO	Máximo: 30 puntos
<p><u>Requisitos:</u> Se evaluará el tiempo de experiencia del personal propuesto en la ejecución del servicio objeto de la convocatoria, según los términos de referencia.</p> <p><u>Acreditación:</u> La experiencia del personal se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados expedidas por la entidad pública o empresa donde presto el servicio.</p>	<p>Administrador: De cuatro (04) a cinco (05) años 05 puntos Más de cinco (05) años. 10 puntos</p> <p>Nutricionista: De tres (03) a cuatro (04) años 05 puntos Más de cuatro (04) años. 10 puntos</p> <p>Chef de cocina/cocinero: De tres (03) a cuatro (04) años 05 puntos Más de cuatro (04) años. 10 puntos</p>
C. MEJORAS A LA PROPUESTA	Máximo: 20 puntos
<p>En caso que el postor ofrezca mejoras a las condiciones previstas, deberá efectuarlo según el Anexo N° 07 de las Bases.</p>	<p>Incremento del número de personal. 10 puntos Buffet o menú especial al mismo costo del menú ejecutivo (día del padre, día de la madre, día del trabajo, aniversario institucional y fiestas patrias). 10 puntos</p>
PUNTAJE TOTAL	100 puntos

ANEXOS

MINISTERIO DE TRABAJO Y PROMOCION DEL EMPLEO

PROCEDIMIENTO DE CONCESION DEL SERVICIO PARA LA PREPARACION Y DOTACION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL MTPE.

ANEXO N° 1

CARTA DE PRESENTACIÓN Y DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DEL PROCEDIMIENTO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO PARA LA PREPARACIÓN Y DOTACIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL MTPE

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

Autorización Municipal:

MUNICIPALIDAD:	N° Licencia de funcionamiento:	Fecha
----------------	--------------------------------	-------

Participa en consorcio:

..... (Consignar SI o NO)

Autorización de notificación por correo electrónico:

..... (Consignar SI o NO) Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Absolución de consultas.
2. Resultados finales del procedimiento de concesión.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

MINISTERIO DE TRABAJO Y PROMOCION DEL EMPLEO

PROCEDIMIENTO DE CONCESION DEL SERVICIO PARA LA PREPARACION Y DOTACION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL MTPE.

ANEXO Nº 2

DECLARACIÓN JURADA DE NO TENER IMPEDIMENTO PARA CONTRATAR CON EL ESTADO

Señores

COMITÉ DEL PROCEDIMIENTO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO PARA LA PREPARACIÓN Y DOTACIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL MTPE

Presente. -

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

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para participar en el procedimiento de concesión ni para contratar con el Estado.
- iii. Conozco, acepto y me someto a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de concesión.
- iv. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de concesión.
- v. Me Comprometo a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de concesión y a suscribir el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO Nº 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores

COMITÉ DEL PROCEDIMIENTO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO PARA LA PREPARACIÓN Y DOTACIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL MTPE

Presente. -

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el servicio de [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con los Términos de Referencia que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO Nº 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores

COMITÉ DEL PROCEDIMIENTO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO PARA LA PREPARACIÓN Y DOTACIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL MTPE

Presente. -

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a prestar el servicio objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO].

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

MINISTERIO DE TRABAJO Y PROMOCION DEL EMPLEO

PROCEDIMIENTO DE CONCESION DEL SERVICIO PARA LA PREPARACION Y DOTACION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL MTPE.

ANEXO N° 5

DECLARACIÓN JURADA INDICANDO EL PERSONAL PROPUESTO PARA EL SERVICIO

Señores

COMITÉ DEL PROCEDIMIENTO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO PARA LA PREPARACIÓN Y DOTACIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL MTPE

Presente. -

De nuestra consideración:

A través de la presente, nos es grato dirigirnos a ustedes a fin de presentarles el personal propuesto para efectuar el servicio objeto de la convocatoria, según el siguiente detalle:

N°	Nombre y Apellidos	N° de DNI	Especialidad	Tiempo de Experiencia
1			Administrador	
2			Nutricionista colegiado	
3			Chef de cocina/cocinero	
4			Ayudante cocina 1	
5			Vajillero 1	
6			Vajillero 2	
7			Persona atención al público 1	
8			Persona atención al público 2	
9			Persona atención al público 3	
10			Cajero	

Se adjunta a la presente los curriculum vitae documentados del personal propuesto, en donde se pueda verificar la experiencia señalada.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

MINISTERIO DE TRABAJO Y PROMOCION DEL EMPLEO

PROCEDIMIENTO DE CONCESION DEL SERVICIO PARA LA PREPARACION Y DOTACION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL MTPE.

ANEXO Nº 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DEL PROCEDIMIENTO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO PARA LA PREPARACIÓN Y DOTACIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL MTPE

Presente. -

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

N°	CONCEPTO	PRECIO UNITARIO (Expresado en S/.)
01	DESAYUNO ECONÓMICO	S/
02	MENÚ ECONÓMICO	S/
03	MENÚ EJECUTIVO	S/
04	MENÚ DIETÉTICO	S/

El precio unitario incluye todos los tributos, costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia en el precio final del servicio a contratar.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 7

**DECLARACIÓN JURADA
MEJORAS A LAS CONDICIONES PREVISTAS**

Señores

COMITÉ DEL PROCEDIMIENTO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO PARA LA PREPARACIÓN Y DOTACIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL MTPE

Presente. -

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], con domicilio legal endebidamente representado por con DNI N°, declaro bajo juramento que mi representada ofrecerá al MTPE las siguientes mejoras, las mismas que no representaran costo alguno para la Entidad:

1. Incrementaremos el numero de personal

SI NO

Conforme al siguiente detalle:

<u>Cargo</u>	<u>Cantidad de personal adicional</u>
• Ayudante de cocina
• Vajillero y limpieza
• Personal de atención al público

Nota: El personal adicional deberá cumplir con las condiciones señaladas en el punto 5 de los términos de referencia.

2. Para el día del padre, el día de la madre, día del trabajo, aniversario institucional y fiestas patrias ofreceremos un buffet o menú especial al mismo costo del menú ejecutivo.

SI NO

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

MINISTERIO DE TRABAJO Y PROMOCION DEL EMPLEO
PROCEDIMIENTO DE CONCESION DEL SERVICIO PARA LA PREPARACION Y DOTACION DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL MTPE.

FORMATO Nº 01

REGISTRO DE PARTICIPANTES

Señores

COMITÉ DEL PROCEDIMIENTO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO PARA LA PREPARACIÓN Y DOTACIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DEL MTPE

Presente. -

Por medio de la presente documento, consigno los siguientes datos, a fin que me registren como participante del procedimiento de concesión del servicio para la preparación y dotación de alimentos para el personal del MTPE.

Datos de la persona jurídica o persona natural (participante):

Nombre, Denominación o Razón Social	
RUC	
Domicilio	
Representante Legal	
Persona de Contacto	
Teléfono (s) fijo (s)	
Teléfono (s) móvil (s)	
Autorización para uso de correo electrónico (Indispensable)	SI () / NO () Marca con x, lo que corresponde Autorizo al Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo a notificarme por correo electrónico las actuaciones derivadas del presente proceso, sin que tenga que recurrir a los mecanismos tradicionales para que estas tengan plena eficacia, en tal sentido, el correo electrónico es el siguiente:

Declaro bajo juramento que los datos consignados en el presente documento son verdaderos.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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