



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

SERFOR
Servicio
Nacional
Forestal y
de Fauna
Silvestre

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario de la Consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

**BASES PARA LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE
ALIMENTOS EN EL COMEDOR DE LA SEDE
CENTRAL DEL SERVICIO NACIONAL FORESTAL
Y DE FAUNA SILVESTRE – SERFOR**

**CONCURSO N° 01-2024-SERFOR
(SEGUNDA CONVOCATORIA)**

(Handwritten marks)



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y RiegoSERFOR Servicio
Nacional
Forestal y
de Fauna
Silvestre

*“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año del Bicentenario de la Consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de
las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”*

CAPÍTULO I CONDICIONES GENERALES

1. FUNDAMENTACIÓN

De acuerdo con el Reglamento de Organización y Funciones del Servicio Nacional Forestal y de Fauna Silvestre, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-2013-MINAGRI, modificado mediante Decreto Supremo N° 016-2014-MINAGRI, que establece como una de las funciones de la Oficina de Recursos Humanos: “Desarrollar actividades orientadas a mejorar el clima laboral y bienestar del personal”.

En tal sentido, la Oficina de Recursos Humanos en cumplimiento de sus funciones considera propicio realizar el requerimiento de contratación de concesionario que brinde el servicio de alimentos en el horario de almuerzo en el comedor institucional ubicado en el segundo piso de la sede central del Servicio Nacional Forestal y de Fauna Silvestre – SERFOR, ubicada en la Avenida Javier Prado Oeste 2442, Magdalena del Mar.

Considerando que el comedor surge como una necesidad primordial para garantizar un adecuado balance nutricional de los servidores de SERFOR que permanece en la institución durante la jornada laboral de 8:30 a.m. a 17:30 p.m.; por lo que, se requiere contar con el presente servicio con las siguientes características:

- Una nutrición balanceada que ofrezca la variedad de alimentos que se requiere para la jornada laboral.
- Calidad en los alimentos que se le brinda al personal, descartando todo insumo dañino para la salud.
- Calidad de atención.
- Precios accesibles.
- Uso de materiales biodegradables que contribuyan a la promoción de ecoeficiencia en los servicios.

2. OBJETO DEL CONCURSO:

Seleccionar a un concesionario (persona natural o jurídica), que brinde y garantice un servicio de alimentación adecuado y de calidad, en el comedor ubicado en el segundo piso de la sede central del SERFOR, sito en Av. Javier Prado Oeste N° 2442, distrito de Magdalena del Mar.

3. ENTIDAD CONVOCANTE:

Nombre: Servicio Nacional Forestal y de Fauna Silvestre – SERFOR.
RUC: 20562836927.

4. FINALIDAD PÚBLICA:

Dar en concesión el servicio de alimentos en el comedor de la sede central del Servicio Nacional Forestal y de Fauna Silvestre - SERFOR, con la finalidad que el personal y visitantes de la entidad se beneficien con el servicio de alimentación otorgado por el concesionario.

5. REQUISITOS:

Podrá participar cualquier persona natural o jurídica, con experiencia en el objeto de la convocatoria, que cuente con los requisitos que se solicitan y se detallan en las presentes bases.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
 "Año del Bicentenario de la Consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

6. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato de concesión del servicio de comedor en la sede central del SERFOR, será de doce (12) meses, el cual incluye un periodo de prueba de tres (3) meses. El plazo de ejecución podrá ser renovado, por acuerdo de las partes, por un periodo menor o igual, previo informe favorable de la Oficina de Recursos Humanos en función a la calidad del servicio, la satisfacción de los usuarios y el cumplimiento de las condiciones de la prestación.

7. BASE LEGAL

- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Decreto Supremo N° 163-2020-PCM, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 28976, Ley N° 28976, Ley Marco de Licencia de Funcionamiento y los formatos actualizados de Declaración Jurada.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos y, su Reglamento.
- Resolución Ministerial N° 822-2018-MINSA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

CAPÍTULO II
ETAPAS DEL PROCESO DE SELECCIÓN

8. CRONOGRAMA

Etapas del Proceso	Fecha
Convocatoria y publicación de bases	Fecha: 03/07/2024 A través del portal web del SERFOR: https://www.gob.pe/institucion/serfor/informes-publicaciones
Registro de participantes	Del 04/07/2024 al 11/07/2024 Horario: 09:00 horas a 16:30 horas Forma: Remitir correo electrónico a convocatorias@serfor.gob.pe , precisando en el asunto: "REGISTRO DE PARTICIPANTE Y VISITA DE VERIFICACIÓN CONCURSO N° 001-2024-SERFOR". Señalar en el contenido del correo: - Razón social de la empresa o nombre de la persona natural con negocio, de corresponder. - Número de RUC. - Número de DNI de la persona natural o, del representante legal de la empresa. - Precisar el día y la hora en la que realizarán la visita de verificación e indicar los nombres completos y número de DNI de los asistentes. - Correo electrónico al que se podrán efectuar comunicaciones o notificaciones. *Nota: Sólo podrán presentar sus propuestas los participantes que se hayan registrado y, que hayan realizado la visita de verificación durante las fechas señaladas.

(Handwritten signatures and initials in blue ink)



*“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año del Bicentenario de la Consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”*

Visita de verificación a las instalaciones del comedor	Del 04/07/2024 al 11/07/2024 Horario: 09:00 a 16:30 horas Lugar: Av. Javier Prado Oeste N° 2442, Magdalena del Mar (Piso 2) Previo registro y coordinación de la visita. Se otorgará una constancia de registro y visita, la misma que deberá ser adjuntada a su propuesta.
Presentación de consultas	Del 04/07/2024 al 08/07/2024 Al correo electrónico: convocatorias@serfor.gob.pe Con el asunto: “CONSULTAS CONCURSO N°001-2024-SERFOR”
Absolución de consultas e integración de bases	09/07/2024 A través del portal web del SERFOR: https://www.gob.pe/institucion/serfor/informes-publicaciones
Presentación de propuestas ¹	16/07/2024 Al correo electrónico: convocatorias@serfor.gob.pe Con el asunto: PRESENTACIÓN DE PROPUESTA CONCURSO N° 001-2024-SERFOR - NOMBRE DE LA PERSONA JURIDICA O NATURAL
Evaluación de propuestas (acto privado)	Del 17/07/2024 al 18/07/2024
Publicación de resultados finales	18/07/2024 Se realizará a través del portal web del SERFOR https://www.gob.pe/institucion/serfor/informes-publicaciones ²
Presentación de documentos para suscripción de contrato	31/07/2024 Horario: 08:30 horas a 16:30 horas Lugar: Mesa de partes del SERFOR, ubicada en Av. Javier Prado Oeste N° 2442, Magdalena del Mar y/o a través de mesa de partes virtual.
Firma de Contrato	02/08/2024

9. VISITA PREVIA A LAS INSTALACIONES

Los participantes podrán realizar una visita guiada a las instalaciones del comedor en las que se desarrollará el servicio requerido, de acuerdo con la fecha y hora indicada en el cronograma del concurso, debiendo coordinarse de forma previa al correo señalado para tal fin.

10. PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

10.1 Los postores deberán presentar sus propuestas al correo electrónico: convocatorias@serfor.gob.pe

- Con el asunto: “PRESENTACIÓN DE PROPUESTA CONCURSO N°001-2024-SERFOR - NOMBRE DE LA PERSONA JURIDICA O NATURAL.”
- Las propuestas deberán contener un índice indicando el número de folio (página) en el que se encuentra la documentación.

¹ Se presentarán al correo electrónico indicado y la documentación deberá estar debidamente foliada (la foliación inicia desde la última página hacia adelante).

² Asimismo, se podrá comunicar los resultados finales a los correos electrónicos brindados por los participantes.



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

SERFOR
Servicio
Nacional
Forestal y
de Pesca
y Acuicultura

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario de la Consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

- 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 de Adjudicación el derecho de revisar y verificar dicha información.

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

11. CONTENIDO DE LA PROPUESTA TÉCNICA Y ECONÓMICA

El sobre de la propuesta deberá contener los siguientes documentos:

- 11.1 Carta de Presentación y declaración jurada del postulante (Ver Anexo N° 1).
- 11.2 Constancia de registro y, visita a las instalaciones del comedor.
- 11.3 Copia de la partida registral donde se encuentra inscrita la constitución de la empresa, de ser el caso. Las personas naturales, deberán remitir una declaración jurada señalando la fecha de inicio de sus actividades comerciales.
- 11.4 Copia de la ficha RUC (SUNAT), con la condición de habido y hallado.
- 11.5 Copia del DNI del postulante o del representante de la empresa, según corresponda.
- 11.6 Declaración jurada de no tener impedimento para contratar con el Estado (Ver Anexo N° 2)
- 11.7 Declaración jurada de cumplimiento de los términos contenidos en las bases (Ver Anexo N° 3)
- 11.8 Declaración jurada de relación de clientes (Ver Anexo N° 4).
- 11.9 Declaración y descripción de los precios de los menús (Ver Anexo N° 5) y la información que se indica:
 - a) Precio del menú convencional (presentar variedad de menús).
 - b) Precio del menú dieta (presentar variedad de menús).
- 11.10 Documentación que sustente la experiencia, estudios y capacitación del personal clave (descrito en el presente documento) que se acreditará con lo siguiente:
 - a) Copia simple de certificados de estudios o diplomas.
 - b) Copia simple de constancias o certificados de trabajo.
 - c) Copia simple de contratos, comprobantes de pago (recibos por honorarios) o cualquier otro documento que acredite fehacientemente las actividades desarrolladas como experiencia.
- 11.11 Deberá presentar los Anexos 1,2,3,4,5,6 7,8,9 y 10 de las bases, suscritos por el representante legal de la empresa, según corresponda.
- 11.12 Certificación sanitaria de los PGH vigente emitida por la Autoridad de Salud Regional o Nacional respectivamente, **de acuerdo a lo estipulado en la NTS N°173-MINSA/2021/DIGESA.**
- 11.13 Declaración jurada que las instalaciones donde ejecutará las operaciones relacionadas al servicio de concesión, cumplan con las disposiciones contenidas en la Resolución Ministerial N°157-2021/MINSA que aprueba la NTS N°173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva, así como a las disposiciones contenidas en Ley N°29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo



*“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
 “Año del Bicentenario de la Consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”*

12. PROCESO DE CONTROL DE LA CALIDAD DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN EL COMEDOR INSTITUCIONAL.

Para el control de la calidad del servicio de alimentación, la Oficina de Recursos Humanos realizará de manera trimestral una encuesta de satisfacción mediante correo electrónico institucional a los servidores del SERFOR, debiendo obtener el Concesionario el 50% más uno (1) de opinión favorable de las encuestas registradas. En caso el resultado de la encuesta de satisfacción no sea favorable para el concesionario, la Entidad está facultada a resolver el contrato.

Se precisa que el SERFOR podrá realizar una visita inopinada a fin de proceder con la inspección y verificación de los ambientes del local donde se prepararán los alimentos a fin de realizar las pruebas sanitarias correspondientes. El costo de dichas pruebas será asumido por la Entidad. En caso de verificarse incumplimiento de las normas sanitarias, SERFOR, se encuentra facultado para **resolver de manera automática** el contrato de concesión.

13. EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

Las propuestas serán evaluadas por el comité designado para tal fin, conforme a los criterios establecidos en las presentes bases y de acuerdo con la documentación presentada por los participantes.

La evaluación de las propuestas se realizará en acto privado, teniéndose en cuenta la información contenida en las propuestas presentadas, las que serán evaluadas según los factores de evaluación que se detallan a continuación.

14. FACTORES DE CALIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

El puntaje máximo será de **cien (100) puntos**, considerando los aspectos técnicos y económicos, conforme a los siguientes factores de evaluación:

14.1. Experiencia en la actividad (puntaje máximo: 20 puntos)

El participante deberá acreditar con su ficha RUC la fecha de inicio de actividades en el rubro.

Criterio	Puntaje
Mayor 4 años a más	20 puntos
Mayor de 2 a 4 años	15 puntos
1 año	10 puntos

14.2. Facturación acumulada en un periodo mínimo de dos (2) años (puntaje máximo: 30 puntos)

El postor deberá acreditar su experiencia de las siguientes formas:

- a. El postulante deberá haber facturado en la actividad objeto del proceso un monto mínimo anual de S/ 40,000.00 (Cuarenta mil con 00/100 Soles), el cual será acreditado a través de una declaración jurada de ingresos, declaración jurada del impuesto a la renta y/o contratos.
- b. Se acreditará la experiencia en la actividad materia del presente proceso, a través de constancias, certificados y/o contratos u órdenes de servicio y sus respectivas conformidades por la prestación efectuada; asimismo, documentación que acredite la experiencia del postor como concesionario del

MDP

RA

M



*“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
 “Año del Bicentenario de la Consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”*

servicio de alimentos y/o restaurante y/o preparación de alimentos y/o comedores, en más de dos (2) entidades públicas y/o privadas en un periodo mínimo de dos (2) años. (Conforme al Anexo N° 4), según el siguiente detalle: En ambos casos se tendrá en cuenta el siguiente criterio:

Criterio	Puntaje
Más de S/ 80,000.00	30 puntos
Más de S/ 60,000.00 hasta S/ 80,000.00	20 puntos
De S/ 40,000.00 hasta S/ 60,000.00	10 puntos

14.3. Mejoras a la propuesta (puntaje máximo 15 puntos)

Los participantes podrán ofrecer mejoras al servicio (Ver Anexo N° 8), la evaluación será inversamente proporcional según el siguiente detalle:

Criterio	Puntaje
1) inclusión de un servicio de Coffe break para 250 personas c/u, para dos (2) eventos organizados por la entidad.	250 a más personas (15 puntos)
2) inclusión de un servicio de Coffe break para 200 personas c/u para dos (2) eventos organizados por la entidad.	200 a 249 personas (10 puntos)
3) inclusión de un servicio de Coffe break para 150 personas c/u para dos (2) eventos organizados por la entidad.	150 a 199 personas (05 puntos)

14.4. Oferta de precios del menú (puntaje máximo: 20 puntos). La evaluación será inversamente proporcional:

Criterio	Puntaje
Precio del menú convencional de S/..... a S/.....	De 0 a 20 puntos
Precio del menú dieta de S/..... a S/.....	De 0 a 5 puntos
Precio de desayuno de S/..... a S/.....	De 0 a 5 puntos

14.5. Lugar en el que se elaborarán los alimentos (puntaje máximo: 15 puntos)

Considerando que, la sede central del SERFOR es el lugar en el que brindará el servicio el Concesionario y que este estará destinado únicamente al expendio de alimentos y bebidas (más no a su preparación), el participante deberá detallar la ubicación del local donde se realizará la preparación de estos, así como su método de transporte al SERFOR. De resultar ganador, deberá acreditar documentalmente que el referido local cumple con los requisitos establecidos en la normativa aplicable para su funcionamiento.

Criterio	Puntaje
Local para la elaboración de los alimentos y método de traslado de estos al SERFOR	15 puntos

Handwritten marks in blue ink: a circle around 'SERFOR', a signature, and another signature.



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y RiegoSERFOR
Servicio
Nacional
Forestal y
de Pesca
SINAGERP

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario de la Consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

15. DURACIÓN DE CONTRATO Y FECHA DE INICIO

El plazo de ejecución del contrato de concesión del servicio de comedor en la sede central del SERFOR, será de doce (12) meses, el cual incluye un periodo de prueba de tres (3) meses.

El servicio se iniciará después de suscrito el Acta de Inicio, para cuyo efecto se deberá suscribir previamente el acta de conformidad y acta de entrega del comedor e inicio del servicio. Una vez vencido el plazo de vigencia del contrato y en caso las partes no renueven o amplíen el plazo contractual, el concesionario deberá restituir a la Entidad el ambiente y el mobiliario asignado para el funcionamiento del concesionario, en las mismas condiciones en que fuera entregado.

Culminado el contrato, el concesionario deberá retirar el menaje y demás bienes de su propiedad en un plazo no mayor de cinco (5) días hábiles, caso contrario de procederá a cobrar por concepto de almacenaje diario equivalente al 10% de la Unidad Impositiva Tributaria. Cabe indicar que, durante el plazo de retiro de los bienes y el plazo de almacenaje, el SERFOR no asumirá responsabilidad alguna por pérdidas, deterioros o sustracciones de los bienes del concesionario.

16. DEL CONTRATO DE CONCESIÓN, DOCUMENTOS PARA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

Para la suscripción del contrato, el participante ganador del Concurso deberá presentar la siguiente documentación:

- 16.1. Documento de identidad de la persona natural o del representante de la persona jurídica facultado para tal fin.
- 16.2. En el caso de persona jurídica deberá presenta la copia de la vigencia de poder a través de la cual se le faculta realizar dicho acto.
- 16.3. Relación del personal que brindará el servicio en el comedor de la sede central de la Entidad, indicando: nombres completos, documento de identidad.
- 16.4. Documentación correspondiente al personal que brindará el servicio en el comedor de la Entidad:
 - 16.4.1. Carné de sanidad actualizado, otorgado por la autoridad competente.
 - 16.4.2. Certificados de antecedentes penales y policiales, que podrán acreditarse a través del Certijoven o Certiadulto del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo.
 - 16.4.3. Póliza de Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (SCTR) Salud y Pensión.
 - 16.4.4. Declaración Jurada simple manifestando:
 - ✓ Estar libre de enfermedad infectocontagiosa.
 - ✓ Poseer uniforme adecuado y aseado.
- 16.5. Listado 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 ingresado durante la presentación de su servicio.
- 16.6. Plan de capacitación del personal en higiene y manipulación de alimentos.



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

SERFOR
Servicio
Nacional
Forestal
de Saneamiento
Gob. 2012

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario de la Consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

16.7. Debe acreditar la certificación sanitaria de los PGH vigente emitida por la Autoridad de Salud Regional o Nacional respectivamente.

16.8. Asimismo, deberá presentar las siguientes pólizas:

➤ **PÓLIZA DE SEGUROS DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL**

La Empresa deberá contar con una póliza de seguros de Responsabilidad Civil Extracontractual por daños materiales y/o personales a terceros, con una suma asegurada mínima de US \$ 50,000.00 (Cincuenta Mil dólares americanos), Los deducibles estipulados en dicha póliza serán asumidos por el contratante. La póliza deberá detallar y mantener actualizados los DNI y nombres y apellidos del personal asignado, e incluirá las cláusulas:

- Responsabilidad Civil Patronal,
- Alimentos y bebidas, y deberá considerar a SERFOR como asegurado adicional.

Se deberá acreditar el pago de la prima con copia de la factura y/o recibo correspondiente.

➤ **PÓLIZA DESHONESTIDAD NOMINATIVA**

La Empresa deberá contratar una póliza de seguros de Deshonestidad por actos deshonestos de sus trabajadores y que causen perjuicio económico a SERFOR, con una suma asegurada mínima de US \$ 20,000.00 (Veinte Mil dólares americanos), Los deducibles estipulados en dicha póliza serán asumidos por el contratante.

La póliza deberá detallar y mantener actualizados los DNI y nombres y apellidos del personal asignado, y deberá considerar al SERFOR como asegurado adicional.

Acreditar el pago de la prima con copia de la factura correspondiente.

➤ **SCTR SALUD Y PENSIÓN**

El personal que brindará el servicio debe contar con **SCTR Salud y Pensión**.

El Contratista deberá contratar con una aseguradora una póliza de SCTR Pensiones, y con una EPS el SCTR Salud, de conformidad con lo dispuesto en la Ley N.º 26790, Ley de Modernización de la Seguridad Social en Salud y su Reglamento DS N° 009-97-SA.

La empresa deberá mantener vigentes y pagadas ambas pólizas, SERFOR podrá requerir la relación nominal de asegurados en cualquier momento de la vigencia del contrato. En virtud de las normas citadas el SERFOR queda eximido de cualquier responsabilidad en caso de accidentes, daños, mutilaciones o muerte de los trabajadores.

17. FORMA DE PAGO

La forma de pago será en efectivo, a través de medios digitales, tarjetas de crédito y/o débito por cada usuario de acuerdo con el consumo que haya realizado. Para cuyo efecto



*“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
 “Año del Bicentenario de la Consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”*

el concesionario queda obligado a realizar las gestiones correspondientes para contar con los referidos medios de pago.

18. DEL SERVICIO, HORARIO Y COSTO DE LOS ALIMENTOS

- Potencial número de comensales³ : De 150 a 300 personas aproximadamente.
- Servicios que proveer : Desayuno y almuerzo.
- Días de atención del servicio : lunes a viernes.⁴
- Horario de atención : 7:30 a 16:30 horas.
- Horario de expendio de alimentos : Desayuno de 07:30 a 08:30 horas.
Almuerzo de 13:00 a 15:00 horas.
- Sistema de servicio : Autoservicio, servicio en mesa

Queda establecido que, el servicio de desayuno deberá ser proveído en el comedor para compra y recojo, de manera adicional, el concesionario deberá contar con uno (1) o más “carritos de servicio” que pasarán por los pisos del edificio a fin de ofrecer dicho servicio a todas las oficinas del SERFOR.

De acuerdo con el Reglamento Interno de Servidores Civiles - RIS de la Entidad, el horario para el uso del comedor en el caso de almuerzos, será se 13:00 a 15:00 horas, por lo que constituye el único tiempo en que el personal podrá permanecer en el comedor para hacer uso de dicho servicio. Los servicios de desayuno y aperitivos no implicarán la permanencia del trabajador en las instalaciones del comedor dentro de la jornada de trabajo.

19. EQUIPAMIENTO

El SERFOR proveerá la infraestructura y el ambiente correspondiente a la zona de comida para los comensales, mesas y sillas destinadas para el servicio del comedor.

El concesionario es responsable del equipamiento, mobiliario, menaje y todo cuanto sea necesario para la prestación del servicio.

Se precisa que el servicio consiste en que el proveedor haga uso de las instalaciones para efectuar el expendio de alimentos y bebidas (no para su elaboración), para cuyo efecto deberá tener en consideración que se requieren:

1. Un punto para la instalación de equipos de refrigeración y equipos para mantener calientes los alimentos.
2. Un punto de registro y cobro del valor del menú.
3. Un punto para la entrega los menús.
4. Un punto para dejar los desperdicios.

El concesionario observará estrictamente las pautas higiénicas, condiciones y requisitos sanitarios exigidos para la elaboración, conservación y expendio de alimentos establecidos por la legislación vigente.

20. COMPOSICIÓN DEL MENÚ

20.1. DESAYUNO

Bebida caliente o jugo de fruta (al escoger)	Leche, infusión, café, quinua, maca, soya, avena, / fruta de estación
Panes	Sándwiches diversos, queso, jamón, aceituna, mantequilla y mermelada, huevos, palta, etc.

³ La Entidad no garantiza un número mínimo de comensales, considerando que los trabajadores no se encuentran obligados a consumir el servicio ofrecido por el concesionario.

Universo de trabajadores: 375 en la sede central a la fecha de elaboración de las presentes bases.

⁴ No incluye los días declarados feriados y no laborables.



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

SERFOR
Servicio
Nacional
Fiscal y
de Riego
Gobierno

*“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año del Bicentenario de la Consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de
las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”*

20.2. ALMUERZO

20.2.1. Menú convencional:

- Entrada fría o caliente, o sopas/cremas
- Salad bar de libre consumo, estará compuesto de al menos 2 ensaladas con salsas o vinagretas a escoger
- Plato de fondo 1 opción
- Arroz y/o guarnición
- Refresco natural de libre consumo y sin azúcar industrial
- Fruta natural y/o postre

20.2.2. Menú dieta:

- Entrada fría dietética o caliente o sopa de verdura, sopa de dieta, crema de verduras.
- Plato de fondo 1 opción (bajo contenido de grasa, bajo contenido de sal)
- Fruta natural
- Refresco natural de libre consumo y sin azúcar industrial

21. DOSIFICACIÓN DE ALIMENTOS

El contratista deberá de especificar el detalle del gramaje básico en crudo de los cárnicos y otros insumos para todas las comidas propuestas, así como cumplir con las frecuencias y gramajes básicos de acuerdo con el anexo N° 6.

22. DEL PERSONAL QUE BRINDA EL SERVICIO

El Concesionario deberá contar con los siguientes trabajadores:

A. 01 administrador

Con experiencia demostrada mediante certificados y/o constancias (con declaración jurada en caso se requiera solo conocimientos), deberá cumplir con el siguiente perfil:

- Licenciado en administración, hotelería, u similar.
- Conocimiento en Higiene de Alimentos.
- Conocimiento en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Conocimientos básicos de HACCP.

B. Nutricionista

Con experiencia demostrada mediante certificados y/o constancias de trabajo, deberá cumplir con el siguiente perfil:

- Titulado en Nutrición y Dietética, Colegiatura habilitada y vigente
- Especialización y/o Diplomados en Gestión de Servicios de Alimentación o similar
- Conocimiento en Higiene de Alimentos y seguridad alimentaria
- Conocimiento en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Conocimientos básicos de HACCP.

C. 01 chef de cocina o maestro cocinero

Con experiencia demostrada mediante certificados y/o constancia (con declaración



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y RiegoSERFOR
Servicio
Nacional
Forestal y
de Pesca
SINACE

*“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año del Bicentenario de la Consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de
las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”*

jurada en caso se requiera solo conocimientos), deberá cumplir con el siguiente perfil:

- Carnet de sanidad y manipulación de alimentos vigente.
- Conocimiento en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

D. 02 ayudantes de cocina (Segundo cocinero)

Con experiencia demostrada mediante certificados y/o constancia (con declaración jurada en caso se requiera solo conocimientos), deberá cumplir con el siguiente perfil:

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

E. 01 Vajillero y limpieza

- Carnet de sanidad vigente.

F. 03 personas de atención al público.

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

23. CONDICIONES DE HIGIENE

- 23.1. El concesionario deberá contar con ambientes exclusivos para la manipulación de alimentos, asegurando que su ubicación no represente riesgo de contaminación cruzada para los alimentos que elaboran.
- 23.2. Las instalaciones deben ser de construcción sólida y deben estar en buen estado de conservación e higiene (paredes, techos, pisos sin grietas ni manchas de humedad, entre otras)
- 23.3. Deben contar con un sistema adecuado y efectivo de evacuación de humos y gases, los que deben limpiarse periódicamente.
- 23.4. Los ambientes o áreas donde se realizan operaciones con alimentos deben tener pisos, paredes, ventanas, techos y puertas de material y de superficie lisa de fácil limpieza y desinfección. Las ventanas deben estar provistas de medios que impidan el ingreso de insectos, aves, roedores u otros animales.
- 23.5. Las luminarias deben estar protegidas de manera efectiva que impida la contaminación de los alimentos en caso de rotura.
- 23.6. La disponibilidad de agua para consumo humano deberá ser suficiente para las necesidades del servicio.
- 23.7. Los servicios higiénicos deben mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, contar con iluminación y con adecuado sistema de ventilación.
- 23.8. Los servicios higiénicos deben estar provistos de dispensadores con jabón líquido o similar, medios para el lavado y secado higiénico de las manos. Los inodoros, lavatorios y urinarios deben ser de material sanitario de fácil limpieza y desinfección, mantenerse en buen estado de conservación e higiene.



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y RiegoSERFOR
Servicio
Nacional
Forestal y
de Pesca
SINACORA

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario de la Consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

- 23.9. El ambiente/área de elaboración de alimentos debe contar con un lavadero exclusivo para el lavado de manos provisto de agua potable, dispensadores de jabón, papel toalla para el secado de manos. De ninguna manera se utilizarán los lavaderos de alimentos para higiene personal (lavado de dientes, de manos, entre otros).
- 23.10. El concesionario deberá aplicar los Principios Generales de Higiene (PGH), que comprende el Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), los que deben estar documentados y actualizados que demuestre su aplicación, y estar disponibles a solicitud de la autoridad sanitaria para la verificación de su cumplimiento.
- 23.11. El concesionario deberá cumplir como mínimo en su Programa BPM lo establecido por la autoridad sanitaria correspondiente.
- 23.12. El personal que realiza las operaciones relacionadas a la elaboración y servido de alimentos deberá cumplir las siguientes disposiciones:
- No presentar signos vinculados con enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), tales como procesos diarreicos, ictericia, vómitos, procesos respiratorios, dolor de garganta, fiebre o tener heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas, en oídos, ojos, nariz. Los manipuladores deben comunicar oportunamente a su empleador cuando padezcan cualquiera de estas señales, a fin de no tener contacto con los alimentos y ser sometidos a examen médico.
 - Mantener una rigurosa higiene personal, mantener el cabello limpio y recogido, no llevar artículos de uso personal (aretes, collares, "piercing", pulseras, anillos, relojes, celular, llaves, lapiceros, entre otros), mantener las manos limpias con uñas cortas, sin esmalte. Evitar maquillaje y los varones evitar el bigote y la barba.
 - La vestimenta (gorro, mandil, calzado cerrado, entre otros) debe ser de uso exclusivo para el área de trabajo y cubrir la ropa de uso personal. Dicha vestimenta debe mantenerse limpia y en buen estado de conservación.
 - Contar con capacitaciones sanitarias de alimentos.
- 23.13. El programa de Higiene y Saneamiento deberá considerar como mínimo los procedimientos de limpieza y desinfección de ambientes, instalaciones, equipos, mobiliarios de cocina, utensilios, superficies de trabajo, prevención y control de plagas, entre otros.
- 23.14. Los productos de limpieza y desinfección deben contar con registro sanitario de la autoridad sanitaria y ser manejados por personal capacitado.
- 23.15. Las superficies de trabajo, los equipos y utensilios en contacto con los alimentos deben estar en buen estado de conservación e higiene (limpios y desinfectados).
- 23.16. Durante las actividades en las áreas de elaboración, los alientos, líquidos u otros desperdicios que caen al piso deben recogerse y desecharse de inmediato para evitar contaminaciones y/o accidentes, lavarse las manos antes de reanudar las actividades.
- 23.17. Los equipos y utensilios deben ser de material de uso alimentario, diseñados de manera que permitan su fácil y completa limpieza, así como su desinfección, no deben transferir olores ni contaminación a los alimentos, además deben ser resistentes a la corrosión y mantenerse en buen estado de conservación.



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

SERFOR
Servicio
Nacional
Forestal y
de Saneamiento
Sistémico

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario de la Consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

- 23.18. Los equipos deben ser desmontados para su lavado y desinfección, en la frecuencia y procedimiento indicados en el documento PHS.
- 23.19. Las frecuencias de limpieza y desinfección deben estar consignadas en un cronograma de actividades en la que se especifique zonas o equipos, frecuencia, responsabilidades, metodología y productos a utilizar.
- 23.20. El PHS debe contemplar medidas para la prevención y control de vectores (insectos, roedores y otras plagas de importancia en la salud pública), a fin de minimizar los riesgos para la inocuidad de los alimentos.
- 23.21. Queda expresamente prohibida la presencia de cualquier animal en cualquier área donde se manipulan directa o indirectamente alimentos.
- 23.22. Eliminar cualquier foco de contaminación que atraiga plagas al establecimiento. Los controles deben aplicarse de forma inmediata cuando existan evidencia de su presencia.
- 23.23. La aplicación de rodenticidas e insecticidas para el control de vectores, debe ser realizada por el personal técnico capacitado o servicios autorizados por la Autoridad Sanitaria.
- 23.24. Los productos químicos y biológicos deben guardarse bajo estrictas medidas de seguridad, a fin de prevenir cualquier posibilidad de contaminación cruzada hacia los alimentos.

24. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

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

25. CONDICIONES DEL CONCESIONARIO

- a) El Concesionario brindará y atenderá los servicios de desayuno, almuerzo y otros al personal del SERFOR, 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 y/o alimentos procesados). En todos los casos, deberán contar con el visto bueno de la Oficina de Recursos Humanos, quien a través de su área correspondiente realizará la evaluación correspondiente. De no cumplirse con este punto se hará merecedor de una sanción que puede llegar a la resolución 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, el mismo que deberá contar con la vestimenta e implementos adecuados.
- e) No existirá ningún vínculo laboral entre el personal del Concesionario y del SERFOR.
- f) El concesionario no podrá en ningún caso subarrendar ni ceder total o parcialmente la concesión, bajo sanción de resolver el presente contrato.
- g) Todo el personal que atiende deberá tener carné 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, el mismo que será presentado para la suscripción del contrato.
- i) El concesionario deberá implementar un libro de reclamaciones.
- j) Queda prohibido el uso de cocinas eléctricas.



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y RiegoSERFOR
Servicio
Nacional
Forestal y
de Pesca
SINACE

*“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año del Bicentenario de la Consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de
las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”*

- k) Los menús propuestos deben contar con la aprobación de una nutricionista colegiada y con habilitación vigente.
- l) El valor de los alimentos expendidos por el Concesionario será pagado directamente por los usuarios de los servicios, pudiendo el Concesionario, a su criterio y bajo su entera responsabilidad, otorgar créditos a los usuarios que estime conveniente, no siendo responsabilidad del SERFOR.
- m) El Concesionario, está obligado a dar facilidades a la Entidad, cuando ésta solicite las muestras necesarias para garantizar la calidad de los productos.
- n) En caso de duda sobre algún producto, la Entidad estará facultada a intervenir.
- o) El Concesionario no podrá realizar mejoras en el local.
- p) 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 Entidad.
 - En casos de expender comidas preparadas, estas deben ser consumidas dentro de las primeras seis (06) horas y mantenerse bajo refrigeración sin exceder de las 24 horas desde su preparación.
 - Está prohibido el uso de sobras y de alimentos desechados en la elaboración de nuevas comidas.
 - Carné de vacunación COVID-19 con un mínimo de tres vacunas.
- q) Requisitos del manipulador de alimentos:
 - Poseer carné de salud actualizado, otorgado por el Ministerio de Salud.
 - Estar libre de enfermedad infectocontagiosa 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.
- r) Obligaciones del Concesionario:
 - Al término del contrato, el Concesionario deberá entregar el local en las mismas condiciones con que inició a prestar el servicio.
 - El Concesionario deberá contar con sus propios tachos y bolsas para los residuos generados por el servicio brindado.
 - El Concesionario podrá utilizar los lavaderos del comedor para el lavado de sus vajillas (platos y cubiertos), no se permitirá lavado de ollas ni enseres.
 - El Concesionario cuidará del funcionamiento de los lavaderos del comedor.

26. ANTICORRUPCIÓN

Los participantes declaran y garantizan no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal con relación al presente concurso.

Asimismo, se obligan a conducirse en todo momento, durante la ejecución del proceso y del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas.



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

SERFOR
Servicio
Nacional
Forestal y
de
Pesca
 Acuicultura

*“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año del Bicentenario de la Consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de
las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”*

Además, se comprometen a: i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

Los participantes y el concesionario se comprometen a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

27. PUBLICACIÓN DEL OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

El otorgamiento de la buena pro será otorgado a través de la página web de la Entidad.

28. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

28.1. Cualquier otro punto no contemplado en el presente documento será revisado y evaluado por la Entidad de oficio o a petición de parte.



*“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
 “Año del Bicentenario de la Consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”*

ANEXO N° 1

CARTA DE PRESENTACIÓN Y DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL PARTICIPANTE

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO N° 001-2024-SERFOR (PRIMERA CONVOCATORIA)

Presente.-

Estimados señores:

El/la que suscribe,, representante legal de, identificado (a) con DNI N°, RUC N°, con poder inscrito en la localidad de en la ficha N°, asiento N° DECLARO BAJO JURAMENTO que la siguiente información de mi representada se sujeta a la verdad:

Nombre o razón social	
Domicilio legal	
RUC	
Teléfono	
Correo electrónico	
Nombre del representante legal	
Inscripción en registros públicos	
Poder vigente	

Lima,

 Firma, nombres y apellidos del postor
 razón social de la empresa

Nota: las personas naturales elaborarán el Anexo N° 1, con los datos que correspondan y les sean aplicables.

(Handwritten signatures and initials in blue ink)



PERÚ

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego

SERFOR Servicio Nacional Forestal y de Fauna Silvestre

*“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año del Bicentenario de la Consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”*

ANEXO N° 2

DECLARACIÓN JURADA DE NO TENER IMPEDIMENTO PARA CONTRATAR CON EL ESTADO

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO N° 001-2024-SERFOR (PRIMERA CONVOCATORIA)

Presente.-

Estimados señores:

El/la que suscribe, representante legal de, identificado (a) con DNI N°, domiciliado en, representante legal de, que se presenta al concurso N° 001-2023-SERFOR, DECLARO BAJO JURAMENTO:

1. No tengo impedimento para participar en procesos de selección, ni nos encontramos inhabilitados para contratar con el Estado.
2. Conozco, acepto y me someto a las bases, condiciones y procedimiento del presente concurso.
3. Soy responsable de la veracidad de los documentos e información que presento para el presente concurso.
4. Me comprometo a mantener mi oferta durante el proceso de selección y a suscribir el contrato en caso de resultar favorecido con la buena pro.
5. Conozco las sanciones a las que me sometería en caso de faltar a la verdad.

Lima,

Firma, nombres y apellidos del postor
razón social de la empresa



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

SERFOR
Servicio
Nacional
Forestal y
de Fauna
Silvestre

*“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año del Bicentenario de la Consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de
las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”*

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES GENERALES DE LAPRESTACIÓN DE SERVICIOS

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO N° 001-2024-SERFOR (PRIMERA CONVOCATORIA)

Presente.-

Estimados señores:

En mi calidad de participante, luego de haber examinado los documentos del Concurso N° 001-2023-SERFOR, declaro conocer todas las condiciones existentes, por lo que ofrezco el servicio de alimentos en el comedor de la sede central del Servicio Nacional Forestal y de Fauna Silvestre – SERFOR, de conformidad con las disposiciones y condiciones que se indican en las bases.

En dicho sentido, me comprometo a realizar el servicio aludido con las características, en la forma, plazos y condiciones especificadas en las bases.

Lima,

Firma, nombres y apellidos del postor
razón social de la empresa



PERÚ

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego

SERFOR Servicio Nacional Forestal y de Fauna Silvestre

*“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año del Bicentenario de la Consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”*

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE RELACIÓN DE CLIENTES

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO N° 001-2024-SERFOR (PRIMERA CONVOCATORIA)

Presente.-

Estimados señores:

El/la que suscribe, representante legal de, identificado (a) con DNI N°, con domicilio legal en, representante legal de, declaro haber y/o estar realizando servicios de concesión de alimentos y/o similares a los siguientes clientes:

N°	CLIENTE	PERIODO DEL SERVICIO (años, meses, días)	TIPO DE SERVICIO	CONTRATO	TELÉFONO DE CONTACTO

Lima,

Firma, nombres y apellidos del postor
razón social de la empresa

Nota. - El participante en caso de ser restaurantes pueden presentar una Declaración Jurada de ingresos, declaración jurada del impuesto a la renta y/o contratos.

[Handwritten signatures and initials in blue ink]



PERÚ

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego

SERFOR Servicio Nacional Forestal y de Fomento

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario de la Consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

ANEXO N° 5

DECLARACIÓN Y DESCRIPCIÓN DE PRECIOS DE LOS MENÚS

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO N° 001-2024-SERFOR (PRIMERA CONVOCATORIA)

Presente.-

Estimados señores:

Es grato dirigirme a ustedes para hacer de su conocimiento que se acuerdo a las condiciones establecidas en el presente proceso, mi propuesta de precios a fin de atender el servicio requerido, es el siguiente:

Table with 3 columns: N°, DESCRIPCIÓN, and PRECIOS UNITARIOS (EN S/). Rows include Menú convencional, Menú dieta, and Desayuno.

El precio del menú para llevar se realizará bajo envases de material biodegradable, manteniéndose el mismo precio ofertado.

Asimismo, se presenta adjunta una variedad de menús y relación de sus componentes para un mes, por cada uno de los menús indicados.

Lima,

Firma, nombres y apellidos del postor
razón social de la empresa

Handwritten signatures in blue ink on the left margin.



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y RiegoSERFOR
Servicio
Nacional
Forestal y
de Pesca
SINACORA

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario de la Consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de
las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

ANEXO N° 6

**TABLA DE DOSIFICACIÓN DE ALIMENTOS DE LOS MENÚS ECONÓMICO Y
EJECUTIVO (GRAMOS POR RACIÓN)**

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO N° 001-2024-SERFOR (PRIMERA CONVOCATORIA)

Presente.-

Estimados señores:

El/la que suscribe, representante legal de
....., identificado (a) con DNI N°, con domicilio legal en
....., representante legal de
....., declaro que la siguiente es una tabla de dosificación de alimentos
de los menús , por cada tipo de menú :

1) Frecuencia básica de cárnico

Cárnico (almuerzo)	Frecuencia (10 días)
Vacuno o res (entero, picado, molido)	3 veces
Aves (pollo, pavita)	3 veces
Aves(gallina)	1 vez
Cerdo	1 vez
Trucha o pescado en filete	2 veces

2) Gramajes básicos de cárnicos para platos de fondo (en cocido)

Cárnicos	Gramajes
Vacuno	Molida 120 gr. Pulpa 150 gr. (fileteada, corte bistec, guiso, asado pejerrey) Con hueso 180 gr
Aves (pollo, gallina, pavo)	Pulpa 150 gr. Con hueso 220 gr.
Cerdo	Pulpa 150 gr. Con hueso 180 gr.
Trucha	Filete 130 gr.
Pescado en filete	Con hueso 180gr.

En las sopas considerar 40 gr. de cárnicos (no huesos)

3) Gramaje básico de otros insumos por ración

Otros	Gramajes
Frutas de mesa por unidad	120 gr. Picada 120 gr.
Guarnición: arroz, tallarín	120 gr.
Embutidos, queso	40gr.
Guarnición: menestras	80 gr.
Fideos o pastas	20 gr. sopas
Arroz, quinua, trigo y morón, sémola	15 gr. sopas
Postre elaborado	100 gr
Gelatina, flan, carlota, mousses	5 onzas

Lima,

Firma, nombres y apellidos del postor
razón social de la empresa



PERÚ

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego

SERFOR Servicio Nacional Forestal y de Fauna Silvestre

*“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año del Bicentenario de la Consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”*

ANEXO N° 7

DECLARACIÓN JURADA DE SOLVENCIA ECONÓMICA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO N° 001-2024-SERFOR (PRIMERA CONVOCATORIA)

Presente.-

Estimados señores:

El/la que suscribe, representante legal de, identificado (a) con DNI N°, con domicilio legal en, representante legal de, declaro haber facturado en un periodo de cinco (5) años el monto de S/, lo que acredito con la declaración jurada de ingresos y declaración jurada del impuesto a la renta presentada a la SUNAT que se adjunta en copia y que podrá ser verificada a su sola solicitud cuando lo estimen conveniente.

Lima,

Firma, nombres y apellidos del postor
razón social de la empresa



*“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
 “Año del Bicentenario de la Consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”*

ANEXO N° 8

DECLARACIÓN JURADA DE MEJORAS A LA PROPUESTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO N° 001-2024-SERFOR (PRIMERA CONVOCATORIA)

Presente.-

Estimados señores:

El/la que suscribe, representante legal de, identificado (a) con DNI N°, con domicilio legal en, representante legal de, declaro suministrar para el funcionamiento y mejorar la propuesta del servicio de concesionario del comedor, lo siguiente:

1. _____
2. _____
3. _____

Lima,

 Firma, nombres y apellidos del postor
 razón social de la empresa



*“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
 “Año del Bicentenario de la Consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”*

ANEXO N° 9

LISTADO DE BIENES

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCURSO N° 001-2024-SERFOR (PRIMERA CONVOCATORIA)
 Presente.-

Estimados señores:

El/la que suscribe, representante legal de, identificado (a) con DNI N°, con domicilio legal en, representante legal de, declaro el listado de bienes que detallo a continuación:

N°	ETIQUETA	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	DETALLE	MARCA	MODELO	SERIE	MEDIDA	COLOR

Lima,

 Firma, nombres y apellidos del postor
 razón social de la empresa

(Handwritten signatures)



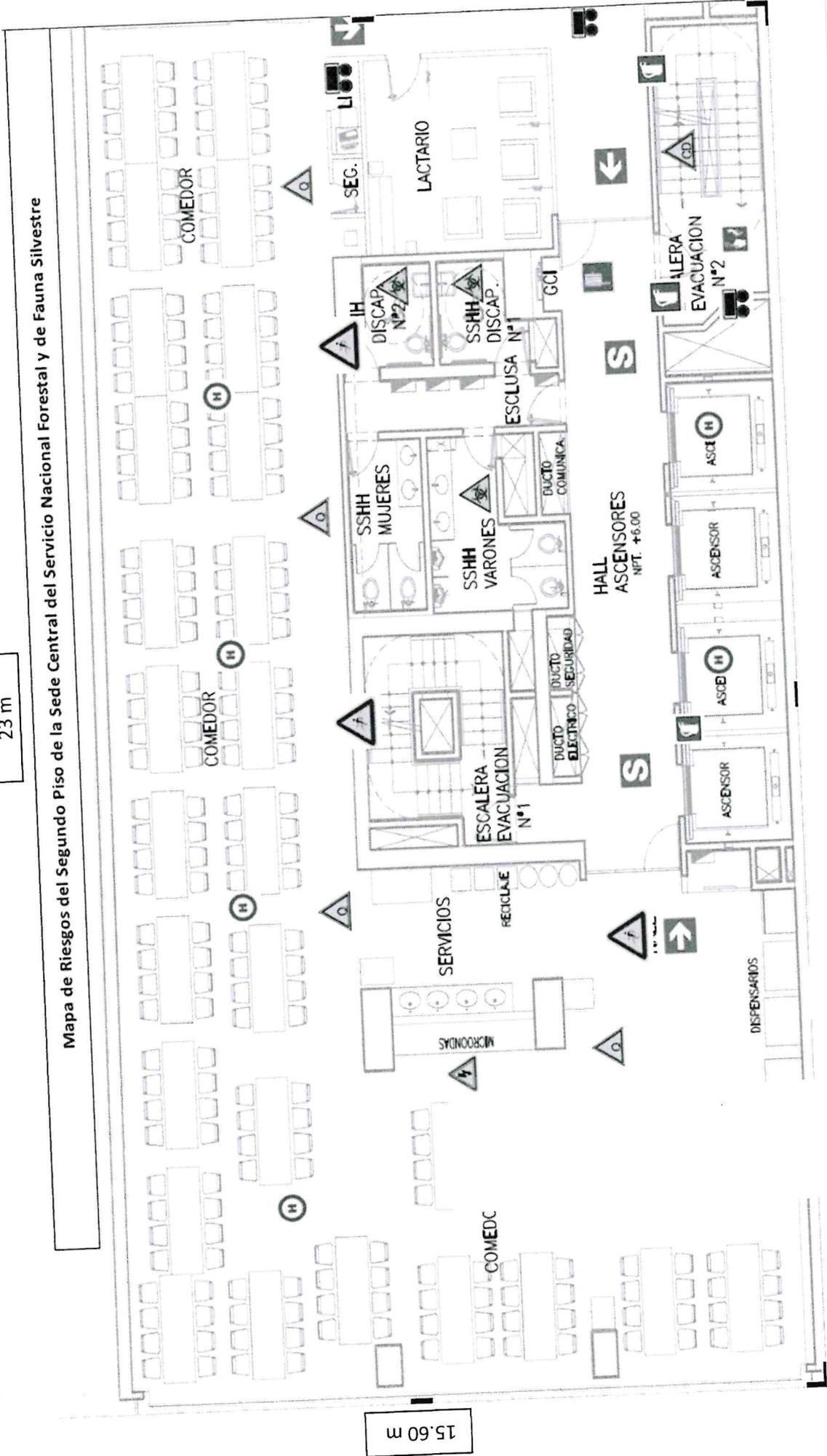
"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario de la Consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

ANEXO N° 10
PLANOS DE UBICACIÓN
COMEDOR DE LA SEDE INSTITUCIONAL DEL SERFOR

[Handwritten signatures and initials]

23 m

Mapa de Riesgos del Segundo Piso de la Sede Central del Servicio Nacional Forestal y de Fauna Silvestre



15.60 m