

**BASES PARA LA CONCESIÓN DEL
SERVICIO DE COMEDOR Y
CAFETERÍA DE LA SEDE CENTRAL
DE LA UNIDAD DE GESTIÓN
EDUCATIVA LOCAL 05**

1. ASPECTOS GENERALES

1.1 DEPENDENCIA QUE REQUIERE EL SERVICIO

SEDE CENTRAL DE LA UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL 05.

1.2 FINALIDAD PÚBLICA:

Dar en concesión el servicio del Comedor y Cafetería de la SEDE CENTRAL DE LA UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL 05, con la finalidad que funcionarios, servidores públicos y visitantes a la entidad, se beneficien del servicio de alimentación otorgado por el concesionario que obtenga la buena pro.

2. CRONOGRAMA

Publicación en la página WEB de la UGEL 05	16 de febrero de 2026
Convocatoria	Del 16 de febrero al 02 de marzo de 2026
Visita al Comedor de la UGEL05 por parte de los proveedores	Del 17 de febrero al 02 de marzo de 2026
Absolución de Consultas	Del 17 de febrero al 02 de marzo de 2026
Recepción de Propuestas	03 de marzo de 2026
Evaluación de Propuestas	04 de marzo de 2026
Publicación de Resultados Finales Firma del Contrato	05 de marzo de 2026

3. PROCESO DE LICITACION, ASPECTOS TECNICOS Y ECONOMICOS

3.1. Formulación y Absolución de Consultas

Los participantes podrán presentar consultas o solicitar la aclaración de cualquier punto de las bases, las cuales deberán solicitarse vía correo electrónico a ecatacora@ugel05.gob.pe, en la fecha indicada en el cronograma que será publicados en la página web de la UGEL05.

3.2. Consideraciones de carácter técnico — económico

- **Plazo de validez de la oferta**

La propuesta, en su aspecto técnico y económico, tendrá vigencia durante el proceso de licitación hasta la suscripción del contrato. La suscripción del contrato se efectuará dentro del plazo de tres (3) días hábiles de la fecha de publicación de resultados.

- **Requerimiento y especificaciones del servicio**

En el **Anexo N° 1** se explican en detalle las especificaciones técnicas y/o términos de referencia del servicio materia de la presente licitación, siendo estas las condiciones o características mínimas, de cumplimiento obligatorio, por lo tanto, las propuestas pueden superarlas.

- **Periodo de Prestación de Servicio**

El plazo será por un (01) año contado a partir de la puesta en operación del servicio.

- **Condiciones básicas para garantizar la prestación del servicio**

El Contratista asume plena autonomía técnica y la responsabilidad para el desarrollo de sus actividades.

Los trabajadores del Concesionario de la UGEL05 no mantendrán vínculo laboral con ésta, sino con el Contratista, quien deberá mantener su personal en planilla; el pago de las remuneraciones, reconocimiento de derechos laborales y otorgamiento de los beneficios sociales establecidos de acuerdo con ley, serán de responsabilidad exclusiva del Contratista.

El Contratista brindará todas las facilidades necesarias para que la UGEL05, las veces que considere necesario, a través del Comité para la concesión y supervisión de ejecución y control del comedor con el apoyo del profesional de la salud de la UGEL05 o por terceros, efectúe inspecciones (físicas o bromatológicas) en las instalaciones del Concesionario para verificar el cumplimiento de los requisitos de la prestación del servicio.

Considerando que el incumplimiento de las obligaciones legales del Contratista frente a su personal constituye una transgresión de la ley y podría, eventualmente, producir una paralización o suspensión de los servicios licitados en la UGEL05, con el grave perjuicio que ello importa, queda establecido que el Contratista deberá cumplir rigurosa y oportunamente con dichas obligaciones y que la UGEL05 en tanto tome conocimiento de algún incumplimiento, podrá solicitar ante las autoridades competentes las inspecciones y sanciones que corresponda, pudiendo, inclusive, resolver el contrato de haberse verificado tal situación.

El postor que obtenga la buena pro brindará el servicio de alimentación en el ambiente del comedor destinado para tal fin, ubicado en el primer piso de la SEDE CENTRAL DE LA UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL 05, sito en la Av. Perú S/N Cuadra 1, distrito de San Juan de Lurigancho.

- **Condiciones de carácter económica**

- La oferta para la prestación de los servicios de Alimentación se presentará a todo costo, donde se identifiquen el costo del valor del menú, dieta y otros; los precios se cotizarán en soles.
- La UGEL 05 proporcionará el local para la prestación de los servicios incluyendo los equipos de cocina, mesas y sillas. (Anexo 2, adjunto).
- El Contratista abonará a la UGEL05 al Equipo de Tesorería la suma de S/. 500.00 (Quinientos y 00/100 Soles mensuales incluido IGV) que equivale a los gastos por concepto de servicios básicos de luz y agua.
- Los gastos del servicio de gas serán asumidos enteramente (incluye mantenimiento) por el Concesionario.
- El concesionario para iniciar sus actividades, derivados del presente proceso, deberá abonar en Tesorería de la UGEL 05 una garantía de S/.

1,500.00 (Un mil quinientos y 00/100 soles), la misma que será devuelta al concluir la concesión, siempre y cuando no haya observaciones al mismo, por daños ocasionados.

- Asimismo, los gastos de fumigación, desratización, mantenimiento de los equipos de cocina estarán a cargo del Concesionario, en períodos de dos meses, para lo cual el Concesionario deberá entregar un cronograma de ejecución al firmar el contrato. El incumplimiento de la fumigación será causal de resolución del contrato.

3.3. Sistemas y Condiciones de Adjudicación

La evaluación de las propuestas técnicas y económicas se realizará en una misma etapa a cargo del Comité Especial encargado de la Selección.

El Comité Especial calificará cada propuesta de acuerdo con las presentes bases y según los tramos de puntuación de acuerdo con los factores de evaluación:

- Tiempo y experiencia en el servicio
- Capacidad de Operación
- Cartera de Clientes
- Oferta Económica

4. PRESENTACION DE PROPUESTAS Y OTORGAMIENTO DE BUENA PRO

La presentación de las Propuestas Técnica y Económica se hará mediante carta dirigida al Comité Especial encargado de la Selección de la persona natural o jurídica que administre en Concesión el servicio de Comedor de la UGEL05 en la Mesa de Partes de la UGEL05, en la fecha indicada en el Cronograma del Proceso. La presentación deberá ser en un sobre cerrado y lacrado consignando el siguiente asunto:

PROCESO DE SELECCIÓN DE LA CONCESIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN UGEL 05, PROPUESTA TÉCNICA Y ECONÓMICA [RAZON SOCIAL DE LA EMPRESA POSTORA]

Las propuestas Técnica y Económica se presentarán impresas en papel con membrete del postor, en original, anilladas o con otro medio de encuadernación. Las propuestas deberán tener un índice de contenido, las cuales se presentarán en un sobre cerrado.

Es obligatoria la presentación de toda la documentación requerida, de lo contrario se descalificará al Postor.

Las ofertas deberán presentarse en moneda nacional.

El Comité Especial procederá a abrir los sobres de los postores que contienen las propuestas técnica y económica para su respectiva evaluación.

4.1 Forma de presentar las propuestas

a. Propuesta Técnica

La Propuesta técnica deberá contener los documentos indicados a continuación:

- Carta de Presentación de las propuestas,
- Índice de los documentos que contiene el sobre. El índice deberá indicar en forma clara y precisa el número de página donde se ubica cada documento.
- Declaración Jurada de Datos Generales del Postor, en la que se indicará el nombre o razón social, N° de RUC, dirección, representante legal, N° DNI de éste, N° de ficha o folio de inscripción en los registros públicos. Para la firma de Contrato será necesario que entregue copia de la documentación declarada.
- Información respecto de los Términos de Referencia y/o Especificaciones Técnicas.
- Documentación que acredite experiencia en la prestación del servicio convocado (Constancias otorgadas por entidades públicas y/o privadas, en las hubiera brindado un servicio similar, en caso de restaurantes podrá presentar su licencia de funcionamiento o cualquier otro documento que acredite la experiencia en el rubro.
- Documentación que acredite lo solicitado en el Factor de Evaluación de Cartera de Clientes.
- Documentación que acredite lo solicitado en el Calidad y Eficiencia, así como adjuntar las certificaciones de calidad logradas

b. Propuesta Económica

Los postores deberán elaborar su propuesta económica para el servicio solicitado considerando:

- Precio del Menú.
- Precio del Menú Dieta.

4.2 Factores que serán evaluados referidos al postor

El concesionario debe ser una persona natural o jurídica, el cual debe cumplir los siguientes requisitos que a continuación se detallan:

- Tiempo y Experiencia en la actividad, se refiere al tiempo que el postor viene desempeñándose en la actividad relacionada a la materia del servicio licitador acreditándose con contratos y/o certificados de conformidad donde acredite el tiempo de servicios prestado y el número promedio de comensales, dentro de los últimos cinco (05) años.
- Capacidad de Operación, para las operaciones manejadas en los últimos cinco años se considerará el promedio de comensales por operación, esto estará acreditado en la copia de los contratos.
- Cartera de Clientes, se refiere a la cantidad de entidades públicas y/o privadas donde el postor brindó o brinda el servicio que se está licitando y al tamaño de estas, siendo validado este último requisito

con contratos y/o conformidades del servicio brindado por cada contrato.

- La relación de clientes a presentar de preferencia deberá abarcar a los últimos cinco años. En cada caso especificar cuales servicios, antes prestados o actualmente en curso, son similares a los que se concursa mediante las presentes bases. Se solicita consignar el nombre de la persona responsable del cliente en cada operación, a quien contactar, su dirección y teléfono.
- Calidad y Eficiencia del servicio, se considerarán las cartas de referencia de entidades publicas y/o privadas que el postor adjunte, las cuales deberán tener relación con las operaciones presentadas para el factor tiempo y experiencia en la actividad. Para las operaciones en que este prestando servicios actualmente, es necesario presentar la constancia respectiva.
- Precio establecido para el menú a precio base de S/. 10,00 incluido IGV. Debiendo considerar 160 menús a S/.10.00, los cuales serán pagados por cada comensal, el postor no podrá ofertar un importe mayor al establecido.

4.3 Sistema de Evaluación

Las propuestas serán evaluadas técnica y económicamente de acuerdo con los siguientes parámetros:

Experiencia del Postor (60 Puntos)

Años de Experiencia 10 pts. por año	40 puntos
Certificado de Conformidad del Servicio, máximo 5 certificados (C/U 2 pts.)	10 puntos
Cantidad de comensales que figuran en los Contratos, mínimo 100 comensales por contrato. Máximo 05 contratos (01 pts.).	05 puntos
Cartera de Clientes, para lo cual deberán adjuntar contratos y/o conformidades del servicio brindado por cada contrato. Máximo 5 contratos o Conformidades	05 puntos
SUB-TOTAL	20 puntos

La evaluación se efectuará otorgando el mayor puntaje al postor que acredite mayores años de experiencia, mayor cantidad de comensales, mayores certificados de conformidad del servicio y mayor cantidad de cartera de clientes.

Propuesta económica (40 Puntos)

Precio del Menú	25 puntos
Precio del Menú Dieta	15 puntos

La evaluación Final será según puntajes totales alcanzados por cada postor, donde se establecerá el correspondiente cuadro de méritos.

En caso de que exista empate entre dos (02) o más postores en la calificación final, se calificará con cinco (05) puntos adicionales al que ofrezca mayor cantidad de mejoras.

El Comité Especial otorgará la Buena Pro del presente concurso al postor que obtenga el primer lugar en el orden de prelación de acuerdo con la evaluación final.

5. CONSIDERACIONES PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO

- a) La cantidad total de servidores que actualmente laboran en la Sede Central es de aproximadamente 200 personas, aproximadamente, quienes diariamente requerirán los servicios del comedor de lunes a viernes en las mañanas, medio día y/o tarde. Esta cantidad puede ser mayor o menor en función al precio, calidad, cantidad y variedad del servicio de comedor que brinde el concesionario, El horario de atención para servir los menús será en dos grupos: 1er. Grupo de 12:30 a 13:00, 2do. Grupo de 13:00 a 13.30 horas.
- b) El personal que se encargará de brindar el servicio estará debidamente capacitado en técnicas de servicio y atención al cliente, además contará con los elementos de seguridad alimentaria necesarios (cobertores de cabello, cubre boca, uniforme y delantal) para garantizar un servicio de calidad para todos los comensales, el cumplimiento de lo anteriormente señalado estará a cargo del Profesional de la salud u otro profesional de la UGEL05 quien realizará las verificaciones respectivas.
- c) El personal encargado del comedor lo estará también de la limpieza de las mesas una vez que hayan sido desocupadas por los comensales, tomando en cuenta los dos turnos.
- d) El precio de los platos a la carta, serán fijados por el CONCESIONARIO, los cuales deben cubrir los requerimientos nutricionales respectivos. En caso exista un incremento de precios por parte del CONCESIONARIO, este deberá ser coordinado con el área de Administración; asimismo no se podrá realizar ningún incremento antes de cumplido 6 meses de servicios.
- e) Una vez coordinada la relación de los menús durante la semana con el comité de concesión y supervisión de ejecución y control del comedor de la Sede de la UGEL 05, para lo cual tendrá el apoyo del profesional encargado de sede de la UGEL 05, asimismo el personal de cocina se encargará de la preparación de los alimentos siguiendo todos los estándares de higiene y calidad para ofrecer platos sanitariamente seguros, gastronómicamente atractivos y con el valor nutricional solicitado.

- f) El concesionario debe exhibir a través de un panel en el lugar visible, la lista de precios de los productos en venta.
- g) El concesionario debe emitir boleta y/o factura sea de manera manual y/o electrónica a los comensales.
- h) El concesionario debe contar con un Libro de Reclamaciones, el cual será revisado en coordinación con Bienestar Social del área de Recursos Humanos de la UGEL05.
- i) Los trabajadores de la institución pueden hacer uso de las instalaciones del comedor cuando lleven sus loncheras.
- j) No se permite la venta y/o consumo de bebidas alcohólicas.
- k) De ser necesario en caso se incremente el número de comensales se establecerá horarios de atención, en coordinación con Bienestar Social del área de Recursos Humanos.

6. RESOLUCIÓN DE CONTRATO

Son causales para una evaluación por parte la UGEL05 de resolución del contrato las siguientes:

El incumplimiento injustificado o reiterativo por parte del Contratista de:

- Plazo de iniciación de su obligación contractual o de la propia ejecución del servicio.
- No pago puntual de los gastos por concepto de servicios básicos de luz y agua.
- Ejecución en forma reiterada y deficiente o por dolo de sus obligaciones.
- Actos reñidos contra las normas de la UGEL05 cometidos en forma reiterada por el personal del Contratista y que afecten a la operación.
- El empleo de personal no autorizado o prohibido para la realización de los servicios.
- El no pago puntual de las obligaciones laborales a sus trabajadores, incluye gratificaciones y otros.
- La no subsanación por parte del Contratista, en los plazos establecidos por la UGEL05 de cualquier incumplimiento al contrato.

Sin perjuicio de lo anterior, las partes podrán rescindir el contrato con el envío de una carta notarial con al menos 30 días antes de la fecha indicada del término del contrato o cuando la UGEL05 lo decida según la gravedad de la falta que motiva la resolución del contrato.

7. DISPOSICIONES FINALES

- La información proporcionada por el postor a la UGEL05 para su participación en la presente Licitación tiene el carácter de declaración jurada.
- La UGEL05 se reserva el derecho de verificar y constatar la veracidad de la documentación e información presentada por el postor ganador de Buena Pro; de no ajustarse ésta a la realidad, la UGEL05 aplicará las sanciones que se establezcan en el contrato.
- El postor es responsable del contenido de la información presentada por su(s) representante(s).

- El ganador de la Buena Pro deberá contratar todos los seguros que le obligan las leyes peruanas referentes a la prestación de los servicios que ofrece brindar: esto incluye el Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (SCTR), carné de sanidad vigente para cada uno de sus trabajadores destacados a la operación, deberán acreditar poseer certificados sin antecedentes penales y policiales.
- El Contratista deberá tener siempre vigentes y a disposición inmediata de la UGEL05 cada vez que se lo requieran, los N° de póliza de sus trabajadores.
- El Contratista deberá adoptar y hacer cumplir todas las Normas y Reglamentos de Seguridad que sean necesarios y apropiados para resguardar al personal que trabaje a su servicio. También mantendrá programas propios de capacitación en seguridad.
- Asimismo, deberá cumplir los reglamentos sobre precauciones del servicio contratado y también aquellas instrucciones especiales que sobre seguridad le imparta el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo de la UGEL05.
- El ganador de la Buena Pro deberá presentar un expediente completo que incluya todos los puntos anteriores y una Carta de Compromiso en la cual indicará, que se compromete a mantener en funcionamiento adecuado todos los componentes de los servicios mientras dure la vigencia del contrato.

8. Condiciones del servicio, obligaciones y responsabilidades del contratista

- Atender la prestación del servicio, conforme a la propuesta presentada, en el momento y fecha oportuna.
- El Contratista deberá dar solución a las observaciones hechas por la UGEL05 sobre el desempeño sus trabajadores o supervisores, ya sea por incumplimiento de las normas establecidas por la UGEL05 o por otros motivos. Si el Contratista decide reemplazar al personal deberá hacerlo por otra persona de igual o mejores calificaciones y experiencia.
- El Contratista deberá tomar las providencias del caso para asegurar un servicio permanente, para que los servicios materia del contrato no sean interrumpidos durante los horarios establecidos.
- El Contratista estará obligado a mantener un stock de seguridad, adicional al consumo semanal, equivalente al consumo de un periodo de 10 días para los víveres secos, insumos y materiales no perecibles y de 3 días para los perecibles.
- El Contratista se responsabiliza de los daños y pérdidas que se pudieran presentar a equipos o bienes de propiedad de la UGEL05 previa evaluación se determinará el valor total de los equipos y bienes comprometidos (costo de reposición actualizado).
- El contratista deberá mantener en las mismas condiciones en las que recibió las instalaciones de infraestructura, pintado de local y cocina, caso contrario esto será descontado de la garantía que corresponda.
- A la UGEL05 no le corresponderá ninguna responsabilidad en caso de accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores

del Contratista o en casos de daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir con la ejecución del contrato.

9. Administrador del Contratista

En lo que se refiere al desarrollo de las actividades del Contratista, este es el único responsable frente a la UGEL05, no pudiendo trasladar dicha responsabilidad a ningún funcionario. Sin perjuicio de lo anterior, el representante del Contratista deberá contar con poder de decisión en el servicio brindado, a su vez reestructurará el respectivo equipo de trabajo, sobre la base de los requerimientos técnicos del servicio.

10. Servicios generales de la UGEL05

La UGEL05 a través del Profesional designado se encargará de coordinar con el Contratista, el cumplimiento de los términos del servicio contratado asumirá las siguientes funciones:

- Controlar el cumplimiento de todos los servicios, programas, métodos de ejecución de los trabajos y en general cualquier aspecto que tenga relación directa con los servicios.
- Verificar la calidad del servicio y de los insumos a utilizar en la alimentación.
- Comunicar requerimientos y recomendar acciones al representante del Contratista con relación a los servicios, enmarcadas dentro de lo previsto en el Contrato y en las presentes Bases.
- Ejercer el control en forma directa o a través de terceros, nominando inspectores, en los cuales podrá delegar sus atribuciones. Esta delegación, como la nominación, será comunicada al representante del Contratista por escrito, las veces que sea necesario.

En consecuencia, ninguna relación, orden o instrucción verbal o escrita, de cualquier persona no autorizada por la UGEL05 tendrá validez para los efectos de crear compromisos o vínculos con el Contratista que excedan a los estipulados en las presentes bases o el contrato de servicios.

ANEXO N° 1

ESPECIFICACIONES TECNICAS Y/O TERMINOS DE REFERENCIA

1. Aspectos Generales

El servicio de Alimentación comprende los servicios de comedor y cafetería.

2. Alcance y partes que comprenden los servicios

2.1 Servicio de alimentación

Se requiere que el Contratista suministre por su cuenta, costo y riesgo, los alimentos necesarios para los colaboradores de la UGEL05.

a. Horarios de atención en comedores

Horario de Atención de Almuerzo de lunes a viernes de 12:00 a 16:00 horas.

Horario de atención de requerimientos adicionales para el personal que realizará labores extraordinarias por cumplimiento de metas de 16:00 a 17:00 horas (será coordinado con el área de Administración y el Área usuaria)

El CONCESIONARIO comunicará con anticipación, por escrito o por correo electrónico cualquier modificación adicional del horario de atención al área de Recursos Humanos de la UGEL05.

b. Distribución calórica

El servicio de alimentación está compuesto por una comida diaria completa y nutricional.

c. Dosificación de Insumos

El detalle de las frecuencias y gramajes básicas en crudo de los cárnicos y de otros insumos en los platos de fondo se muestra en los siguientes cuadros, para lo cual el Profesional de la salud de la UGEL05 verificara el cumplimiento de este:

Frecuencia Básica de Cárnico

Cárnico (Almuerzo)	Frecuencia Quincenal
Vacuno o Res (Entero, Picado y Molido)	2
Aves (Pollo, pavita, pato)	4
Aves (gallina)	1
Cerdo	1
Trucha o Pescado en filete	3

Gramajes Básicos de Cárnicos para Platos de Fondo (En cocido)

Cárnicos	Gramajes
Vacuno	Molida: 120 gr. Pulpa: 150 gr. Con hueso: 180 gr.
Aves (pollo, pavita)	Pulpa: 150 gr.
Aves(pato, gallina, pavo)	Con hueso : 220 gr.
Cerdo (solo almuerzo)	Pulpa: 150 gr. Con hueso : 180 gr.
Trucha	Filete: 130 gr.
Pescado en filete	Con hueso: 180 gr.

En las sopas considerar 50 gr. de cárnicos obligatorios.

Gramaje Básico de otros Insumos por Ración

Otros	Gramajes
Frutas de mesa por unidad	120 gr.
Arroz, tallarín (Guarnición)	120 gr.
Embutidos, queso	40 gr.
Menestras (Guarnición)	80 gr.

d. Estructura del Servicio

MENU

- Entrada Fría o Caliente o Sopas/cremas
- Plato de fondo a elegir entre 2 opciones
- Arroz y guarnición
- Refresco natural de libre consumo y sin azúcar industrial.
- Café/Te/Infusiones a disposición para el personal

MENU DIETA

- Entrada fría o caliente o sopas/cremas
- Plato de fondo 1 opcion.
- Refresco natural de libre consumo y sin azúcar industrial.

e. Dosificación de insumos

El Contratista deberá de especificar el detalle de las frecuencias y gramajes básicas en crudo de los cárnicos y de otros insumos para todas las comidas propuestas.

Cada postor podrá proponer su propia estructura en relación con la frecuencia y gramajes de cárnicos e insumos para asegurar un mejor servicio.

f. Especificaciones de la alimentación.

Los productos cárnicos (res, aves, cerdo, pescado y embutidos), lácteos y derivados deberán proceder de fábricas autorizadas y de prestigio y deberán presentar las siguientes características:

- Estar en óptimas condiciones para el consumo y mantenidos en cadena de frío.
- Contar con registro sanitario.
- Contar con rotulado y fecha de caducidad vigente por los riesgos de enfermedades que representen.
- Ser de marcas reconocidas o procedentes de fábricas autorizadas; se aceptarán:
- Los productos cárnicos de vacuno y derivados de establecimientos nacionales o importados.
 - Los productos cárnicos de aves y cerdo de marcas reconocidas en el mercado.
 - Los embutidos de marcas reconocidas en el mercado.
- La leche deberá ser entera, pasteurizada, evaporada, de marcas reconocidas en el mercado y deberán presentarse en sus envases originales.

- Los productos lácteos derivados de marcas reconocidas en el mercado.
- Los huevos de aves de marcas reconocidas en el mercado.
- Los víveres secos, condimentos, especias, grasas y aceites serán de origen 100% vegetal, igualmente serán de calidad superior, estarán rotulados y contarán con registro sanitario y fecha de caducidad vigente. Deberán proceder de fábricas autorizadas y de prestigio.
- Para el proceso de evaluación, el postor hará su propuesta de las tres (03) alternativas de Menú para sus primeros 60 días de operación, mostrando la variación y frecuencia de cárnicos; así la distribución nutricional (proteínas/grasas/carbohidratos) lograda con cada alternativa.
- Para la operación posterior a sus primeros 60 días, el Contratista proporcionará con quince (15) días de anticipación al mes de atención, la planificación mensual de los menús, firmada por el profesional de la salud de la UGEL 05 a fin de realizar las coordinaciones y correcciones que la UGEL05 le requiera.
- Ante requerimiento de la UGEL05, el Contratista podrá servir preparaciones especiales o bufets para ocasiones importantes, como: Fiestas Patrias, Aniversario de la UGEL05, Navidad, Año Nuevo u otras que serán facturadas de manera individual a la UGEL05.
- El Contratista, en cada una de las mesas ubicadas en los comedores, dispondrá de servilletas de papel y envases de condimentos y otros que crea conveniente sin que esto represente costo adicional alguno.

3. Requerimiento de Personal

Los puestos que deben considerarse, de preferencia de nacionalidad peruana, para brindar los servicios solicitados son:

PUESTOS	CANTIDAD
Chef o Maestro de cocina	1
Ayudante de cocina	1
Azafata y/o Mozo	1
Total	3

PERFIL CHEF O MAESTRO DE COCINA

- Experiencia laboral en Comedores, Concesionarios y/o Restaurantes no menor de dos (02) años cumpliendo la función de Chef y/o Maestro de Cocina.
- Carné de Sanidad Vigente.

PERFIL DE AYUDANTE DE COCINA

- Experiencia laboral en Comedores, Concesionarios y/o Restaurantes no menor de un (01) años cumpliendo la función de Ayudante de Cocina.
- Carné de Sanidad Vigente.

PERFIL DEL MOZO Y/O AZAFATA VAJILLERO Y AYUDANTE GENERAL

- Experiencia laboral en Comedores, Concesionarios y/o Restaurantes no menor de un (01) año cumpliendo la función del puesto requerido.
- Carné de Sanidad Vigente.

Para efectos de la evaluación del rubro Requerimiento del Personal, el Postor deberá acreditar el cumplimiento del perfil con copia simple de lo indicado por cada puesto.

- El personal que el Contratista destine a la ejecución de los servicios deberá ser calificado e idóneo, por ello se deberá presentar la nómina completa del personal que trabajará a sus órdenes, indicando de cada uno: nombre completo, DNI, domicilio, profesión u oficio, experiencia, carné sanitario y cualquier otro antecedente que se estime conveniente.
- Para todos los efectos legales el Contratista tendrá responsabilidad total y exclusiva de su condición de patrón o empleador para sus trabajadores.
- El Contratista deberá cumplir con todas las disposiciones legales y reglamentarias relacionadas con su personal y en especial, las del código de Trabajo y Ley de Accidentes de trabajo.
- El personal contratado por el Contratista no tendrá relación alguna ni jurídica, ni laboral, ni de subordinación con la UGEL05.
- En caso de que alguna de las personas del Contratista esté impedida para trabajar, sea a la hora de inicio de sus actividades o en el transcurso de la jornada laboral, el Contratista deberá reemplazarla oportunamente.
- El Contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar el personal asignado al servicio en la ejecución de sus labores, debiendo en su caso reparar o reemplazar a satisfacción de la UGEL05 los bienes de su propiedad.
- El Contratista proporcionará a su personal los uniformes adecuados (gorro, guantes, camisa, pantalón, mandil, naso bucal, botines y botas blancas con plantilla antideslizante, etc.) de acuerdo con la función y zona cautelando su buen uso e higiene.
- El Personal del Contratista deberá portar obligatoriamente, fotocheck, el mismo que será otorgado por El Contratista.
- El personal del deberá portar obligatoriamente su carné sanitario. El mismo que será otorgado por una entidad del MINSA y que presentarlo ante cualquier solicitud de la UGEL05.

4. Instalaciones, equipo y herramientas que brindará la UGEL05

- La infraestructura y el equipamiento de la cocina central serán entregados por la UGEL05 para el uso exclusivo de los servicios materia de la presente convocatoria a la empresa Contratista, Todos los equipos trabajarán con gas.
- En el Anexo N° 2 se detallan los equipos e infraestructura que proporcionará la UGEL05.
- El postor ganador de la Buena Pro dará su aceptación a la infraestructura y conjunto de equipos indicados señalando que constituyen una condición óptima para el desarrollo de su operación; adicionalmente podrá agregar por su cuenta, aquellos que considere necesarios para su operación.
- Los daños causados por el uso serán de responsabilidad del contratista, quien se encargará del mantenimiento preventivo y correctivo, reposición de partes.

5. **Menaje, vajilla y equipos menores que deberá aportar el Contratista .**

El Contratista aportará el menaje, utensilios, vajilla y equipo menor que considere necesarios para brindar los servicios solicitados, detallándolo en el inventario.

El Contratista, al término de vida útil de los utensilios, menaje y equipos menores que aporta deberá realizar el cambio inmediatamente por otro de la misma característica o a pedido de la UGEL05, cuando las inspecciones realizadas determinen su cambio inmediato. NO se deberán utilizar vajilla o vasos en mal estado o rotos.

6. **Metodología de Trabajo**

El postor describirá la metodología de trabajo a utilizar para los servicios propuestos en forma clara, precisa y concreta de tal manera que permita apreciar la calidad de los servicios y realizar el seguimiento y control durante la prestación de los servicios.

La UGEL05 podrá en el transcurso del servicio solicitar cambios y/o adaptaciones en el servicio en coordinación con el contratista.

El Contratista deberá contar con una Caja para la mejor prestación y rapidez del servicio.

7. **Prevención de riesgos y seguros**

El Contratista deberá tomar todas las precauciones razonables para evitar daños a las personas y a la propiedad.

ANEXO 2

EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR DE LA UGEL05

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	<u>MOBILIARIO</u> (Proporcionado por la UGEL05)		
	Sillas	Unidad	98
	Mesas	Unidad	17
	Cocina industrial de 06 hornillas	Unidad	01
	Mesa de trabajo y repisas de acero	Unidad	02
2	<u>EQUIPAMIENTO DE COCINA</u> (Proporcionado por el proveedor)		
	Refrigerador vertical de cuatro puertas	Unidad	01
	Congelador vertical de cuatro puertas	Unidad	01

Los equipos podrán ser modificados a propuesta del proveedor previa coordinación con el Comité.