

## 1. FUNDAMENTACIÓN

El Comité de Administración del Fondo de Asistencia y Estímulo del Gobierno Regional de Loreto, en adelante CAFAE-GOREL, tiene como finalidad brindar asistencia económica, educativa, familiar y alimentaria; así como, promover, desarrollar y/o apoyar actividades deportivas, recreativas, sociales, artísticas y culturales y realizar inversiones orientadas a beneficiar a los trabajadores de la sede central del Gobierno Regional de Loreto.

En tal sentido, CAFAE – GOREL tiene a su cargo la administración y conducción del espacio del Comedor del Gobierno Regional de Loreto - Sede Central, ubicado en Av. Abelardo Quiñones km. 1.5 - Belén, cuyo objeto es el expendio de alimentos para el personal.

Considerando que el comedor surge como necesidad para garantizar un balance nutricional y alimenticio al personal trabajador, que permanece en la institución hasta pasadas 15:00 horas, se requiere contar con un concesionario que brinde servicio de alimentación, que deberá tener las siguientes características:

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

## 2. OBJETIVOS

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

### 3. BASE LEGAL

Es de responsabilidad del CONCESIONARIO el cumplimiento de los siguientes dispositivos legales:

- Ley N° 26842, "Ley General de Salud".
- Ley N° 27444, "Ley del Procedimiento Administrativo General".
- R.S. N° 019-81-SA/DVM "Normas para el funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva".
- D.S. N° 007-98-SA, "Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas"
- D.S. N° 022-2001-SA, "Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en viviendas y establecimientos comerciales, industriales y de servicios".
- R.M. N° 363-2005/MINSA Normas Sanitarias para el funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines.
- D.S. N° 034-2008-AG, "Ley de Inocuidad de los Alimentos".
- Ley N° 29783, "Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo" y su Reglamento aprobado mediante el D.S. N° 005-2012-TR y las modificaciones realizadas mediante D.S. N° 006-2014-TR.
- Decreto Supremo N° 022-2001-SA, que aprueba el Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- Decreto Supremo N° 008-2020-SA, que declara la emergencia sanitaria a nivel nacional por el plazo de noventa (90) días calendario, y dicta medidas de prevención y control del Coronavirus (COVID-19).
- Decreto Supremo N° 044-2020-PCM, que declara el Estado de Emergencia Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote del COVID-19.
- Decreto Supremo N° 057-2020-PCM, numeral 3.8, que determina el uso obligatorio de mascarilla para circular por las vías de uso público y atención de usuarios.
- Decreto Supremo N° 083-2020-PCM, numeral 6.1, que determina mantener una distancia social no menor de un (1) metro.
- Resolución Ministerial N° 142-2020-PRODUCE, que aprueba el Protocolo Sanitario de Operación ante el COVID-19.
- Decreto Supremo N° 117-2020-PCM, que aprueba la fase 3 de la reanudación de actividades económicas.
- Resolución Ministerial N° 208-2020-PRODUCE, que aprueba la reanudación de actividades económicas en materia de restaurantes y servicios afines en la modalidad de atención en salón con aforo al 40%, excepto bares.

### 4. REQUISITO DEL POSTOR

Podrán participar en las convocatorias aquellas que cumplan con los siguientes requisitos:

- Persona natural o jurídica (empresa).
- Con experiencia mínima de dos (02) años en el rubro.
- Contar con RUC activo y habido.

## 5. CALENDARIZACIÓN DEL PROCESO

ETAPAS	FECHA, HORA Y LUGAR
Convocatoria	Del 13 de Agosto del 2020
Entrega de Bases	Del 13 al 23 de Agosto 2020, en la oficina de Cafae, en horario de 08:00 a 13:00 horas de lunes a viernes
Visita a instalaciones del comedor	14 de agosto de 9:00 a 12:00 horas
Formulación de Consultas	Del 14 al 18 de agosto 2020, en la oficina de Cafae, en horario de 8:00 a 13:00 horas
Absolución de Consultas	19 de agosto 2020
Presentación de propuestas – Acto Privado	El 24 de agosto 2020, en la oficina de Cafae, en horario de 8:00 a 14:00 horas.
Evaluación de propuestas y Elección del Postor Ganador	Del 25 al 26 de agosto 2020
Firma del Contrato	31 de agosto 2020

\*La Convocatoria será publicada en la página web del Gobierno Regional de Loreto y mediante invitación escrita, dentro de las fechas señaladas en el cronograma.

\*La adjudicación de la concesión se comunicará por escrito al postor que resultase ganador para proceder a la firma del contrato respectivo.

## 6. CARACTERÍSTICAS DEL COMEDOR

- El comedor es un establecimiento dedicado únicamente a la elaboración y expendio de alimentos y bebidas adecuadas para su consumo dentro de las instalaciones de la Sede Central del Gorel, Av. Abelardo Quiñones Km. 1.5 – belén.
- El Comedor observará estrictamente las pautas higiénicas, condiciones y requisitos sanitarios exigidos para la elaboración, conservación y expendio de alimentos establecidos por la legislación vigente.

## 7. DEL MANTENIMIENTO Y CONSERVACION DE LOS BIENES PROPORCIONADOS POR EL CAFAE – GOREL

La Concesionaria será responsable del mantenimiento y reparación de los equipos (cámaras de refrigeración, cocina, campana extractora, bombas extractoras, servicios eléctricos, servicios sanitarios, desagües entre otros de ser el caso), gasfitería y luminarias que presenten desperfectos debido al uso de los mismos, pintado de paredes de los interiores, mantenimiento de sillas y mesas, así como todos los muebles y enseres que se encuentren dentro del comedor y cocina, debiendo controlar estrictamente el manejo y la disposición final de los desechos y basura del comedor.

## **8. PLAZO Y MONTO BASE DE LA OFERTA**

- El plazo de Concesión será a partir del día siguiente de la suscripción del Contrato y por un plazo de (12) meses.
- El monto base de la concesión asciende a la suma de S/. 1,000.00 (Un Mil y 00/100 soles) mensuales, pago que se efectuara a favor del CAFAE-GOREL.
- Los pagos serán de manera mensual, por adelantado, debiendo cancelar a más tardar el día cinco (5) de cada mes, asimismo, el pastor ganador deberá dejar en garantía el valor de (1) mes de alquiler, al momento de la Suscripción de Contrato, con el fin de conservar en buenas condiciones el ambiente y otros daños que pudiera ocasionar en las instalaciones de la Sede Central. La misma que será devuelta dentro los 30 días siguientes del término de contrato.

## **9. HORARIO**

La atención en el comedor será en el horario corrido, a partir de las 7:00 a.m. hasta las 15:00 horas de lunes a viernes

## **10. COSTO DE BASES**

El costo de las bases es de S/. 5.00 (cinco con 00/100 soles), la misma que deben ser canceladas en efectivo en la oficina de CAFAE del Gobierno Regional de Loreto Sede Central sito en Av. A. Quiñones km 1.5 – belén

## 11. PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

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

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

**“CONVOCATORIA PARA LA ADJUDICACIÓN DE CONCESIONARIO DEL  
COMEDOR-CAFAE DEL GOBIERNO REGIONAL DE LORETO - SEDE  
CENTRAL”**

**NOMBRE DEL POSTOR:**

- 
- c) Las propuestas se presentarán en forma legible, a la Av. Abelardo Quiñones Km. 1.5 belén, Oficina de CAFAE – GOREL, conforme al cronograma.
  - d) La información que presente el postor en su propuesta tendrá el carácter de declaración jurada y por tanto, deberá ajustarse a la verdad, reservándose la Comisión Evaluadora el derecho de revisar y verificar dicha información.
  - e) Las propuestas que no cumplan con los requisitos exigidos, ni contengan todos los documentos requeridos por estas bases darán a lugar a la descalificación del postor.
  - f) Contenido del sobre:

- Carta de Presentación como postor en relación al proceso de selección, consignando datos personales (Apellidos y Nombres, DNI, Dirección Domiciliaria, email, teléfono).
- Copia fotostática de Vigencia Poder en caso de persona jurídica.
- Copia fotostática de DNI en caso de persona natural.
- Copia ficha Ruc Activo y Habido dedicado al rubro de convocatoria.
- Propuesta de la variedad y precios del servicio de alimentación a brindar (menú y a la carta).
- Propuesta de mejoras a ser implementadas por parte del Concesionario en relación al acondicionamiento del ambiente de comedor.
- Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo (R.M. N° 448-2020-MINSA).
- Plan de implementación del “protocolo Sanitario de Operación para las actividades de restaurantes y servicios afines en la modalidad de atención en salón” (R.M. N° 208-2020-PRODUCE)
- Constancia de charla de manipulación de Alimentos y Bebidas del personal propuesto.

- Carnet de sanidad o Carnet de salud actualizada del personal propuesto, otorgado por la autoridad competente.
- Declaración Jurada simple manifestando: Estar libre de enfermedad infecto contagiosa. No registrar antecedentes policiales, ni penales. Experiencia para el desarrollo del servicio.
- Declaración Jurada Simple manifestando: Conocer, aceptar y someterse a las Bases, condiciones y procedimientos del proceso de selección. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presente para efectos del proceso. Comprometerse a mantener nuestra oferta durante el proceso de selección y a suscribir el contrato en caso de resultar favorecidos con la Buena Pro.
- Lista del equipamiento con que cuenta en óptimas condiciones de uso y en cantidad suficiente para la atención (menaje, cubiertos, utensilios, artefactos eléctricos, recipientes adecuados con tapa para depositar la basura y, en general, todo cuanto sea necesario para brindar el servicio), describiendo las condiciones en las que serán ingresados durante la prestación de su servicio.
- Lista de alimentos - Menú y bebidas a expender indicando precios de venta propuestos.
- Presentará dos variedades de menú, una (1) alternativa de menú dieta y una (1) alternativa de menú ejecutivo como mínimo, debidamente balanceado a nivel nutricional.
- Descripción de los Procedimientos internos que garanticen inocuidad e higiene de los alimentos expendidos en el comedor y como cafetín.
- La Propuesta Económica consignando el monto mensual ofrecido por el postor por los derechos de concesión.
- El precio base mínimo es de S/. 1,000.00 (Un Mil y 00/100 soles)
- Presentación de plan de seguridad y protocolo contra covid19.

## **12. EVALUACIÓN DE PROPUESTAS TÉCNICA Y ECONÓMICA (ACTO PRIVADO)**

- EL CAFAE-GOREL nombra una COMISIÓN EVALUADORA quienes tiene la responsabilidad de ejecutar e informar sobre el proceso de evaluación de las propuestas presentadas para la concesión del comedor. NINGUNO DE LOS MIEMBROS DE LA COMISIÓN PODRÁ PARTICIPAR COMO CANDIDATO A LA CONCESIÓN DEL COMEDOR
- Criterios de evaluación:
  - a. Evaluación Técnica
    - Experiencia en la prestación del servicio
    - Propuesta de mejoras a ser implementadas
    - Variedad y precios del servicio de alimentación a brindar
  - b. Evaluación Económica
    - Propuesta del monto de la concesión mensual

- La Comisión Evaluadora revisa los sobres presentados por los postores, Del 25 al 26 de agosto 2020, definiendo una terna de ganadores, de las cuales elige al ganador final de ser el caso.
- La Comisión Evaluadora elabora un ACTA DE ADJUDICACIÓN al postor que obtiene la BUENA PRO del Comedor.

### 13. PUBLICACIÓN DEL OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

- a) El 26 de agosto de 2020 se publicará en la página web del Gobierno Regional de Loreto CAFAE-GOREL y pagina mural de la entidad, el otorgamiento de la Buena Pro del Comedor para el periodo 2020 a 2021.
- b) El resultado es INAPELABLE puesto que cuenta con la aprobación del CAFAE-GOREL.

### 14. FIRMA DEL CONTRATO

- a) La firma del contrato de Concesión del Comedor se realizará el día **31 de agosto de 2020** en el GOREL entre el CONCESIONARIO y el CAFAE-GORELORETO, el presente contrato tendrá una duración de 12 meses.
- b) El contrato puede ampliarse para el año siguiente, sin necesidad de hacer una nueva convocatoria, dependiendo de la calidad del servicio del concesionario según el informe de la comisión de supervisión y regulación de calidad y precios, bajo las condiciones de ampliación de contrato que se establece con el representante del CAFAE-GOREL.

### 15. CONDICIONES DEL COMEDOR

- a). El comedor CAFAE-GOREL cuenta con una infraestructura moderna y amplia, adecuada para el servicio del comedor. En cuanto a ambientes ofrece:
  - Amplio espacio para comensales (comedor) con mesas y sillas. (Sujeto a verificación)
  - Amplio ambiente para cocina. (Sujeto a verificación)
  - Almacén. (Sujeto a verificación)
  - Servicios higiénicos para concesionario y personal. (Sujeto a verificación)
- b) El CAFAE-GOREL ofrece también las facilidades de:
  - Servicio eléctrico permanente.
  - Servicio de agua permanente. (El pago del servicio de agua y electricidad lo asume el GORELORETO).

c) El Concesionario deberá dejar libre el local si fuera solicitado por la Institución para una actividad determinada, esta solicitud será hecha con la debida anticipación (una semana antes).

## **16. CONDICIONES DEL CONCESIONARIO**

a) El Concesionario brinda y atiende los servicios de Almuerzo (y otros) al Personal del GORELORETO, de lunes a viernes, en los horarios establecidos por la Entidad.

b) Se expendirán menús, sándwiches, refrescos, jugos naturales y dulces (deberá evitarse utilizar carnes procesadas). En todos los casos, deben contar con el visto bueno ESCRITO Y APROBADO por la Comisión de Supervisión y Regulación de Calidad y Precios. De no cumplirse con este punto se haría merecedor de una sanción que puede llegar a la anulación del presente contrato.

c) Está terminantemente prohibido el expendio de licor y cigarrillos.

d) El concesionario está obligado a contar con el personal necesario que permita ofrecer una adecuada y oportuna atención.

e) No existirá ningún vínculo laboral entre el personal del Concesionario y EL CAFAE-GOREL.

f) El concesionario no podrá en ningún caso subarrendar ni ceder total o parcialmente la Concesión, bajo pena de nulidad del presente contrato.

g) Todo el personal que atiende deberá tener el carnet sanitario y certificado de manipular de alimentos expedido por la instancia correspondiente.

h) El concesionario deberá establecer un plan de capacitación del personal en higiene y manipulación de alimentos.

i) Implementar libro de reclamaciones.

j) Los menús propuestos deben contar con la aprobación de una nutricionista colegiada y con habilidad vigente.

k) El valor de los alimentos expendidos por el Concesionario será pagado directamente por los usuarios del servicio, pudiendo el Concesionario, a su criterio y bajo su entera responsabilidad, otorgar créditos a los usuarios que estime conveniente. El Concesionario deberá entregar Boleta de Venta o Factura según la solicitud de los usuarios.

l) El Concesionario, está obligado a dar facilidades a La Comisión de Supervisión y Regulación de calidad y precios. Cuando éste solicite las muestras necesarias para garantizar la calidad de los productos.

m) En caso de duda sobre algún producto, La Comisión de Supervisión y Regulación de Calidad y Precios, estará facultada para intervenir.

n) El Concesionario solo podrá realizar mejoras en el local previa autorización expresa del CAFAE-GOREL. La mejora efectuada quedará en el local al término del contrato.

o) De las condiciones sanitarias:

- Contar con recipientes adecuados, con tapa para depositar la basura y desperdicios.
- Obligación de su mantenimiento un buen estado de limpieza.
- Contar con envases adecuados con tapa para el almacenamiento de agua limpia para el uso doméstico.



- Asegurar la protección de alimentos de cualquier contaminación.
  - Mantener alejado de los alimentos, los detergentes, kerosene u otros productos tóxicos.
  - Evitar la presencia de animales dentro del Comedor (insectos, perros, gatos, roedores, etc.)
- j) De las condiciones de los alimentos:
- Los alimentos que se expendan, deben estar en buen estado de conservación y en caso de ser envasados, contar con la autorización y registro sanitario correspondiente.
  - No se permitirá la venta de alimentos que procedan de fábricas clandestinas.
  - La lista de alimentos que se expendan y los precios de venta contarán con la aprobación de la COMISION DE SUPERVISION Y REGULACION DE CALIDAD Y PRECIOS.
  - En casos de expender comidas preparadas, estas deben ser consumidas dentro de las primeras seis (06) horas y mantenerse bajo refrigeración sin exceder de las 24 horas de preparación.
  - Está prohibido el uso de sobras y de alimentos desechados en la elaboración de nuevas comidas.
- k) Requisitos del manipulador de alimentos:
- Poseer carne de Salud actualizado y certificado de manipuleo de alimentos, otorgado por las instancias correspondientes.
  - Estar libre de enfermedad infecto contagiosa y cumplir con los controles periódicos que la institución exige.
  - Exhibir y mantener rigurosamente las mejores condiciones de higiene personal especialmente en las manos.
  - Usar ropas adecuadas y limpias para el desarrollo del servicio.
  - 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.

## **17. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS.**

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

Belén, 12 de agosto 2020

\_\_\_\_\_  
**PRESIDENTE**

\_\_\_\_\_  
**1° MIEMBRO**

\_\_\_\_\_  
**2° MIEMBRO**

## CONVOCATORIA PARA LA ADJUDICACIÓN DE CONCESIONARIO DEL COMEDOR EN LA SEDE CENTRAL DEL GORELORETO SEDE CENTRAL 2020

ETAPAS	FECHA, HORA Y LUGAR
Convocatoria	Del 13 de Agosto del 2020
Entrega de Bases	Del 13 al 23 de Agosto 2020, en la oficina de Cafae, en horario de 08:00 a 13:00 horas de lunes a viernes
Visita a instalaciones del comedor	14 de agosto de 9:00 a 12:00 horas
Formulación de Consultas	14 al 18 de agosto 2020, en la oficina de Cafae, en horario de 7:00 a 15:00 horas
Absolución de Consultas	19 de agosto 2020
Presentación de propuestas – Acto Privado	El 24 de agosto 2020, en la oficina de Cafae, en horario de 8:00 a 14:00 horas.
Evaluación de propuestas y Elección del Postor Ganador	Del 25 al 26 de agosto 2020
Firma del Contrato	31 de agosto 2020

**LA COMISIÓN EVALUADORA**