



BASES

"CONCESIÓN DEL COMEDOR INSTITUCIONAL DEL INSTITUTO NACIONAL DE OFTALMOLOGIA DR. FRANCISCO CONTRERAS CAMPOS"



W. ROBLES



2024



BASES PARA LA CONCESION DEL COMEDOR INSTITUCIONAL DEL INSTITUTO NACIONAL DE OF TALMOLOGÍA "DR. FRANCISCO CONTRERAS CAMPOS"

1. GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre: Instituto Nacional de Oftalmología "Dr. Francisco Contreras Campos"

RUC N°: 20131381094

1.2. DOMICILIO LEGAL

Av. Tingo María N°398, distrito de Lima.

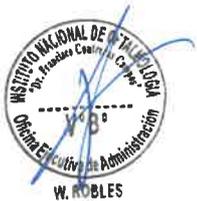
1.3. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente proceso tiene por objeto seleccionar a una persona natural o jurídica que brinde el servicio de concesión del comedor institucional para la venta de alimentos preparados (desayunos, almuerzos y cenas) para los trabajadores y usuarios externos del INO, así como la atención de alimentos preparados para el personal de guardia y pacientes hospitalizados, en las condiciones señaladas en los Términos de Referencia.

1.4. BASE LEGAL

- ✓ Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- ✓ Decreto Supremo N°022-87-SA del 28 de abril de 1987, mediante el cual se crea al Instituto Nacional de Oftalmología.
- ✓ Resolución Ministerial N°447-2009/MINSA, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Instituto Nacional de Oftalmología.
- ✓ Ley N° 26842 – Ley General de Salud.
- ✓ 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".
- ✓ Resolución Ministerial N° 822/MINSA/2018/DIGESA "Norma Sanitaria para 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.
- ✓ Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, D.S. N° 005-2013-TR

El Instituto Nacional de Oftalmología, queda eximido de toda responsabilidad originada por el CONCESIONARIO en el incumplimiento de las leyes, reglamentos o disposiciones antes mencionadas.





1.5. REQUISITOS DEL POSTOR

Podrán participar al concurso aquellos que cumplan con los siguientes requisitos:

- Persona natural o jurídica (empresa)
- Con experiencia mínima de 2 años en el rubro de concesionario en Entidades Públicas o empresas privadas

1.6. PLAZO DE LA CONCESIÓN

El plazo para la ejecución del servicio de concesionario será de un (01) año calendario, computado a partir del día de inicio de actividades, el mismo que podrá ser renovado, previo informe favorable de la Dirección General del Instituto Nacional de Oftalmología "Dr. Francisco Contreras Campos" y de acuerdo al desempeño mostrado por el Concesionario del Comedor.

A los seis meses de ejecución del contrato, el Instituto efectuará una evaluación del servicio que viene brindándose, así como del monto de la merced conductiva.

1.7. ETAPAS DEL PROCESO DE CONCESION

2. ETAPAS	FECHA	DIRECCION	HORA
1 Convocatoria	12/08/2024	www.ino.gob.pe	_____
2 Publicación de Bases	12/08/2024 14/08/2024	al Área de Trámite documentario. Av. Tingo María N°398 - Lima.	09:00 a 16:00 horas
3 Visita a las Instalaciones	15/08/2024	Av. Tingo María N°398 - Lima.	10:00 a 12:00 horas
4 Presentación de Propuestas	16/08/2024	Área de Trámite documentario Av. Tingo María N°398 - Lima.	09:00 a 16:00 horas
5 Degustación de platos	19/08/2024	Comedor Institucional del INO	12:30 a 13:30 horas
7 Evaluación de Propuestas	20/08/2024	Av. Tingo María N°398 - Lima	(Acto privado)
8 Publicación de Resultados	21/08/2024	Página web institucional www.ino.gob.pe	
9 Presentación de documentos para firma de contrato	22/08/2024	Av. Tingo María N°398 - Lima	09:00 a 16:00 horas
10 Suscripción de Contrato	23/08/2024	Av. Tingo María N°398 - Lima	Se comunicará previamente la hora de suscripción.
11 Inicio de Plazo de ejecución	01/09/2024	Av. Tingo María N°398 - Lima	El servicio se deberá iniciar a las 7:00 horas





2. PARTE ESPECIFICA

2.1. CONVOCATORIA

Se efectuará a través de su publicación en la página web del Instituto Nacional de Oftalmología "Dr. Francisco Contreras Campos" www.ino.gob.pe

2.2. REGISTRO DE PARTICIPANTES Y ENTREGA DE BASES

Derecho de participación : S/. 20.00 (Veinte con 00/100 Soles).

Lugar y forma de pago : Sitio en Av. Tingo María N°398, distrito de Lima y el pago se realizará en efectivo en el Área de Tesorería.

Lugar del Registro : Oficina de Tramite Documentario del INO.

Horario de atención : De 09:00 a 16:00 hrs.

Al registrarse, el participante deberá señalar la siguiente información: Nombres y apellidos (persona natural), DNI, razón social (persona jurídica), número de RUC, RNP vigente, domicilio legal, teléfono, correo electrónico (dejar el formato A)

En el caso de propuestas presentadas por un consorcio, el registró deberá efectuarlo en representante común del consorcio.

Medios electrónicos de comunicación

Los participantes serán notificados electrónicamente, deberán consignar una dirección de correo electrónico y mantenerla activa, a efectos de las notificaciones a que hubiere lugar.

2.3. VISITA PREVIA A LAS INSTALACIONES

Los participantes podrán realizar una visita guiada a las instalaciones del Comedor donde se desarrollará el servicio de alimentación requerido, en la fecha y hora indicada en el Cronograma del proceso.

Para tal efecto el representante legal deberá apersonarse al Servicio de Nutrición del INO, portando su DNI, luego de la visita se le entregará una constancia de visita.

2.4. MONTO DE MERCED CONDUCTIVA Y DE LA GARANTÍA:

El Monto a cancelar mensualmente por el concesionario asciende a S/. 10,000.00 (Diez mil con 00/100 Soles).

El concesionario deberá abonar a favor del INO un mes adelantado de merced conductiva y un mes de garantía por la utilización del comedor. El INO emitirá una factura al Concesionario.

2.5 PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

Los participantes inscritos, podrán presentar su propuesta en sobres cerrados, indicando lo siguiente:





2.5.1 CONTENIDO DE PROPUESTA DE OFERTA

El sobre de la propuesta, deberá contener los siguientes documentos:

Documentación de presentación obligatoria:

- a) Carta de presentación, adjuntando copia del DNI y Declaración Jurada del postor (ver Anexo 01). En caso de presentarse en Consorcio, cada una de las partes consorciadas deberá presentar su Declaración Jurada.
- b) Vigencia de Poder del representante legal (en caso sea persona jurídica)
- c) Fotocopia de la Ficha RUC de la SUNAT, en condición de habido.
- d) Declaración Jurada de Cumplimiento de las condiciones generales de la prestación de servicios según los términos de referencia adjuntos (ver Anexo N° 02).
- e) Declaración Jurada de no tener impedimento para contratar con el Estado (ver Anexo N° 03)
- f) Promesa formal de consorcio simple de ser el caso (ver Anexo N° 04).
- g) Relación del personal ofrecido, con la documentación solicitada en los Términos de Referencia.
- h) Experiencia del Postor y personal clave (Ver Anexos N° 05 y 06). Observación: se debe adjuntar toda la experiencia, debido a que tomara como el criterio de evaluación de la Oferta.
- i) Plan de Trabajo y mejoras en el servicio:
Declaración Jurada por la disponibilidad del servicio, donde se detallará lo siguiente: Adjuntar la programación de menú económico (mínimo 1), platos a la carta (mínimo 01) y una (01) dieta para un periodo de 30 días de consumo. Observación: se debe adjuntar las cantidades ofrecidas, debido a que tomara como el criterio de evaluación de la Oferta.
Detallar la disponibilidad de otros alimentos diversos.
- j) Propuesta Económica indicando el precio de los menús y desayunos. (Anexo N° 7).



Es obligatoria la presentación de todos los documentos requeridos por las Bases, la falta de uno de ellos, invalida la propuesta.

Proceso de Degustación:

Los postores deberán presentar los platos siguientes: menú económico (mínimo 1), platos a la carta (mínimo 1) y una (1) dieta que brindarán en el menú ofertado (o las cantidades ofrecidas en la oferta), de los cuales los miembros del Comité Evaluador procederán a degustar, la decisión del mejor platillo será realizado por quórum de los miembros del comité presentes y se dejará constancia en un acta.

2.5.2 EVALUACIÓN DE PROPUESTAS Y OTORGAMIENTO DE LA CONCESIÓN

El Comité aperturará el sobre de la propuesta ofertada, verificando que éste contenga la documentación de presentación obligatoria exigida en las Bases, quedando admitida la propuesta.



En caso que la propuesta no tenga la documentación señalada, se desestimaré la propuesta considerándola como no presentada.

Sólo una vez admitidas las propuestas, el Comité aplicará los factores de evaluación que se indican y asignará los puntajes correspondientes, conforme a los criterios establecidos y a la documentación sustentatoria presentada.

La evaluación de las propuestas se realizará en acto privado.

2.5.3 CRITERIO DE EVALUACIÓN PROPUESTA OFERTADA

	PUNTOS
Factores referidos al Postor	30
Factores referidos al Personal	20
Plan de Trabajo y mejoras en el servicio	30
Oferta económica (precio base menús)	<u>20</u>
TOTAL	100



Para que la Propuesta ofertada sea aceptada, debe alcanzar un mínimo de 70 puntos

2.5.4 FACTORES DE EVALUACIÓN



a) FACTORES REFERIDOS AL POSTOR

Experiencia de la Empresa:

Se evaluará considerando el tiempo acumulado en la prestación de servicios de preparación de alimentos efectuado en entidades públicas y/o privadas, durante un periodo de tiempo no mayor a 10 años a la fecha de presentación de la propuesta.

La experiencia se acreditará con copia de contratos y/o certificados y/o constancias que acrediten la prestación del servicio relacionados al objeto de convocatoria, con un máximo de diez (10) servicios.

- Más de 04 años en la prestación del servicio 30 puntos
- De 3 a 4 años 25 puntos
- Más 1 a 2 años 20 puntos
- Menos de 1 año 10 puntos

b) FACTORES REFERIDOS AL PERSONAL

Personal Clave:





- Cocinero
- Nutricionista

Se evaluará el tiempo de experiencia promedio del personal propuesto en la ejecución del servicio objeto de convocatoria, según las bases.

La experiencia se acreditará mediante certificados o constancias expedidas por la empresa donde prestó servicios. Se considerará la experiencia tanto en entidades públicas o Privadas.

- Más de 2 años 20 puntos
- Más de 01 año hasta 02 años 15 puntos
- Menos de 01 año 10 puntos

c) PLAN DE TRABAJO Y MEJORAS EN EL SERVICIO

Se evaluará el ofrecimiento de los siguientes:



	30 puntos	20 puntos	15 puntos	10 puntos	0 puntos
Menú	Más de 200 raciones diarias	150 a 200 raciones diarias	100 a 150 raciones diarias	50 y hasta 100 raciones diarias	Menos de 50 raciones diarias
Entregas sin costo de menús para los trabajadores del INO	Combinación de 02 o más menús y/o snacks para celebraciones institucionales (debe especificar número)	Menú para 02 celebración institucional, tales como: aniversario institucional, navidad, día del empleado público, día del trabajador)	Menú para 01 celebración institucional, tales como: aniversario institucional, navidad, día del empleado público, día del trabajador)	Snacks para 01 celebración institucional, tales como: aniversario institucional, navidad, día del empleado público, día del trabajador)	Sin oferta de entregas gratuitas adicionales
Apoyo a campañas de atención intra o extramural del INO (*) (**) (***) sin costo	Hasta 1500 desayunos, y/o alternativa snacks y menús gratuitos anuales para personal participante en campañas de atención intra o extramural	Hasta 1000 desayunos, y/o alternativa snacks y menús gratuitos anuales para personal participante en campañas de atención intra o extramural	Hasta 1000 menús gratuitos anuales para personal participante en campañas de atención intra o extramural	Hasta 500 menú gratuitos anuales para personal participante en campañas de atención intra o extramural	Sin oferta de entregas gratuitas adicionales
Apoyo en tres fechas durante el año (Día de la madre, día del Empleado Público y Día del Padre).					

(*) Las campañas de atención intra o extramural corresponden a las de iniciativa del INO, diferentes a las programadas por DEDSOPPSO en coordinación con el nivel central del MINSA y financiadas por el PPR.

(**) El INO entregara con una semana de anticipación: la fecha, lugar, número de personas y listado de personal que participara en las campañas, consignando sus nombres, profesión u ocupación y documento de identidad. Solo el personal programado será el beneficiario de la prestación gratuita

(***) Los menús de almuerzo solo corresponden al personal participante que permanecen en las campañas que se realizan en horario que incluye la tarde.

El puntaje se determina por el promedio de los factores

d) PRECIO DEL MENU

	20 puntos	15 puntos	10 puntos	5 puntos	0 puntos
Mejora en los precios de menú (en conjunto) para los trabajadores del INO	Rebaja de S/. 1.5 o más soles del precio base (desayuno y menú económico en conjunto)	Rebaja de S/. 1 sol o más del precio base (desayuno y menú económico en conjunto)	Rebaja de S/. 0.5 a S/0.9 del precio base (desayuno y menú económico en conjunto)	Rebaja menor a S/. 0.5 del precio base (desayuno y menú económico en conjunto)	Sin mejora de oferta de precio base

TOTAL, PUNTAJE PROPUESTA OFERTADA 100

RESULTADO DEL PROCESO

La adjudicación de la concesión se comunicará por la página web de la Entidad y correo electrónico al postor quien gane la adjudicación para proceder a la suscripción del contrato respectivo y estará para conocimiento de los participantes.

2.3 PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El postor adjudicado y el INO suscribirán el contrato indefectiblemente en la fecha establecida en el Cronograma, para lo cual previamente deberá presentar la siguiente documentación, además de la señalada en las bases:

1. Copia simple de vigencia de poder del Representante Legal de la persona jurídica no mayor a 30 días de antigüedad. En caso de Consorcios, el contrato de consorcio con firmas legalizadas.
2. Copia de DNI del representante legal y/o representante común del consorcio.
3. Relación completa del personal que trabajará en el comedor adjuntando lo siguiente:
 - Fotocopia del DNI o carnet de extranjería.
 - Carnet sanitario vigente
 - Copia de póliza de Seguros de Salud o de Accidentes Personales.
 - Declaración Jurada de no tener antecedentes policiales y penales (bajo responsabilidad del proveedor).



Si el postor adjudicado, no cumpliera con suscribir el contrato o con presentar la documentación exigida en el plazo estipulado, perderá la adjudicación. En este caso, el Comité Seleccionador adjudicará la concesión al participante que ocupó el segundo lugar.

2.8 CONFORMIDAD Y CALIDAD DEL SERVICIO

El control de la ejecución y cumplimiento de los términos contractuales, la supervisión estará a cargo del Servicio de Nutrición y Unidad de Epidemiología para la fiscalización posterior.

La supervisión de los aspectos relacionados a la seguridad alimentaria, cantidad de calorías, preparación de los alimentos estará a cargo del Servicio de Nutrición, quienes verificarán inopinadamente la calidad y el servicio realizado. El Concesionario se compromete a corregir el requerimiento de estos servicios de control si fuera el caso.

2.9 CULMINACIÓN ANTICIPADA DE LA CONCESIÓN

Si el CONCESIONARIO decidiera concluir la prestación antes del vencimiento del plazo de ejecución, deberá dar un aviso anticipado de no menos de 60 días calendario al INO y perderá la garantía depositada.

2.10 OTRAS DISPOSICIONES

Cualquier discrepancia entre las partes, serán resueltas mediante conciliación, de acuerdo a las normas legales vigentes, considerando como domicilio legal la dirección que se consigne en el contrato.





3. TERMINOS DE REFERENCIA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL DEL INO

3.1. DEPENDENCIA QUE REQUIERE EL SERVICIO

Servicio de Nutrición

3.2. OBJETO DEL SERVICIO

El objeto del presente proceso es seleccionar un concesionario que brindará el servicio de venta de alimentos preparados (desayuno, almuerzo y cena) para usuarios externos del INO y la atención de alimentos preparados para el personal de guardia y pacientes hospitalizados, cumpliendo con los estándares de calidad, tanto a nivel de ingredientes como de insumos, brindando una alimentación nutritiva, sana, variada y balanceada de acuerdo a las exigencias y necesidades de los usuarios, personal y pacientes.

3.3. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DEL SERVICIO

Otorgar el servicio de preparación de alimentos a los trabajadores y usuarios externos, bajo la modalidad de CONCESIÓN. El servicio debe ser personalizado, especializado, eficiente, de alta calidad e higiene, con una alimentación nutritiva, sana, variada, balanceada, inocua y proporcionada de acuerdo a las exigencias y necesidades de los usuarios.

La programación del menú será de forma semanal y deberá estar diseñada por un profesional de nutrición, tomando en consideración el concepto de alimentación nutritiva que tienda a coadyuvar y mejorar la calidad de vida de los usuarios y público en general.

3.3.1. DESCRIPCION DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN A BRINDAR

a) Alimentos preparados para el personal de guardia y pacientes hospitalizados el cual será entregado a título gratuito, conforme al siguiente detalle:

ITEM	DESCRIPCION
1	SERVICIO DE PREPARACION DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA
1.1	DESAYUNO : 3,700 (Cantidad total anual de desayunos)
1.2	ALMUERZO : 6,480 (Cantidad total anual de almuerzos)
1.3	CENA : 3,700 (Cantidad total anual de cenas)

El INO entregara semanalmente el número y listado de personal de guardia consignando sus nombres y documento de identidad, y diariamente el número y listado de pacientes hospitalizados. Solo el personal de guardia será el beneficiario de la prestación gratuita

Una vez finalizado el plazo de vigencia del contrato si **EL CONCESIONARIO** no ha completado la totalidad de desayunos, almuerzos y cenas descritas en el cuadro precedente, el saldo no ejecutado podrá ser destinado en la atención a favor de los trabajadores en la/ las fechas previamente coordinadas por el Instituto, encontrándose el **CONCESIONARIO** obligado a acatarlo.

EL CONCESIONARIO atenderá los requerimientos de dietas especiales (dietas secas,





hiposódicas, blandas sin residuos, etc.) que no se encuentren en la lista del requerimiento.

A Pacientes Hospitalizados:

Desayuno : 07.00 horas
Almuerzo : 12.00 horas
Cena : 17.30 horas

A Personal de Guardia:

Desayuno : Lunes a domingo de 07.00 a 9.00 horas
Almuerzo : Lunes a domingo de 12.00 a 14.00 horas
Cena : Lunes a domingo de 19.00 a 20.00 horas



b) Alimentos para para el personal de guardia y pacientes hospitalizados según el siguiente detalle:

ÍTEM	DESAYUNO	CONTENIDO DEL MENÚ
	Desayuno Económico	<p>- Una taza (12-14 onz) de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cereal (avena, quinua, kiwicha, siete semillas), o • Menestra (soya, ponche de habas), o • Tubérculo (harina de maca), o • Mixta (harina siete semillas), o * (Todos ellos con fruta o leche) • Jugos de frutas o productos naturales (frutas individuales, mixtas, con o sin leche), o • Una taza de café (con o sin leche). <p>- Dos sándwiches variados (pan fresco, con peso mayor a 34gr)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Blando (palta, camote, aceitunas, mantequilla y mermelada; otros) • Fuerte (pollo, atún, queso fresco, huevo, embutidos; otros ricos en proteínas de origen animal) <p>*El contenido de los sándwiches debe ser variado durante la semana.</p>



ÍTEM	TIPOS DE MENÚ	CONTENIDO DEL MENÚ
1	Menú Económico	<p>Cada tipo de menú deberá estar compuesto de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plato de sopa (de verduras, cereales, menestras, otros) o Entradas (frías o calientes como cremas, ensaladas, otros) - Plato de fondo (producto cárnico o pescado mayor a 130gr en crudo, guisos criollos, regionales o internacionales, totalmente variados) - Refresco, hecho a base de fruta o productos natural <p>*Deberá contar con dos alternativas como mínimo asimismo deberá elaborar su programación tomando como referencia una alimentación saludable para la población peruana.</p>
2	Menú Dietético	<p>Cada tipo de menú deberá estar compuesto de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ensalada de verduras frescas y/o cocidas (mínimo 3 variedades)



		- Plato de fondo (producto cárnico o pescado mayor a 130gr en crudo, guisos criollos, regionales o internacionales, totalmente variados; considerándose características típicas de una dieta blanda hipo grasa). - Refresco, hecho a base de fruta o producto natural con o sin azúcar *Deberá contar con una alternativa como mínimo.
3	Dieta blanda u otra especializada	Esta deberá ser preparada a solicitud del usuario.
4	A la carta	Esta deberá ser preparada a solicitud del usuario y propuesta por el servicio

(*) El horario de atención que prestará el concesionario se encuentra detallado en el ítem 3.3.5

El costo de los almuerzos y desayunos para trabajadores del INO y para usuarios externos tendrá la siguiente estructura referencial sujeto a la variación de precios:

PARA USUARIOS EXTERNOS

TIPO DE MENÚ	PRECIO BASE(S/.)
Desayuno Económico	6.00
Menú Económico	11.00
Dietético	14.00
A la carta (variados)	15.00 a más

PARA TRABAJADORES DEL INO

TIPO DE MENÚ	PRECIO BASE (S/.)
Desayuno Económico	5.00
Menú Económico	11.00
Dietético	13.00
A la carta (variados)	15.00 a más

c) Entrega de sanguches o bocaditos más un refresco de fruta para los trabajadores del INO en tres (03) fechas durante el año y en las siguientes cantidades:

- Día de la madre (200)
- Día del servidor público (400)
- Día del padre (200)

d) Será considerado como mejora (Numeral 2.5.4 Factores de Evaluación), la entrega a título gratuito de servicios de alimentación para los trabajadores del INO por el concesionario en fechas tales como aniversario institucional, navidad, día del trabajador. El listado para la entrega de los servicios de alimentación gratuita corresponde estrictamente a los trabajadores del INO y deberá ser entregado por la Oficina de Personal del INO.





3.3.2. CONDICIONES DEL SERVICIO

El postor deberá observar y cumplir con las siguientes condiciones de manera estricta.

a) Del Comedor para los usuarios externos

La atención a los usuarios externos del comedor deberá ser de la forma más fluida posible; los alimentos deben ser frescos y servirse a temperatura adecuada, procurando en todo momento su satisfacción.

En cuanto a los desayunos, se deberá presentar una variada gama de alternativas, balanceadas, nutritivas y con ingredientes e insumos de primera calidad, considerando productos naturales y frescos.

En los almuerzos, se deben presentar un mínimo de una alternativa diaria diferente por cada tipo de menú y una alternativa por el menú dietético, debiendo ser balanceados, nutritivos y con ingredientes e insumos de calidad.

Se deberá considerar en el menú económico como mínimo un día a la semana lo siguiente:

- Un plato regional, incentivando la gastronomía peruana.
- Un plato de menestras.

Con la finalidad de cumplir con satisfacer la demanda de los usuarios que no pudieron adquirir alguna de las alternativas de Menú diarios, la Concesionaria se compromete a poner a su disposición platos a la Carta, debiendo respetar los estándares nutricionales para su elaboración, lo cuales también deberán ser preparados con ingredientes e insumos de calidad, garantizando en todo momento la limpieza de los utensilios y los ambientes de preparación.

b) De la composición y variedad en el Menú

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

TIPO ALIMENTO	DE	FRECUENCIA	RACION RECOMENDADA (PULPA)	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Carne de res (de acuerdo al tipo de preparación) sin hueso y desgrasada. Asado y Carne picada deshuesada		1 a 2 veces por semana	100g fileteada corte bistec, guiso 100g asado	Pulpa de primera calidad nacional Apariencia marmórea, sin grasa, sin nervio, carente de puntas hemorrágicas. Superficie brillante, firme al tacto.
Carne de cerdo		Cada 15 días	100 g pulpa 150 g chuleta	Pulpa de primera calidad nacional. Apariencia marmórea, sin grasa, sin nervio, carente de puntas hemorrágicas. Superficie brillante, firme al tacto.
Pollo, pavita		2 vez por semana	100 g pulpa 180 g con hueso	Fresco, de primera calidad, ración carente de golpes. Autorización sanitaria. Peso neto de carne cruda sin hueso, piel ni





			grasa. Se considera presa la parte de la pechuga, pierna y encuentro.
Pescado, pulpa. Atún	1 a 2 veces por semana	100 g neto	Filete de pescado blanco de primera calidad, cojinova, toyo o sierra. Filete de pescado azul de primera calidad, bonito, caballa, jurel. Filete o lomito, envase de hojalata, sin abolladuras, con registro sanitario.
Mariscos frescos no congelados	1 a 2 veces por semana	100 g bruto	langostinos, caracoles, pulpos, calamares, almejas, conchas, machas
Vísceras: mondongo, hígado o corazón	Cada 15 días	100 g	Todo producto importado debe contar con autorización de SENASA.
Menestras	2 veces por semana	70 g	Grano entero de primera calidad.
Arroz	Diario	100 g	Grano entero o lustroso, libre de impurezas, clase superior o extra.
Tubérculos	Diario	Papa, camote, yuca (100 g a 120 g)	Buen estado de madurez, sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa. Primera calidad.
Frutas	Diario		Buen estado. No repetirá más de 2 veces por semana la misma fruta.
Verduras, hortalizas y legumbres	Diario		Buen estado, de primera calidad.
Huevo		50 – 60 g	Libre de impurezas, frescos. Cáscara entera.
Fideos o pastas	-	20 g sopas 180 g segundo	Buen estado, de primera calidad.
Pan	Diario	30 g	Fresco, de buena calidad.
Quinoa, trigo, kiwicha y morón	-	40 – 50 g	Grano entero o lustroso, libre de impurezas, clase superior o extra.
Leche evaporada o Leche fresca pasteurizada y/o Leche sin lactosa.	Diario	40 ml para postres, purés sin diluir	En lata, caja o bolsa, registro sanitario y fecha de vencimiento.
Queso fresco	Diario	30 gm (entradas o como parte de la preparación)	Pasteurizado, rotulado y etiquetado con registro sanitario, presentación



En la carta deberán presentarse otras opciones de platos, fuera de los del Menú.

c) Valor calórico total del menú

Según las coordinaciones realizadas con los nutricionistas los requerimientos calóricos en esta operación serían los siguientes:



El aporte promedio de calorías será en base 1500 Kcal/día:

✓ **Recomendaciones Promedio de Calorías por Día**

Edad (años)	Sexo	Actividad Ocupacional	K Cal/día
18 a 65	F y M	Moderada	2,200

Fuente: FAO/OMS/UNU 1985

✓ **Recomendaciones de Proteínas por Día**

0.75 gr. / kg de Peso / día

Fuente: FAO/OMS/UNU 1985

Distribuidas en:

- 20 % +- 5 % desayuno (500 - 600 calorías)
- 45 % +- 5% almuerzo (1000 - 1200 calorías)

Distribución nutricional

- Proteínas: 15% de las calorías totales
- Grasas: 20 % de las calorías totales
- CHO: 65 % de las calorías totales

d) De la calidad de los alimentos y productos

Los proveedores que abastecen los ingredientes e insumos utilizados en la preparación de alimentos del comedor del HRC, deben ser calidad.

- Variedad de menús, platos a la carta, postres y bebidas, debiendo tener buena presentación y calidad.
- Los ingredientes e insumos envasados que se usen en la preparación deberán ser de buena calidad físico – química, sanitaria, organoléptica, y con registro sanitario.
- Arroz extra o superior.
- Verduras de primera calidad.
- Carnes de primera calidad.
- La recepción de alimentos debe realizarse de lunes a sábado, en el horario de 08:00 a.m. a 05:00 p.m.
- Se deberá preparar los alimentos con ingredientes que en su conjunto ofrezcan valores nutricionales de acuerdo a lo recomendado por la nutricionista.
- Los refrescos, jugos y bebidas a prepararse deberán ser con frutas o productos naturales debiendo utilizar agua hervida que garantice el 100% de pureza y eliminación de cualquier bacteria, para la preparación de dichos alimentos.



e) Vajilla – Menaje en el Comedor

El menaje cumplirá con los estándares de calidad establecidos, tazas, platos de loza, cubiertos de metal de una sola pieza, y los vasos de vidrio.

- Bandejas (plástico o metal)
- Vasos de vidrio
- Tazas de loza
- Platos hondos de loza
- Platos tendidos de loza
- Cubiertos de metal (cuchara, cucharita, tenedor, cuchillo)
- Jarras de vidrio en almuerzo
- Mesas
- Sillas
- Muebles y enseres
- Vajilla descartable (platos, cucharas, vasos, tenedores, otros, según sea el caso)

f) Medidas de seguridad e infracciones

Se disponen las siguientes medidas de seguridad:

➤ Seguridad del Comedor

El concesionario deberá contar con un número apropiado de extintores de acuerdo al área y especificaciones técnicas del fabricante. Los extintores serán recargados de acuerdo a lo establecido en las fechas indicadas y su ubicación y manejo serán de conocimiento de todo el personal de la concesión.

Las instalaciones eléctricas deben ser revisadas periódicamente, dando cuenta de los enchufes y conexiones defectuosas. El mantenimiento de estas instalaciones será por cuenta del concesionario.

El concesionario debe instalar en el comedor un botiquín de emergencia, el mismo que debe contar con los elementos indispensables de primeros auxilios, de acuerdo a las normas proporcionadas por Defensa Civil.

CALIFICACION EN UNA VISITA INOPINADA.

El Comité de inspección realizará visitas inopinadas evaluando con una ficha y calificando según el siguiente cuadro:

LETRA A	BUENO/APROPIADO
LETRA B	REGULAR O POR MEJORAR
LETRA C	DEFICIENTE

ACUMULACIÓN DE TIPOS DE FALTA	DISPOSICIÓN
FALTA LEVE: Acumulo de 2 letras B	Deberá levantarse en la siguiente inspección inopinada.
FALTA MODERADA: Acumulo de más 3 letras B.	Deberá levantarse en la siguiente inspección inopinada y será amonestado por escrito
FALTA GRAVE:	





Acumulo de más de 3 letras C.

Resolución del contrato

- Preparar alimentos con productos alimenticios con fecha de vencimiento expirada, adulterados, deteriorados, contaminados, con envase abollado o sin rótulo, **constituye falta grave.**
- Exhibir, almacenar alimentos juntamente con productos tóxicos como detergentes, desinfectantes y otros, **constituye falta grave.**
- Otras ya indicadas en líneas anteriores constituyen falta, cuya gravedad se precisa en cada ítem específico. El incumplimiento de prestaciones no especificadas expresamente como falta grave o moderada, son consideradas como Falta Leve.
- En las visitas inopinadas del Comité de Inspección, se calificará además la higiene y calidad del proceso en cada ítem, de acuerdo al siguiente detalle:

A: bueno / apropiado

B: regular o por mejorar

C: deficiente, independientemente de las infracciones o faltas mencionadas dentro de cada uno de los puntos anteriores.

- Los hallazgos que no estén estipulados en el presente documento, serán registrados en el rubro Observaciones y calificados de la misma forma (A, B y C) y el acumulo de 3 letras "C" en una inspección se constituye en falta grave.
- La acumulación de 3 letras "B" es falta moderada, y ambos tipos de falta deberán ser levantadas en la siguiente inspección, que deberá realizarse en el plazo de una semana, también en forma inopinada.
- La acumulación de tres faltas, independientemente del nivel de su gravedad, cuya observación se formuló expresamente y no han sido objeto de subsanación por parte del contratista constituye causal de resolución de contrato.

➤ De los Manipuladores de Alimentos

- Incumplir con las disposiciones de higiene personal, constituyen faltas y el grado de penalidad se especifica en el rubro correspondiente.
- Incumplir con la capacitación de los manipuladores de alimentos, constituyen falta moderada.
- Permitir trabajar a los manipuladores cuando presenten signos visibles de enfermedad constituye falta moderada.
- Incumplir las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, constituyen falta grave y el grado de penalidad se especifica en el rubro correspondiente.
- No contar con Carnet vigente expedido por la Municipalidad constituye falta moderada.

3.3.3. DEL PERSONAL QUE BRINDA EL SERVICIO

- a) El Concesionario deberá contar, como mínimo, con los siguientes trabajadores:

Personal permanente:





- 01 administrador y/o encargado (responsable de administrar el comedor).
- 01 cocinero.
- 01 ayudante de cocina (opcional según la demanda).
- 01 mozo para atención al público (debiendo incrementarse en caso que la demanda lo exija)
- 01 persona de limpieza

Personal de asistencia técnica:

- 01 nutricionista (quien firmara el reporte de menús ofrecidos durante la semana y que cumplan con lo establecido en las presentes bases).

b) El Concesionario deberá presentar formalmente la relación de su personal (correctamente uniformado y limpio, con el cabello corto o recogido y las uñas recortadas) así como los siguientes documentos:

- Fotocopia del DNI o carnet de extranjería.
- Carnet de sanidad vigente.
- Declaración jurada de no tener antecedentes policiales y penales.



c) El Concesionario debe comprometerse a brindar a su personal la capacitación semestral en temas de:

- Prevención de la Contaminación de Alimentos y de las Enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) relacionados a alimentos preparados.
- Principios Generales de Higiene.
- Buenas Prácticas de Manufactura aplicado a Restaurantes y Servicios Afines.
- Programa de Higiene y Saneamiento



d) El Concesionario, debe contar con información documentada de salud de su personal al iniciar el contrato y, cada 6 meses, para su validación, los siguientes documentos de su personal:

- Carné de Sanidad vigente expedido por la municipalidad correspondiente en que se indique las evaluaciones realizadas los cuales deben controlar enfermedades infecto – contagiosas.
- Copia de DNI o carnet de extranjería vigente.



e) Vestimenta del Personal

El Concesionario se compromete a mantener a todo su personal correctamente uniformado.

El personal del concesionario, deberá cumplir con los estándares vigentes en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo.

f) Higiene y prácticas del personal concesionario.

- Varones afeitados y cabello corto. Las damas y varones deberán utilizar siempre gorra descartable tipo gusano.



- Uñas cortas, sin anillos ni relojes, pulseras ni cadenas: no deben usarse joyas, aretes, gargantillas, collares, pulseras, relojes o muñequeras. Las uñas deben mantenerse cortas y limpias, sin ningún tipo de esmalte. No se permite el uso de elementos colgantes en ropa de trabajo (relojes, llaveros, lápices y prendedores).
- Uniformes completamente limpios (colores claros).
- Personal sano.
- Los lavaderos deberán encontrarse abastecidos con jabón, toalla de papel o secadores de aire y cepillo de uñas.
- Uso de mascarilla cubriendo completamente la nariz y la boca.

3.3.4. EQUIPOS Y BIENES MUEBLES QUE PROPORCIONA LA CONCESIONARIA.

- a) Los equipos de cocina y refrigeración, adicionales al equipamiento mínimo, deben ser proporcionados por el Concesionario y tener la capacidad adecuada al volumen de los alimentos a preparar; su mantenimiento debe ser preventivo y correctivo.
- b) La vajilla, utensilios de mesa y utensilios de cocina serán de losa, cristal y acero inoxidable y deben ser proporcionados por el Concesionario, evitando el uso de artículo deteriorados de madera y/o plástico.
- c) Las mesas, sillas u otros muebles y enseres, adicionales a los disponibles, deben estar en excelente estado, con la finalidad de equipar el comedor a efectos de poder brindar la atención debida conforme a la capacidad de aforo de sus instalaciones, tomando las debidas precauciones de seguridad. Los enseres deberán guardar armonía con la decoración del ambiente.
- d) Es responsabilidad exclusiva del concesionario la custodia de la vajilla, utensilios de mesa, mesas, sillas u otros muebles y enseres utilizados para brindar el servicio de alimentación.



3.3.5. LUGAR Y HORARIO DE ATENCIÓN

La preparación y atención de los alimentos por parte de la Concesionaria se realizará en las instalaciones del comedor institucional del INO ubicadas en el primer piso de la Institución, en Av. Tingo María N°398, distrito de Lima; siendo la atención es desde las 7.00 a 18.00 horas.

3.4. DEL MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS BIENES PROPORCIONADOS POR EL INO

El Concesionario será responsable del mantenimiento y reparación de las instalaciones, 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.

3.5. DE LA SUPERVISIÓN Y CONFORMIDAD DEL SERVICIO

- El servicio a brindar estará bajo la supervisión del Servicio de Nutrición del INO.



- Servicio de Nutrición del INO será el encargado de controlar y supervisar periódicamente la calidad, cantidad, higiene, precios, horarios, y atención al usuario. Cada mes o cuando el caso lo amerite, el Servicio de Nutrición emitirá un informe de las supervisiones realizadas, dirigido al jefe de personal.
- Servicio de Nutrición, solicitar dos veces al año (o según sea necesario ante la potencial inseguridad alimentaria que podría determinarse en las visitas de supervisión inopinadas) la toma de muestras para el control microbiológico y/o bromatológico de los manipuladores, alimentos, de las superficies u otros que se requieran; las cuales se realizarán en presencia del responsable del Servicio de Nutrición y del personal del concesionario o sus representantes; cabe resaltar que el financiamiento estará a cargo del Concesionario.
- El concesionario se comprometerá a realizar la fumigación, desratización, desinsectación y desinfección de los ambientes correspondientes al comedor principal del INO (cocina, comedor, almacenes, otros).

3.6. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS



Preparación y Manipulación de Alimentos

W. ROBLES

El concesionario deberá:



- Tomar y registrar la temperatura interna de todos los productos cárnicos cuando estos alcancen la cocción, esta temperatura deberá ser superior a 80° C.
 - Las preparaciones cocidas frías serán refrigeradas y debidamente protegidas con film plástico o una tapa.
 - Se realiza lavado y desinfección de mesones al inicio y entre cambios de actividad.
 - Tiempo de exposición a temperatura ambiente (zona de peligro):
 - Evaluar los tiempos mínimos de exposición a temperatura ambiente (Zona de peligro entre los 5°C a 60°C) de la preparación.
- Respetar las prácticas operacionales seguras en cocina.
- La manipulación de alimentos debe estar basado en el Manual de Buenas Prácticas de manipulación de Alimentos.



3.6.1. Mejoras del Comedor

- Cumplimiento estricto de programa de limpieza y desinfección implementado en el servicio de alimentación.
- Implementación del menaje y utensilios nuevos, acorde a la demanda del cliente.
- Crear un ambiente grato que genere confort para el consumo de alimentos.
- Realizar la limpieza profunda semanal y conservación de los equipos.
- Implementar todas las mejoras para la seguridad laboral del trabajador.
- Servilletero y servilletas en todas las mesas.
- Asegurar la limpieza de las mesas antes durante y después del periodo de refrigerio.
- Mantener el orden y limpieza en el área del comedor.
- Mantener a su personal correctamente uniformado durante toda su labor y con los implementos necesarios.



- Realizar el pintado de las paredes del comedor, en caso corresponda, así como la desinfección de pisos y baldosas del comedor incluyendo la zona de cocina de manera diaria.
- Disponer de los residuos orgánicos, sólidos, entre otros.

3.6.2. Consumo de agua y de energía eléctrica

El Concesionario asumirá los gastos por el suministro de agua y de energía eléctrica, los cuales serán abonados los días 30 de cada mes y de acuerdo al consumo informado por la OSG.

3.6.3. De los deshechos

El concesionario será responsable del cumplimiento de las normas de bioseguridad y manejo de residuos sólidos que se generen como consecuencia de la prestación del servicio; debiendo controlar que los desechos sean tratados y almacenados de forma correcta y trasladados hasta el destino final que se le será indicado al inicio de la prestación. Será responsable de eliminar y controlar la propagación de insectos y roedores en las instalaciones del bien concesionado.

3.6.4. De otras responsabilidades

El concesionario será responsable de toda pérdida, daño, robo o deterioro que pudiera ocurrir en el ambiente donde se presta el servicio, debiendo reponer o reintegrar al Instituto o terceras personas el monto de la pérdida, daño o perjuicio ocasionado por su personal, por negligencia, responsabilidad dudosa o acciones culposas. Debiendo en caso, reparar o reemplazar a satisfacción del Instituto conforme a lo que este disponga en cada caso, las instalaciones, muebles equipos y/o enseres de su propiedad. En caso de no reparar o reponer los daños en un plazo de 30 días calendarios, será considerado como incumplimiento contractual.

3.6.5. Penalidades

EL INO, procederá a aplicar penalidades en los siguientes casos:

- Cuando producto de la evaluación, se obtenga un primer resultado desfavorable de los exámenes micro y/o bromatológicos se le aplicará una penalidad ascendente a 0.5 U.I.T. Al segundo resultado desfavorable, se le aplicará una penalidad de 1 U.I.T. y al tercer resultado desfavorable será causal de resolución de contrato.
- El incumplimiento de cualquier de las obligaciones contraídas en el contrato y precisadas en los términos de referencia de las bases, el Concesionario tendrá un plazo de cuarenta y ocho (48) horas para subsanar la deficiencia observada, caso contrario se aplicará una primera multa de 0.25% de la U.I.T. de producirse un segundo incumplimiento se aplicará 0.50% de la U.I.T y finalmente, de producirse un tercer incumplimiento, se procederá a la resolución del contrato
- Dichas penalidades deberán ser abonadas por el Concesionario a la cuenta del INO, en un plazo que no exceda los cinco (5) días de habersele comunicado la misma. Caso contrario, se le resolverá el contrato





FORMATO "A" REGISTRO DEL PARTICIPANTE

SEÑORES:

MIEMBROS DEL COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCESIÓN DE COMEDOR INSTITUCIONAL DEL INSTITUTO NACIONAL DE OFTALMOLOGÍA "DR. FRANCISCO CONTRERAS CAMPOS"

Nombre de la empresa:

----- (Persona Natural o Jurídica)

Representante legal:

----- Dirección:

----- Distrito

----- Celular o Teléfono Fijo y anexo:

----- RUC:

----- Correo:



----- Entregar este formato con los datos de la persona natural o jurídica al Área de Tesorería al momento de la cancelación, posteriormente con el Boucher dirigirse a la Oficina de Administración para la entrega de una copia de las Bases



ANEXO N° 01

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

SEÑORES:

MIEMBROS DEL COMITÉ EVALUADOR

CONCESIÓN DE COMEDOR INSTITUCIONAL DEL INSTITUTO NACIONAL DE OFTALMOLOGÍA "DR. FRANCISCO CONTRERAS CAMPOS"

Presente.-

Estimados Señores:

El que se suscribe, [.....], postor y/o

Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Declaro bajo juramento que la siguiente información se sujeta a la verdad:

Nombre o Razón Social:

Domicilio Legal:

RUC:

Teléfono Celular:

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o

Representante legal, según corresponda

Cuando se trate de consorcio, esta declaración jurada deberá ser presentada por cada uno de los consorciados.



ANEXO N° 02

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES GENERALES DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS SEGÚN LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA ADJUNTOS

SEÑORES:

MIEMBROS DEL COMITÉ EVALUADOR

CONCESIÓN DE COMEDOR INSTITUCIONAL DEL INSTITUTO NACIONAL DE OFTALMOLOGÍA "DR. FRANCISCO CONTRERAS CAMPOS"

Presente.-

De nuestra consideración:

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las Bases y demás documentos del proceso de la referencia y, conociendo todas las condiciones existentes, el postor ofrece el Servicio de Concesionario de Alimentos para el Comedor Institucional del Instituto Nacional de Oftalmología "Dr. Francisco Contreras Campos", de conformidad con los términos de referencia adjuntos en las Bases y los documentos del proceso.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

Firma, Nombres y Apellidos del postor o

Representante legal o común, según corresponda

IMPORTANTE:

- Adicionalmente, puede requerirse la presentación de otros documentos para acreditar el cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos, conforme a lo señalado en el contenido del sobre técnico.



ANEXO N° 03

DECLARACIÓN JURADA DE NO TENER IMPEDIMENTOS PARA CONTRATAR CON EL ESTADO

SEÑORES:

MIEMBROS DEL COMITÉ EVALUADOR

CONCESIÓN DE COMEDOR INSTITUCIONAL DEL INSTITUTO NACIONAL DE OFTALMOLOGÍA "DR. FRANCISCO CONTRERAS CAMPOS"

Presente.-

De nuestra consideración:

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

1. No tener impedimento para participar en el presente proceso de selección ni para contratar con el Estado.
2. Conocer, aceptar y someterme a las Bases, condiciones y procedimientos del proceso de selección.
3. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento a efectos del presente proceso de selección.
4. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el proceso de selección y a suscribir el contrato, en caso de resultar favorecido.
5. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como en el TUO de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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

IMPORTANTE:

- Cuando se trate de consorcios, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los consorciados.



ANEXO N° 04

PROMESA FORMAL DE CONSORCIO

(Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)

SEÑORES:

MIEMBROS DEL COMITÉ EVALUADOR

CONCESIÓN DE COMEDOR INSTITUCIONAL DEL INSTITUTO NACIONAL DE OFTALMOLOGÍA "DR. FRANCISCO CONTRERAS CAMPOS"

Presente.-

De nuestra consideración,

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el proceso de selección, para presentar una propuesta conjunta en el Proceso de Selección de Concesión del Comedor Institucional del Instituto Nacional de Oftalmología "Dr. Francisco Contreras Campos", responsabilizándonos solidariamente por todas las acciones y omisiones que provengan del citado proceso.

Asimismo, en caso de obtener la Buena Pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio bajo las condiciones aquí establecidas (porcentaje de obligaciones asumidas por cada consorciado).

Designamos al Sr.

[.....]

[.....], identificado con [CONSIGNAR

PO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N°

[CONSIGNAR NÚMERO DE

DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de

participar en todas las etapas del proceso de selección y para suscribir el contrato

correspondiente con la Entidad [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]. Asimismo,

fijamos nuestro domicilio legal común en

[.....]

[.....].

OBLIGACIONES DE [NOMBRE DEL CONSORCIADO 1]: % de Obligaciones

[DESCRIBIR LA OBLIGACIÓN VINCULADA AL OBJETO DE LA CONVOCATORIA] [%]

[DESCRIBIR OTRAS OBLIGACIONES] [%]

OBLIGACIONES DE [NOMBRE DEL CONSORCIADO 2]: % de Obligaciones

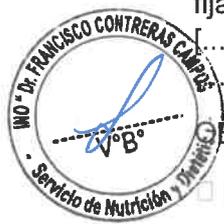
[DESCRIBIR LA OBLIGACIÓN VINCULADA AL OBJETO DE LA CONVOCATORIA] [%]

[DESCRIBIR OTRAS OBLIGACIONES] [%]

TOTAL: 100%

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....





PERÚ

Ministerio de Salud



INSTITUTO NACIONAL DE OPTALMOLOGÍA
"Dr. Francisco Contreras Campos"

"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"

Nombre, firma, sello y DNI del Nombre, firma, sello y DNI del
Representante Legal Consorciado 1 Representante Legal
Consorciado 2

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

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





ANEXO N° 05

EXPERIENCIA DEL POSTOR

SEÑORES:

MIEMBROS DEL COMITÉ EVALUADOR

CONCESIÓN DE COMEDOR INSTITUCIONAL DEL INSTITUTO NACIONAL DE OFTALMOLOGÍA "DR. FRANCISCO CONTRERAS CAMPOS"

Presente.-

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA:

N° CLIENTE/OBJETO DEL CONTRATO/CONTRATO/CONSTANCIA FECHA/MONTO FACTURADO ACUMULADO

- 1.-
- 2.-



- 3.-
- 4.-
- 5.-



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



Firma, Nombres y Apellidos del postor o

Representante legal o común, según corresponda.



ANEXO Nº 06

DECLARACIÓN JURADA DEL PERSONAL CLAVE PROPUESTO

SEÑORES:

MIEMBROS DEL COMITÉ EVALUADOR

CONCESIÓN DE COMEDOR INSTITUCIONAL DEL INSTITUTO NACIONAL DE OFTALMOLOGÍA “DR. FRANCISCO CONTRERAS CAMPOS”

Presente.-

Mediante el presente, el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento que la información del personal clave propuesto es el siguiente:



W. ROBLES



Table with 7 columns: NOMBRES Y APELLIDOS, DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD U OTRO ANÁLOGO, CARGO, CARRERA PROFESIONAL, Nº DE FOLIO EN LA OFERTA, TIEMPO DE EXPERIENCIA ACREDITADA, Nº DE FOLIO EN LA OFERTA. The table is currently empty.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

Firma, Nombres y Apellidos del Postor o Representante Legal o común, según corresponda



ANEXO N° 07

PROPUESTA ECONÓMICA

SEÑORES:

MIEMBROS DEL COMITÉ EVALUADOR

CONCESIÓN DE COMEDOR INSTITUCIONAL DEL INSTITUTO NACIONAL DE OFTALMOLOGÍA "DR. FRANCISCO CONTRERAS CAMPOS"

Presente.-

Mediante el presente, el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], de acuerdo con las Base mi Oferta es la siguiente:

PRECIO DE MENÚS Y DE DESAYUNOS:





CONTRATO DE CONCESION DEL COMEDOR INSTITUCIONAL DEL INSTITUTO NACIONAL DE OFTALMOLOGIA "DR. FRANCISCO CONTRERAS CAMPOS"¹

Conste por el presente documento, el Contrato DE CONCESION DEL COMEDOR INSTITUCIONAL DEL INSTITUTO NACIONAL DE OFTALMOLOGIA – INO "Dr. Francisco Contreras Campos", que celebran de una parte el **Instituto Nacional de Oftalmología "Dr. Francisco Contreras Campos"**, con RUC N°20131381094, con domicilio legal en Av. Tingo María N°398, Cercado de Lima, Provincia y Departamento de Lima, a quien en adelante se le denominará **EL INO**, debidamente representado por el M.O. FELIX ANTONIO TORRES COTRINA, identificado con DNI N°08134606, en su calidad de Director General, designado con Resolución Ministerial N°388-2022/MINSA, de fecha 27 de mayo de 2022; y de la otra parte la empresa **XXXXXXXXXXXXXX**, con RUC N°XXXXXXXXXXXXXX, con domicilio en XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, distrito de XXXXXXXXXXXXXXXX, Provincia y Departamento de Lima, debidamente representada por su Gerente General, la Sra. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, identificada con DNI N°XXXXXXXXXXXXXX, con facultades inscritas en el Asiento XXXXXXXXXX de la Partida Electrónica N°XXXXXXXXXXXXXX del Registro de Personas Jurídicas de la Oficina Registral de Lima, a quien en adelante se le denominará **EL CONCESIONARIO**, en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha xx de xxx de 2024, el Comité del Proceso de Concesión, adjudicó la buena pro a favor del **CONCESIONARIO** para la CONCESION DEL COMEDOR INSTITUCIONAL DEL INSTITUTO NACIONAL DE OFTALMOLOGIA – INO "Dr. Francisco Contreras Campos", el mismo que ha sido destinado para sus trabajadores, pacientes y usuarios externos, el cual se encuentra ubicado en la Av. Tingo María N°398, Cercado de Lima, Provincia y Departamento de Lima.

Dicho comedor se encuentra totalmente acondicionado y equipado de acuerdo a las necesidades para el fin de **EL CONCESIONARIO**, conforme a la siguiente descripción.

Un (01) ambiente acondicionado exclusivamente para la cocina, con piso y paredes de porcelanato, tres (03) lavaderos de acero inoxidable, uno con trampa de grasa, una cocina industrial, cámara frigorífica, horno industrial y mesa de trabajo, todos estos de acero inoxidable, dos baños con sus respectivas duchas, así como dos ambientes para almacen.

Un ambiente donde funcionará el comedor destinado para todos los trabajadores del **INO**, el mismo que cuenta con pisos de porcelanato, mamparas de vidrio, falso techo con sus respectivas luminarias, dos equipos de aire acondicionado de pared, jardineras y equipado con 20 mesa de vidrio templado y 80 sillas.

Un ambiente donde funcionará el comedor para usuarios externos, debidamente acondicionado con piso cerámico, luminarias, mampara y puerta de ingreso de vidrio.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto el CONCESION DEL COMEDOR INSTITUCIONAL DEL INSTITUTO NACIONAL DE OFTALMOLOGIA – INO "Dr. Francisco Contreras Campos" para los trabajadores del INO, personal de guardia, pacientes y usuarios externos, en las condiciones señaladas en las Bases, cuyos detalles, condiciones y demás estipulaciones se detallan en los términos de referencia.

EL CONCESIONARIO, deberá garantizar la excelente calidad de los insumos, calidad de la comida preparada, buena atención a los usuarios y deberá garantizar el perfecto estado de las condiciones en las instalaciones y el equipamiento descrito en la cláusula precedente.

CLÁUSULA TERCERA: CONDICIONES DEL SERVICIO

A partir de la fecha establecida en la cláusula novena del presente contrato, **EL CONCESIONARIO** toma a su cargo el Servicio de Concesión del Comedor Institucional del INO, descrito en la cláusula primera, para la venta de alimentos preparados (desayuno, almuerzo y cena) para los trabajadores y usuarios externos del INO; y además de la atención

¹ El contrato será elaborado en función a los términos de referencia y oferta adjudicada.





de alimentos preparados para el personal de guardia y pacientes hospitalizados el cual será entregado a título gratuito, conforme al siguiente detalle: xxxxxxxx

CLÁUSULA CUARTA: PRECIO DE VENTA DE LOS MENUS

EL CONCESIONARIO adquirirá por cuenta y riesgo propio, los víveres necesarios para la preparación de los alimentos.

Los precios convenidos por los servicios son los siguientes:

EL CONCESIONARIO, brindará a trabajadores del **INO** y a usuarios externos, la venta de desayunos, menús económicos, menús ejecutivos, menús dieta y platos a la carta, y snacks los cuales serán cancelados con sus propios recursos, bajo las siguientes condiciones: Los precios unitarios y que servirán de referencia a otras opciones de la oferta de servicio alimentario serán los propuestos en la oferta ganadora del concurso de concesión:

Tipo de Menú	Precio unitario para trabajadores del INO (fijados según la oferta en el concurso de concesión)
Menú económico	S/. XX.00
Menú dieta	S/. XX.00
Desayuno Económico	S/. X.00

Tipo de Menú	Precio unitario para Usuarios Externos (fijados según la oferta en el concurso de concesión)
Menú económico	S/. xx.00
Menú dieta	S/. xx.00
Desayuno Económico	S/. x.xx



CLÁUSULA QUINTA: OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO

Xxxxxxxx

CLÁUSULA SEXTA: OBLIGACIONES DEL INO

- A) El INO ofrece exclusividad al **EL CONCESIONARIO**, para lo cual se compromete a no permitir el ingreso, temporal o permanente, de personas naturales o jurídicas, públicas o privadas, institucionales o extrainstitucionales, ni equipamiento de dispensa automática de ningún tipo, o de personas que presten servicios que sea competencia de **EL CONCESIONARIO**, sin embargo, no garantiza un mínimo de usuarios, ni obliga al personal a consumir en el comedor.
- B) El servicio de vigilancia y seguridad del INO preservará el exterior del local y estará facultado a realizar las acciones que procedan para dicho cometido.
- C) **EL INO** deberá emitir una Resolución Administrativa anual y valorizado de la donación al **CONCESIONARIO**, de conformidad con lo establecido en el inciso x) del artículo 37° del TUO de la Ley del Impuesto a la Renta.

CLÁUSULA SÉPTIMA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las Bases, la oferta ganadora, los documentos derivados del proceso de concesión que establezcan obligaciones para las partes, así como las mejoras ofrecidas en su propuesta ofertada.

CLÁUSULA OCTAVA: DE LA CONTRAPRESTACION

- a) El monto de la contraprestación asciende a S/. 10,000.00 (10 mil con 00/100 soles) mensuales, monto que será abonado a favor del INO mediante depósito en cuenta y contra el cual el INO emitirá la facturación correspondiente.
- b) **EL CONCESIONARIO**, emitirá facturas mensuales a título gratuito al INO de los alimentos en donación





(desayuno, almuerzo y cena), según ley de facturación.

CLÁUSULA NOVENA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El presente contrato tendrá una duración de un (01) año, el mismo que se iniciará el XX y culminará el XX de XX y podrá ser renovable automáticamente por el mismo tiempo de duración.

CLÁUSULA DÉCIMA: DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

EL CONCESIONARIO, se obliga a brindar el servicio, bajo las condiciones establecidas en su propuesta ofertada y en los términos de referencia contenida a las bases del presente proceso de concesión.

CLÁUSULA DÉCIMO PRIMERA: SUPERVISIÓN DEL SERVICIO

El control de la ejecución y cumplimiento de los términos de referencia y la supervisión de los aspectos relacionados a la seguridad alimentaria, cantidad de calorías, preparación de los alimentos y verificación de los resultados de los análisis bromatológicos que ordene y financie el INO, estará a cargo del personal designado por el INO, quien verificará periódicamente la calidad y el servicio realizado. Esta periodicidad de la supervisión no enerva el derecho a reclamo posterior por vicios ocultos, inadecuación a los términos de referencia u otras situaciones anómalas verificables, por lo que **EL CONCESIONARIO** se compromete a corregir al solo requerimiento de **EL INO** con los fundamentos del caso.

Si durante la verificación y recepción del servicio, se produjesen observaciones, se levantará un acta, obligándose **EL CONCESIONARIO**, a subsanarlas, en un plazo que no podrá exceder de dos (2) días hábiles.

EL INO, podrá resolver el contrato si luego de vencido el plazo señalado en el párrafo precedente, **EL CONCESIONARIO**, no ha cumplido con subsanar las observaciones indicadas por **EL INO**, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan.



CLÁUSULA DÉCIMO SEGUNDA: CONDICIONES DE ENTREGA DEL BIEN

EL CONCESIONARIO, acepta que la superficie en concesión del comedor la recibe en perfecto estado, teniendo su servicio al corriente, lo mismo que sus instalaciones eléctricas e hidráulicas.



CLÁUSULA DÉCIMO TERCERA: MEJORAS A LAS INSTALACIONES

EL CONCESIONARIO, no podrá sin consentimiento del **EL INO**, hacer ninguna modificación al inmueble motivo por este contrato, y las que hiciere quedarán a beneficio de este sin pago alguno por concepto de indemnización.

CLÁUSULA DÉCIMO CUARTA: ENTREGA DEL BIEN AL TÉRMINO DEL CONTRATO

EL CONCESIONARIO, entregará a **EL INO**, a la terminación de la concesión, el comedor, en perfecto estado de conservación y en la misma condición que se entregó, así como entregará las mejoras realizadas por **EL CONCESIONARIO**.



CLÁUSULA DÉCIMO QUINTA: IMPOSIBILIDAD DE TRANSFERIR SUS OBLIGACIONES

EL CONCESIONARIO, no podrá transferir total o parcialmente a terceros las obligaciones contraídas en este contrato, teniendo responsabilidad total sobre su ejecución y cumplimiento de este.

CLÁUSULA DÉCIMO SEXTA: CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR

EL CONCESIONARIO, no se responsabiliza por el incumplimiento total o parcial del servicio por motivo de caso fortuito o fuerza mayor de acuerdo a lo establecido en el Artículo 1315° del código civil, tales como huelgas, inundaciones u otras similares fuera de control, debidamente comprobada.

CLÁUSULA DÉCIMO SÉPTIMA: PENALIDADES

EL INO, procederá a aplicar penalidades en los siguientes casos:

- Cuando se obtenga un primer resultado desfavorable de los exámenes micro y/o bromatológicos se le aplicará una penalidad ascendente a 0.5 U.I.T. Al segundo resultado desfavorable, se le aplicará una penalidad de 1 U.I.T. y al tercer resultado desfavorable será causal de resolución de contrato.



- El incumplimiento de cualquier de las obligaciones contraídas en el contrato y precisadas en los términos de referencia de las bases, el Concesionario tendrá un plazo de cuarenta y ocho (48) horas para subsanar la deficiencia observada, caso contrario se aplicará una primera multa de 0.25% de la U.I.T. de producirse un segundo incumplimiento se aplicará 0.50% de la U.I.T y finalmente, de producirse un tercer incumplimiento, se procederá a la resolución del contrato
- Dichas penalidades deberán ser abonadas por el Concesionario a la cuenta del INO, en un plazo que no exceda los cinco (5) días de habersele comunicado la misma. Caso contrario, se le resolverá el contrato

CLÁUSULA DÉCIMO OCTAVA: DECLARACIÓN JURADA

EL CONCESIONARIO, declara bajo juramento que se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMO NOVENA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

En lo previsto en este contrato, serán de aplicación las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente y demás normas concordantes.

CLÁUSULA VIGÉSIMA: RESOLUCIÓN DE CONTRATO

EL INO, podrá resolver el contrato ante el incumplimiento por parte de **EL CONCESIONARIO**, de todas o algunas de sus obligaciones pactadas en el Contrato y en las normas legales pertinentes.

Para tal efecto, **EL INO** resolverá el contrato mediante el envío de una carta notarial a **EL CONCESIONARIO**, en la que manifiesta esta decisión y el motivo que la justifica. El contrato queda resuelto de pleno derecho a partir de la recepción de dicha carta notarial.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA. MUTUO ACUERDO

Terminación anticipada del Contrato si el **CONCESIONARIO** decidieran dejar el local antes del vencimiento estipulado en la cláusula Novena del presente contrato deberá dar un aviso anticipado indubitable, de no menos a 60 días calendarios al INO y perderá un mes de garantía depositada.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

Las partes renuncian al fuero de sus domicilios y acuerdan que todos los conflictos que deriven de la ejecución e interpretación del contrato, incluidos los que se refieren a su nulidad e invalidez, serán sometidos a la competencia de los jueces y tribunales del distrito judicial de Lima.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA. DOMICILIO

Las partes declaran como domicilio válido para notificaciones y comunicaciones en general el consignado en la introducción del presente contrato. En caso algunas de las partes requieran modificar el domicilio señalado, deberán hacerlo vía notarial, dicha comunicación tendrá validez a partir de las 48 horas de recibida por la otra parte.

Las partes suscriben el presente documento en señal de absoluta conformidad con la redacción e intención de todos los términos y condiciones pactados en las cláusulas precedentes, en la ciudad de Lima a los xx días del mes de xxxxxx de 2024.

.....
EL INSTITUTO

.....
EL CONCESIONARIO

