



PERÚ

Ministerio
de Agricultura y Riego

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"



Instituto Nacional de Innovación Agraria

INIA, OA

U. ABASTECIMIENTO

7

AVISO DE CONVOCATORIA

Segunda Convocatoria

CONCESIÓN DEL SERVICIO DEL COMEDOR PARA LOS TRABAJADORES DEL INSTITUTO NACIONAL DE INNOVACIÓN AGRARIA – INIA

Se hace de conocimiento la invitación pública para la Concesión del servicio del comedor para los trabajadores del Instituto Nacional de Innovación Agraria – INIA, cuyas bases serán entregadas en la Unidad de Abastecimientos del INIA, los días 22 y 25 del presente, en los horarios de 09:00 a 16:30 horas.



Lima, 21 de febrero 2019

ÓRGANO ENCARGADO

Av. La Molina 1981, La Molina
T: (051) 240 2100 anexo 214
www.inia.gob.pe
www.minagri.gob.pe

EL PERÚ PRIMERO



PERÚ

Ministerio
de Agricultura y Riego

Instituto Nacional de Innovación Agraria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"

BASES

CONCESIÓN DEL SERVICIO DEL COMEDOR PARA LOS TRABAJADORES DEL INSTITUTO NACIONAL DE INNOVACIÓN AGRARIA – INIA

Segunda Convocatoria



Av. La Molina 1981, La Molina
(051) 240 2100 anexo 214
www.inia.gob.pe
www.minagri.gob.pe

EL PERÚ PRIMERO



PERÚ

Ministerio
de Agricultura y Riego

Instituto Nacional de Innovación Agraria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"

BASES

CAPITULO I

GENERALIDADES

1.1 ENTIDAD CONVOCANTE

NOMBRE : INSTITUTO NACIONAL DE INNOVACION AGRARIA – INIA

RUC N° : 20131365994

1.2 DOMICILIO LEGAL

AV. LA MOLINA NRO. 1981 - LA MOLINA - LIMA - LIMA

1.3 OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

El presente proceso tiene por objeto seleccionar a una persona natural o jurídica que brinde el Servicio de Cafetería - Comedor para el personal que labora y/o presta servicios en la Sede del Instituto Nacional de Innovación Agraria – INIA

1.4 BASE LEGAL

El Servicio de Cafetería – Comedor para el INIA, queda sujeto a los siguientes dispositivos legales:

- ✓ Ley N° 26842 – Ley General de Salud.
- ✓ Ley N° 27444, Ley de Procedimientos 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 para alimentos y bebidas"
- ✓ R.D. N° 022-2001-SA "Reglamento Sanitario para as actividades de Saneamiento Ambiental en viviendas y establecimientos comerciales, industriales y de servicios"
- ✓ Resolución Ministerial 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
- ✓ Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, D.S. N° 005-2012-TR
- ✓ Las demás disposiciones que resulten aplicables al Contrato Administrativo de Servicios.



PERÚ

Ministerio
de Agricultura y Riego

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
 "Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"

CAPITULO II

ETAPAS DEL PROCESO DE CONCESION

2.1 CRONOGRAMA DEL PROCESO DE CONCESIÓN

ETAPAS	FECHA Y LUGAR
Convocatoria - Publicación en el portal de la web Institucional	21 de Febrero de 2019
Entrega de Bases: Unidad de Abastecimiento, Sitio en AV. La Molina N° 1981- La Molina - Lima	22 y 25 de Febrero de 2019, de 09:00 a 16:30 Hs
Visita Guiada a las Instalaciones destinados para el Café - Comedor	22 y 25 de Febrero de 2019, de 09:00 a 16:30 Hs
Formulación de consultas a los correos: abastecimiento8@inia.gob.pe abastecimiento4@inia.gob.pe	Del 22 al 25 de Febrero de 2019
Absolución de consultas (solo vía email)	26 de Febrero de 2019
Integración de bases	26 de Febrero de 2019
Presentación de Propuestas: Av. La molina N° 1981, La Molina - Lima	28 de Febrero de 2019, en el horario de 08:30 a 16:30 Hs
Evaluación de Propuestas	01 de Marzo de 2019,
Publicación de resultados en la web del portal institucional	04 de Marzo de 2019
Firma de contrato	06 de Marzo de 2019
Acondicionamiento de la Concesión	Del 07 al 17 de Marzo de 2019
Inicio de Actividades de la Cafetería-Comedor	18 de Marzo de 2019

1. ÓRGANO ENCARGADO

Unidad de Abastecimiento de la Dirección General de la Oficina de Administración del Instituto Nacional de Innovación Agraria – INIA

2. CONVOCATORIA

La convocatoria se efectuará a través de la publicación en la página Web del INIA.

3. ENTREGA DE BASES

La entrega de Bases será efectuada en la Oficina de la Unidad de Abastecimiento, Sitio en AV. La Molina N° 1981- La Molina - Lima, conforme al cronograma que se adjunta al presente en el horario De 09.00 a 16.00 horas.

4. VISITA GUIADA A LAS INSTALACIONES

Los participantes podrán efectuar una visita guiada a las instalaciones de acuerdo al cronograma establecido, dentro de los horarios indicados, **este requisito es de manera obligatoria para poder presentar su propuesta**

5. FORMULACIÓN DE CONSULTAS

Las consultas con respecto a las bases deberán ser formuladas y presentadas por Correo Electrónico, dentro del plazo establecido en el cronograma que se adjunta al presente.



PERÚ

Ministerio
de Agricultura y Riego

Instituto Nacional de Innovación Agraria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
 "Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"

INIA - OA

U. ABASTECIMIENTO

9

6. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS

Las consultas serán absueltas y notificadas a los correos electrónicos de todos los participantes conforme a las fechas detalladas en el cronograma que se adjunta al presente. Igualmente serán notificados aquellos participantes que se hayan inscrito como tales hasta la etapa de absolución.

7. MEDIO ELECTRÓNICOS

Los participantes deberán consignar una dirección de correo electrónico y mantenerla activa, para las notificaciones a que hubiera lugar.

8. INTEGRACIÓN DE BASES

El Órgano Encargado de las Contrataciones integrará en las Bases como reglas definitivas del presente proceso de concesión, las consultas que hubiesen sido acogidas quedando integradas las bases en forma definitiva, no pudiendo ser cuestionadas en ninguna otra vía, ni modificadas por autoridad administrativa alguna.

Corresponde al Órgano Encargado de las Contrataciones, integrar las Bases y comunicar a través de los correos electrónicos a todos los participantes registrados.

9. PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

Las propuestas se presentarán en dos (02) sobres, el sobre N 01 contendrá la propuesta técnica y el sobre N 02 contendrá la propuesta económica; los mismos que deberán encontrarse perfectamente cerrados y firmados en la parte externa del sobre, siendo la fecha límite de presentación conforme al cronograma, en Mesa de Partes del INIA, Sitio en Av. La Molina N° 1981- La Molina - Lima, conforme al cronograma que se adjunta al presente en el horario De 08.30 a 16.00 horas.

Es importante considerar que todo lo que se presente debe estar debidamente foliado iniciando a foliación por la última página.

10. EVALUACIÓN DE PROPUESTAS Y ELECCIÓN DEL POSTOR GANADOR

La evaluación de propuestas y elección del postor ganador se efectuará conforme al cronograma establecido, notificándose el resultado de las mismas en la página web del INIA y en los correos de los postores que se presentaron.

11. FIRMA DE CONTRATO

La suscripción del contrato se realizará conforme al cronograma establecido, previa acreditación mediante originales de la documentación presentada en la propuesta.

2.2 CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta se presenta en dos (2) sobres cerrados en original, dirigido al órgano encargado del proceso de concesión, conforme al siguiente detalle:

SOBRE N° 1: PROPUESTA TÉCNICA. El sobre será rotulado:

Señores:

Instituto Nacional de Innovación Agraria – INIA

Atte.

PROCESO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO DEL COMEDOR PARA LOS
 TRABAJADORES DEL INSTITUTO NACIONAL DE INNOVACIÓN AGRARIA – INIA
 - SEGUNDA CONVOCATORIA

DENOMINACION O RAZON SOCIAL DEL POSTOR:
 RUC N°:

PROPUESTA TÉCNICA

Av. La Molina 1981, La Molina
 T: (051) 240 2100 anexo 214
www.inia.gob.pe
www.minagri.gob.pe

EL PERÚ PRIMERO



PERÚ

Ministerio
de Agricultura y Riego

Instituto Nacional de Innovación Agraria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"

SOBRE N° 2: PROPUESTA ECONÓMICA. El sobre será rotulado:

Señores:

Instituto Nacional de Innovación Agraria – INIA

Atte.

PROCESO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO DEL COMEDOR PARA LOS TRABAJADORES DEL INSTITUTO NACIONAL DE INNOVACIÓN AGRARIA – INIA
- SEGUNDA CONVOCATORIA

DENOMINACION O RAZON SOCIAL DEL POSTOR:

RUC N°:

PROPUESTA ECONOMICA

SOBRE N° 01 - PROPUESTA TECNICA

1. CONTENIDO DE LAS PROPUESTAS

Los postores presentarán sus propuestas en un sobre cerrado en Mesa de Partes conteniendo lo siguiente:

- a. Índice
- b. Declaración Jurada de datos del postor según **Formato N° 1**. Incluir copia actualizada de la vigencia de poder del Representante Legal¹ o copia simple de DNI. Persona Natural:
- c. **Formato N° 2** : Sujeción a las condiciones de la Concesión
- d. Autorización otorgada por el Ministerio de Salud o entidad correspondiente. (**Declaración jurada indicado que en un plazo máximo de 60 días calendarios de iniciado la concesión del servicio contara con dicha constancia**).
- e. Experiencia del postor; detalle de locales similares administrados. **Adjuntar al menos 2 constancias de servicio**, expedidas por vuestros clientes, según **Formato N° 3** o similar.
- f. Póliza de seguro de Responsabilidad Civil contra terceros de mínimo \$ 10, 000 (diez mil dólares americanos) por evento (**se presentará la solicitud del postor la Cía. Aseguradora – De resultar ganador en la firma de contrato deberá presentar la Póliza ya vigente**).
- g. Plan de trabajo: Debe orientarse a cumplir con lo requerido en el acápite 5 del presente documento, en lo que se refiere al desarrollo del servicios de concesión y comprender como mínimo lo siguiente:
 - i. **Resumen descriptivo**, de la forma de cómo se propone brindar el servicio concesionado. Para ello se hará una breve descripción de la planificación del servicio,

¹ Solo en el caso de Persona Jurídica



PERÚ

Ministerio
de Agricultura y Riego

Instituto Nacional de Innovación Agraria

INIA, OA

U. ABASTECIMIENTO

10

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"

que garantice el cumplimiento de plazos, calidad y seguridad requeridos para su funcionamiento.

- II. Listado de preparaciones a ofrecer.
- III. Relación de equipos y mobiliario que instalará LA CONCESIONARIA según ANEXO N° 2 al contrato de concesión.
- IV. Planes de aseguramiento de calidad, mecanismos de control, entre otros para el servicio objeto de la concesión (**para la firma de contrato**).
- V. Relación del personal con el que se prestará el servicio y actividad que desarrollará cada uno de ellos. Adjuntar CV descriptivo del personal propuesto. (**para la firma de contrato**).
- VI. Propuestas adicionales que deseé formular. (**mejoras al servicio**)
- VII. Plan de Seguridad Alimentaria (**para la firma de contrato**).
- VIII. Plan de limpieza (**para la firma de contrato**).
- IX. Lista de precios a cobrar por los diferentes productos en el **ANEXO N° 1**. También se incluirá de manera referencial, una lista de otros productos que el concesionario considere ofertar en la concesión.
- X. **Declaración jurada** de Plazo de Acondicionamiento
- XI. **Propuesta de diseño** de acondicionamiento del nuevo ambiente

La documentación presentada debe estar foliada, sellada y rubricada en todas las páginas por el representante legal del postor.

Documentos para la admisión de la propuesta

El órgano encargado del proceso de concesión, según corresponda, verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la propuesta se considera no admitida.

SOBRE N° 02 - PROPUESTA ECONÓMICA

2. CONTENIDO DE LA PROPUESTA

Documento de propuesta por pago mensual por concepto de concesión, en moneda nacional en soles debidamente firmado por el postor.



Av. La Molina 1981, La Molina
T: (051) 240 2100 anexo 214
www.inia.gob.pe
www.minagri.gob.pe

EL PERÚ PRIMERO



PERÚ

Ministerio
de Agricultura y Riego

Instituto Nacional de Innovación Agraria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"

CAPITULO III

REQUERIMIENTO

3.1 TÉRMINOS DE REFERENCIA



PERÚ

Ministerio
de Agricultura y Riego

Instituto Nacional de Innovación Agraria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"

TÉRMINOS DE REFERENCIA

CONCESIÓN DEL SERVICIO DEL COMEDOR PARA LOS TRABAJADORES DEL INSTITUTO NACIONAL DE INNOVACIÓN AGRARIA – INIA



Av. La Molina 1981, La Molina
T. (051) 240 2100 anexo 214
www.inia.gob.pe
www.minagri.gob.pe

EL PERÚ PRIMERO

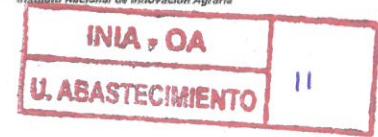


PERÚ

Ministerio
de Agricultura y Riego

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
 "Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"

inia
 Instituto Nacional de Innovación Agraria



"CONCESIÓN DEL SERVICIO DEL COMEDOR PARA LOS TRABAJADORES DEL INSTITUTO NACIONAL DE INNOVACIÓN AGRARIA – INIA"

I. ÁREA QUE REALIZA EL REQUERIMIENTO

La Unidad de Recursos Humanos de la Oficina de Administración del Instituto Nacional de Innovación Agraria – INIA

II. OBJETIVO DEL CONCURSO DE MÉRITOS

El presente proceso tiene por objeto seleccionar a una persona natural o jurídica que brinde el Servicio de Cafetería - Comedor para el personal que labora y/o presta servicios en la Sede del Instituto Nacional de Innovación Agraria – INIA.

III. FINALIDAD PUBLICA

La finalidad de la selección del concesionario de la Cafetería - Comedor, es brindar el servicio de alimentación variado, nutritivo y económico a los servidores de la Sede del Instituto Nacional de Innovación Agraria – INIA.

IV. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

Actividades:

1. DEL SERVICIO, HORARIO DE LOS ALIMENTOS

Número potencial de comensales¹: 406 personas aproximado

- ✓ Cobertura del servicio : de Lunes a Viernes
- ✓ Sistema de Servicio : Autoservicio y atención a la mesa
- ✓ Horario de Atención : de 7:30 a.m. a 16:30 horas
- ✓ Expendio de alimentos : 1. Desayuno de 07:30 a 09:30 horas
2. Almuerzo de 13:00 a 18:00 horas aprox.

Queda establecido que de acuerdo al Reglamento Interno de Trabajo del Instituto Nacional de Innovación Agraria – INIA, el horario para el uso del comedor será de 13:00 a 13:45 horas, por lo que constituye el único tiempo en que el personal puede permanecer en el Servicio de Cafetería – Comedor; los servicios de desayuno y aperitivos no implicará la permanencia del trabajador en las instalaciones de la cafetería – comedor.

2. AMBIENTE Y EQUIPAMIENTO

El INIA ofrecerá el área de 200 metros cuadrados aproximadamente para implementar el ambiente de Cafetería Comedor del INIA, espacio que se encuentra al aire libre en su mayor parte, contando con construcciones precarias para la cocina y servicios higiénicos. Al respecto, el concesionario deberá presentar una propuesta de mejora para las instalaciones de la nueva Cafetería - Comedor.

El responsable del Servicio de Cafetería - Comedor deberá contar con el equipamiento, mobiliario, menaje y todo cuanto sea necesario para la prestación del servicio.

3. DEL SERVICIO A CONCESSIONAR

El Servicio de Cafetería – Comedor considerará la atención de los desayunos, almuerzos, aperitivos y adicionales, considerando en su programación diaria menús que incluyan: Menú Económico, Menú Ejecutivo, Dieta y platos a la carta.

¹ La entidad NO GARANTIZA un número mínimo de comensales, puesto que los trabajadores no se encuentran obligados a consumir el servicio ofrecido por el Concesionario. Universo de trabajadores: 406 en la sede central a la fecha de elaboración de las presentes Condiciones.



PERÚ

Ministerio
de Agricultura y Riego

Instituto Nacional de Innovación Agraria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"

a. **Características del servicio:**

El Servicio de Cafetería - Comedor realizará la preparación de los alimentos basándose en las normas de sanidad e inocuidad alimentaria, con el propósito que el personal usuario consuma alimentos salubres de calidad nutricional y cantidad calórica.

- ✓ Aplicar las especificaciones de calidad y sus niveles de control en la preparación y manipulación de alimentos.
- ✓ Ofrecer al personal un menú (**económico y ejecutivo**) variado, balanceado nutricionalmente acorde a las necesidades alimenticias de los trabajadores.
- ✓ Programar quincenalmente, los menús diarios para conocimiento del personal, tomando en cuenta aspectos básicos de los hábitos y preferencias alimenticias de los usuarios.

b. **Estándares y Sistemas de Control**

La elaboración y programación de menús deberá estar a cargo del profesional, que desarrolle la descripción detallada de los alimentos contenidos y su valor nutricional. Se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- ✓ Personal de cocina capacitado, con experiencia en manipulación de alimentos basado en la Norma Sanitaria para el funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines.
- ✓ Personal en cantidad suficiente para la atención a los trabajadores durante el horario de refrigerio. El concesionario deberá disponer de planes de contingencia para prevenir la acumulación de colas en la atención del servicio.
- ✓ Personal equipado con indumentaria adecuada y apropiada para la manipulación de alimentos y atención al público.
- ✓ El concesionario deberá contemplar medidas de seguridad alimentaria para prevenir contaminación cruzada entre el personal de atención de cajas y el personal de atención de servicio.
- ✓ Carné de sanidad (Examen médico ocupacional) y seguro de salud y/o accidentes personales vigentes.
- ✓ Habilitación sanitaria otorgada por DIGESA.

Control de Alimentos

Recepción de Alimentos: El concesionario debe registrar la información concerniente a la procedencia de los alimentos, descripción, composición, periodo de almacenamiento y condiciones de manejo y conservación.

Almacén de Productos secos: Se tendrá en cuenta la vida útil del producto, se rotularán los empaques con la fecha de ingreso y salida de los alimentos, los almacenes deben mantenerse limpios, secos, ventilados y protegidos contra el ingreso de roedores y animales.

Almacén de Frío: Los equipos de frío deben contar con termómetros, colocados en un lugar visible y ser calibrados periódicamente.

Nota: Los controles y Supervisión de alimentos serán de manera inopinada por la Unidad de Recursos Humanos.

c. **Productos Ofrecidos**

El servicio de Cafetería - Comedor ofrecerá los siguientes servicios:

- Desayuno
- Almuerzo (menú económico, menú ejecutivo, dieta y platos a la carta).
- Merienda y aperitivos (media mañana y/o media tarde).
- Servicio de catering para eventos institucionales en tanto le sean requeridos.



PERÚ

Ministerio
de Agricultura y Riego

Instituto Nacional de Innovación Agraria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
 "Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"

INIA - OA

U. ABASTECIMIENTO

12

d. Sistema del Servicio

El Servicio de Cafetería- Comedor se brindará bajo las siguientes modalidades:

- Líneas de Autoservicio: El Concesionario se encargará de servir los alimentos o colocarlos en las táboles de servicio de línea caliente, controlando y registrando la temperatura cada hora, garantizándonos una temperatura apropiada para la ingesta de alimentos.
- Atención de venta de snacks, meriendas, postres, ensaladas de frutas, jugos naturales, infusiones, bebidas no carbonadas, gaseosas y otros similares.

e. Ambiente - Vajilla – Menaje

El ambiente y menajes del Servicio de Cafetería - Comedor **deben ser implementados en su totalidad por el proveedor del servicio**; debidamente conservados, en buen estado, los equipos y utensilios deben ser resistentes a la corrosión y capaces de soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Las superficies deben ser lisas y estar exentas de orificios y grietas.

f. Menú

Los menús elaborados por el Servicio de Cafetería – Comedor, tienen como finalidad proporcionar los contenidos calóricos y nutricionales necesarios para la actividad física e intelectual que desarrollan los trabajadores del INIA poniendo especial énfasis en asegurar la calidad, inocuidad, salubridad y el buen gusto que todo alimento debe tener.

El Servicio de Cafetería – Comedor, debe proponer como mínimo:

Desayuno:

Dos (2) alternativas de desayuno básico que conste de leche, cereal (quinua, avena, kiwicha) jugo o infusión, más dos panes a elección entre mantequilla, mermelada, palta, queso fresco, aceituna, huevo, jamón, tortilla, conserva de pescado, etc.

Almuerzo:

- Dos (2) alternativas de menús económicos que consten de: entrada, segundo, postre y refresco.
- Dos (2) alternativas de menús ejecutivos que consten de entrada, segundo, postre y refresco natural.
- Un (1) menú de dieta, según lo solicite el trabajador (blanda, bajo en grasas, calorías, condimentos, etc.) con infusión o refresco natural y postre (compota, fruta natural, gelatina, flan, mazamorra, etc.)
- Platos a la Carta a elección.

Merienda:

- Ensaladas de frutas, yogurt y postres (bajo contenido calórico).
- Jugos de fruta fresca (naranja, papaya, piña, surtido), refrescos, etc.
- Sándwiches de pollo, mixto (jamón y queso), sándwich capresse (mozzarella, albaca, tomate, con aceite de oliva), aceituna con huevo duro, etc.

g. Precios de menús

El Servicio de Cafetería – Comedor deberá considerar los siguientes precios referenciales:

- El costo del desayuno serán convenidos entre ambas partes según criterios de mercado.
- El costo del menú económico, tendrá un precio no mayor de S/ 8.00 Soles, incluido I.G.V.
- El costo del menú ejecutivo, serán convenidos entre ambas partes según criterios de mercado.



Rv. La Molina 1981, La Molina
 T: (051) 240 2100 anexo 214

www.inia.gob.pe
www.minagri.gob.pe

EL PERÚ PRIMERO



PERÚ

Ministerio
de Agricultura y Riego

Instituto Nacional de Innovación Agraria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"

- El costo de la Dieta, Platos a la Carta y otro tipo de menús, serán convenidos entre ambas partes según criterios de mercado.
- El costo de las meriendas, jugos, aperitivos, etc. serán convenidos entre ambas partes según criterios del mercado.
- El listado de precios, así como cualquier aviso del servicio, se expondrá al público en lugares visibles del comedor.

4. DEL PERSONAL DE ATENCIÓN

a. Responsabilidad sobre las instalaciones de la Cafetería - Comedor

El concesionario al final del contrato se compromete a entregar en óptimas condiciones al INIA, las instalaciones implementadas en la nueva Cafetería – Comedor.

b. Dotación y documentación de personal

El Servicio de Cafetería – Comedor debe contar como mínimo con el personal de administración, cocina, atención a los trabajadores y limpieza, con la finalidad de garantizar la buena y adecuada atención que demanda la población usuaria

Los postores para la suscripción del contrato deberá acreditar la experiencia del personal propuesto (**en los casos del personal de cocina y de servicio de atención a los trabajadores**) en la ejecución del servicio de alimentación, a través de certificados o constancias de trabajo por un periodo mayor a un año.

El personal deberá contar con Certificado de Antecedentes Policiales, Carné Sanitario, Examen Médico Ocupacional y Seguro de Salud y/o Accidentes Personales, vigentes, documentos que serán presentados para la firma del contrato.

c. Presentación, higiene personal y prácticas sanitarias

- El personal debe ser amable y de buen trato con los trabajadores que hacen uso de la Cafetería – Comedor
- La presentación de los varones debe ser: afeitados, cabello corto y completamente cubierto. Las damas deberán utilizar siempre el cubre pelo.
- Las uñas deben mantenerse cortas, limpias y sin ningún tipo de esmalte. No se permite el uso de elementos colgantes en ropa de trabajo (relojes, llaveros, lápices, prendedores, etc.), no deben usarse joyas: aretes, gargantilla, collares, pulseras, aros, relojes o muñequeras.
- Los manipuladores de alimentos (del área de cocina) deben usar ropa protectora de color blanco que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello y tener calzado adecuado.
- Toda persona que ingrese a los ambientes de elaboración de alimentos deberá colocarse el mandil blanco, gorro y mascarilla tapa boca limpios. Esto incluye a las visitas o personal que supervise el servicio.
- Las reparaciones de equipos o su mantenimiento preventivo en los ambientes de la cocina, deben realizarse fuera del horario de preparación de alimentos.
- El responsable del concesionario realizará la revisión de las medidas de higiene de su personal.
- Los lavaderos y lavamanos de cada área (incluyendo baño de personal) deben estar provistos de jabón desinfectante, escobillas de uñas, toalla de papel o secador de aire.
- Correcto lavado de manos cada vez que se cambia de actividad. Uso de guantes para productos cocidos o listos para el consumo.



PERÚ

Ministerio
de Agricultura y Riego

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"

inia
Instituto Nacional de Innovación Agraria

INIA + OA
U. ABASTECIMIENTO

13

- No está permitido fumar, ni beber bebidas alcohólicas en las áreas de elaboración y de almacenes de alimentos, ni el ingreso a laborar de personas en estado etílico o bajo la influencia de drogas ilegales.

d. Plan de Limpieza

- Implementar un Plan de Limpieza que mantenga los ambientes del Comedor (zonas de comedor, auto servicio, cocina, servicios higiénicos, almacén y procesamiento de alimentos) en un estado limpio y desinfectado en forma permanente a fin de evitar la existencia de agentes contaminantes y garantizar un ambiente agradable a los usuarios del servicio.
- Motivar al personal encargado de la limpieza y del manipuleo y preparación de alimentos a mantener la higiene de los ambientes, utensilios y de ellos mismos, garantizando que los alimentos preparados coadyuvarán a la conservación de la buena salud de los comensales.
- Implementar un Plan de control de plagas en los ambientes del comedor, que deberá comprender la ejecución de operativos de desinfección con una periodicidad de tres meses.

Contenido del Plan de Limpieza

1. El servicio deberá contar con un (1) personal encargado exclusivamente de la limpieza de las zonas de comedor, auto servicio, servicios higiénicos, almacén y procesamiento de alimentos.
2. El Plan de Limpieza, deberá detallar el procedimiento y preparación de los productos de limpieza. En la limpieza de los muebles, menaje, etc. Se emplearán productos químicos de uso permitido y registrado por la autoridad competente.
3. El Plan de Limpieza debe incluir la limpieza, mantenimiento y/o reparación de la campana extractora de las instalaciones de la cocina del comedor, con una periodicidad de tres (3) meses, el cual debe ser realizado por personal especializado.
4. Deberá detallar las medidas de higiene y seguridad que deberá seguir el personal a cargo de la prestación del servicio.
5. Tanto el Plan de Limpieza como el Plan de Control de Plagas, debe ser presentado a la firma del Contrato del Servicio de la Cafetería del Comedor del INIA.
6. Control de salubridad de los alimentos y enseres de cocina.

Capacitación del personal:

Es responsabilidad de la empresa concesionaria la capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos. Debe incluir los siguientes temas:

- Principios generales de higiene.
- Contaminación de alimentos y enfermedades de transmisión alimentaria relacionados a alimentos preparados.
- Buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas.
- Programa de higiene y saneamiento.
- Bases del sistema HACCP aplicado a restaurantes o servicios afines.
- Aplicación de las fichas de evaluación sanitaria de restaurantes.
- Cumplimiento de la normativa R.M N° 363-2005/MINSA.



PERÚ

Ministerio
de Agricultura y Riego

Instituto Nacional de Innovación Agraria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"

V. PERFIL MÍNIMO DEL POSTOR

Del Postor (Persona Natural y/o Jurídica)

Capacidad Legal

- Acreditación del RUC activo y habido
- Autorización otorgada por el Ministerio de Salud.

Capacidad Técnica

- El concesionario deberá presentar una propuesta para el acondicionamiento de las instalaciones de la nueva Cafetería – Comedor, considerando el Plazo de Acondicionamiento establecido en las Bases.
- Contar con el equipamiento, mobiliario, menaje y todo cuanto sea necesario para la prestación del servicio
- Póliza de seguro de Responsabilidad Civil contra terceros de mínimo \$ 10,000 (diez mil dólares americanos), debiendo presentarse la solicitud del postor a la Cia. Aseguradora – de resultar ganador en la firma de contrato deberá presentar la Póliza ya vigente.
- Contar con Examen Médico Ocupacional y Seguro de Salud y/o Accidentes Personales

Experiencia

Servicio en concesión de comedores y locales similares en institucional publicas y/o privadas, al menos 2 constancias de calidad del servicio. Se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia.

Del Personal Propuesto

Capacidad Legal

- Copia de DNI
- Certificado de Antecedentes Policiales
- Carné Sanitario

Capacidad Técnica y Profesional

- Un (01) Personal de administración.
- Un (01) Personal de Cocina.
- Dos (02) Personales para atención a los trabajadores
 - Un (01) Personal de Limpieza

Experiencia

• Experiencia mínima de un (01) año en servicios relacionados al objeto de la convocatoria en entidades en general públicas y/o privadas. Se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia.

VI. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del Servicio de Cafetería – Comedor, es de tres (03) años, pudiendo ser renovado, por acuerdo de las partes, previo informe favorable de la Unidad de Recursos Humanos en función de la calidad del servicio, la satisfacción de los usuarios y el cumplimiento de las condiciones de la prestación.

VII. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO

El servicio de Cafetería – Comedor se brindará en el espacio destinado para el comedor y ubicado en el interior de la sede central del INIA, sito en Av. La Molina N° 1981, La Molina.



PERÚ

Ministerio
de Agricultura y Riego

Instituto Nacional de Innovación Agraria

*"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"*

INIA - OA

U. ABASTECIMIENTO

14

VIII. GARANTÍA

La garantía, tendrá la finalidad de resguardar el estado de conservación del patrimonio institucional, para lo cual el concesionario se obliga a dejar las instalaciones en el mismo o mejor estado del que las recibió; así como, garantizar el cumplimiento del contrato, por lo que en caso de resolverse por causal imputable al concesionario la entidad ejecutará la garantía.

Se presentará una carta fianza a favor del INIA o un depósito en efectivo², por el importe equivalente a una (1) UIT, la cual debe ser presentada previa a la firma del contrato. La garantía será devuelta, luego de finalizado el plazo de concesión establecido en el contrato, previa verificación del estado de conservación de los bienes muebles e inmuebles cedidos por el INIA para el funcionamiento de la cafetería. Toda mejora será plenamente asumida por el concesionario, previa autorización del INIA.

IX. PENALIDADES

Las penalidades están referidas al incumplimiento de cualquiera de las obligaciones contraídas en el contrato y precisadas en estas condiciones de prestaciones del Servicio de Cafetería – Comedor del INIA, respecto a:

1. La calidad nutricional de los alimentos.
2. Las condiciones de salubridad e higiene en la manipulación de los alimentos
3. Los mecanismos de seguridad de los ambientes y comensales
4. La calidad del servicio y atención al público
5. Los planes de limpieza y control de plagas
6. Documentos y/o Acreditaciones.
7. Utilizar los servicios de energía eléctrica, agua y/o la infraestructura de la cafetería del INIA, para prestación de servicios a usuarios externos.
8. Realizar modificaciones en la infraestructura del INIA, sin autorización previa del INIA.
9. Incumplir con los horarios de atención establecidos por el INIA.

El Concesionario tendrá un plazo de cuarenta y ocho horas para subsanar la deficiencia observada y comunicada formalmente por la Unidad de Recursos Humanos del INIA, caso contrario, se aplicará una primera multa económica equivalente al 5% de la UIT.

De producirse un segundo incumplimiento se aplicará un 10% de la UIT, y finalmente, de producirse un tercer incumplimiento, se procederá a la resolución del contrato, lo cual dará derecho a del Instituto Nacional de Innovación Agraria – INIA, a ejecutar la garantía presentada y de ser el caso, exigir la indemnización por los daños y perjuicios a que hubiere lugar.

Dichas penalidades deberán ser abonadas por el Concesionario en Caja de la Unidad de Tesorería del INIA, en un plazo que no exceda los cinco (5) días de haberse comunicado la misma. Caso contrario, la entidad podrá resolver el contrato, lo cual dará derecho a el INIA, a ejecutar la garantía presentada y de ser el caso, exigir la indemnización por los daños y perjuicios a que hubiera lugar.

SUPERVISIÓN DEL SERVICIO

La Supervisión de la calidad de la preparación de los alimentos así como de la atención los usuarios y otros indicados en el presente requerimiento estará a cargo de la Unidad de Recursos Humanos a través del profesional de Bienestar Social que evaluará la calidad nutricional de los alimentos, la calidad de atención del servicio y la satisfacción de los usuarios; y, del Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo que evaluará lo correspondiente a las condiciones de higiene y seguridad. Para una mejor atención a los comensales, se medirá el grado de satisfacción mediante encuestas periódicas, que permitirá realizar recomendaciones tanto en temas nutricionales, como en calidad de servicio.

² El mismo que se hará efectivo en Caja de la Unidad de Tesorería del INIA



PERÚ

Ministerio
de Agricultura y Riego

Instituto Nacional de Innovación Agraria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
 "Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"

CAPITULO IV

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

4.1 CRITERIO DE EVALUACIÓN

CALIFICACIÓN DE LA PROPUESTA TÉCNICA:

La determinación del ganador que brinde el Servicio de Cafetería – Comedor para el personal que labora y/o presta servicios en la sede del Instituto Nacional de Innovación Agraria – INIA, será considerando la empresa o persona natural que obtenga el mayor puntaje sobre 100 puntos:

FACTORES DE EVALUACIÓN:

PROPUESTA TÉCNICA

- MEJOR PROPUESTA ECONÓMICA PARA EL MENÚ ECONÓMICO
- EXPERIENCIA DEL POSTOR
- PROPUESTA AL MEJOR DISEÑO DE ACONDICIONAMIENTO

PROPUESTA ECONÓMICA

- PROPUESTA ECONÓMICA POR ALQUILER DE ESPACIO

4.1.1 MEJOR PROPUESTA ECONÓMICA PARA EL MENÚ ECONÓMICO:

Propuesta económica para menú económico:

(PUNTAJE MAXIMO 30 PUNTOS)

CONCEPTO	IMPORTE S/.
Menú económico	

4.1.2 EXPERIENCIA DEL POSTOR

Se evaluará al concesionario persona natural y/o jurídica, que presente la mayor cantidad de constancias o certificaciones de prestación de servicios de alimentación, restaurant, comedor o cafetería; brindado a empresas públicas y/o privadas; durante los últimos 5 años contabilizados a partir de la fecha de la presentación de la oferta (máximo 10 constancias)

(PUNTAJE MAXIMO 40 PUNTOS)

(Se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia.)

4.1.3 PROPUESTA AL MEJOR DISEÑO DE ACONDICIONAMIENTO **(PUNTAJE MAXIMO 30 PUNTOS)**

Adjuntar Propuesta de Diseño de Acondicionamiento del nuevo ambiente, Indicando el plazo de ejecución. Calificaciones: Muy Bueno (30 pts.), Bueno (20 pts.), Regular (10 pts.), y Malo (0 pts.)

Nota: Propuesta Técnica que no alcance el puntaje mínimo solicitado de 65 puntos será descalificada.

4.1.4 CALIFICACIÓN DE LA PROPUESTA ECONOMICA:

A esta etapa pasaran únicamente el o los participantes que obtengan un puntaje mínimo de 65 puntos en la Evaluación Técnica.

PROPUESTA ECONOMICA POR ALQUILER DE ESPACIO (PUNTAJE MAXIMO 100 PUNTOS)

La evaluación económica consistirá en asignar el puntaje máximo a la mejor propuesta económica, con respecto de las demás, a las cuales se les asignará puntaje inversamente proporcional, según la siguiente fórmula:

$$\text{Puntaje} = \frac{(\text{Propuesta Económica del Postor}) \times (\text{Puntaje Máximo de la Propuesta Económica})}{(\text{Propuesta Económica de Mayor Monto})}$$



PERÚ

Ministerio
de Agricultura y Riego

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"



Instituto Nacional de Innovación Agraria

INIA - OA

U. ABASTECIMIENTO

15

"CONCESIÓN DEL SERVICIO DEL COMEDOR PARA LOS TRABAJADORES DEL INSTITUTO NACIONAL DE INNOVACIÓN AGRARIA – INIA" - SEGUNDA CONVOCATORIA

ANEXO N° 01

Sres.

Instituto Nacional de Innovación Agraria – INIA Presente.

REFERENCIA: "CONCESIÓN DEL SERVICIO DEL COMEDOR PARA LOS TRABAJADORES DEL INSTITUTO NACIONAL DE INNOVACIÓN AGRARIA – INIA": LISTA DE PRECIOS DE LOS PRODUCTOS A OFRECER

PRODUCTO	PRESENTACIÓN: Unidad/Peso	Precio Unitario s/.
Obligatorio:		
Desayuno		
Menú económico		
Menú ejecutivo		
Menú Dieta		
Opcionales:		
Ensalada de frutas		
Jugo de papaya		
Jugo de piña		
Jugo de naranja		
Pasteles dulces		
Empanada de carne/pollo		
Plato básico (solo segundo y refresco)		
Mixto de jamón y queso		
Sándwich de pollo		
Capresse		
Otros, detallar		

La Molina,.....de...de 2019

Firma del representante legal:.....

DNI N°:

Razón Social o Nombre: RUC:



Av. La Molina 1981, La Molina
T: (051) 240 2100 anexo 214
www.inia.gob.pe
www.minagri.gob.pe

**EL PERÚ PRIMERO**



PERÚ

Ministerio
de Agricultura y Riego

Instituto Nacional de Innovación Agraria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"

"CONCESIÓN DEL SERVICIO DEL COMEDOR PARA LOS TRABAJADORES DEL INSTITUTO NACIONAL DE INNOVACIÓN AGRARIA – INIA" - SEGUNDA CONVOCATORIA

Formato N° 1

DECLARACIÓN JURADA

Lima, 2019

Señores
INSTITUTO NACIONAL DE INNOVACIÓN AGRARIA – INIA
Presente.-

Referencia: Concurso "**SERVICIO DE CAFETERÍA – COMEDOR DE EL INIA**"

De nuestra consideración:

Por medio de la presente les informamos que estamos participando en el presente proceso de concesión para el "**SERVICIO DE CAFETERÍA – COMEDOR DE EL INIA**" siendo nuestras generales de ley las siguientes:

- Nombre o Razón Social:
- Domicilio legal:
- RUC N°:
- Teléfono:
- Representante Legal (Nombre, Número de DNI)
- Correo electrónico (válido para las comunicaciones durante el proceso de selección de la concesión de la cafetería).

Atentamente,

Nombre, DNI y firma del representante legal.



Av. La Molina 1981, La Molina
T: (051) 240 2100 anexo 214
www.inia.gob.pe
www.minagri.gob.pe

EL PERÚ PRIMERO



PERÚ

Ministerio
de Agricultura y Riego

INIA - OA

U. ABASTECIMIENTO

16

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"

**"CONCESIÓN DEL SERVICIO DEL COMEDOR PARA LOS TRABAJADORES DEL INSTITUTO
NACIONAL DE INNOVACIÓN AGRARIA – INIA" - SEGUNDA CONVOCATORIA**
Formato N° 2

DECLARACIÓN JURADA DE SUJECIÓN A LAS CONDICIONES PARA LA CONCESIÓN

Yo, identificado con DNI N° ..., en calidad de representante legal de la empresa.....con R.U.C. N° ..., domiciliada en, como postor al proceso para la **"CONCESIÓN DE LA CAFETERÍA – COMEDOR DE EL INIA"** declaro:

- a) Que toda la información presentada es verdadera y confiable, exenta de toda duda.
- b) Aceptar y haber entendido los términos de las CONDICIONES recibidas. Aceptar además, que al no tener dudas sobre las mismas, hasta antes de la entrega de la propuesta, dejo a interpretación del INIA cualquier vacío que de ella se pudiera generar.
- c) Cumplir, en caso de obtener la buena pro del presente proceso, con firmar el respectivo contrato en todos sus términos y a proceder a su ejecución en forma inmediata a sola firma del respectivo contrato.
- d) Aceptar que en el caso de cualquier controversia o reclamo que surja en la ejecución o interpretación del contrato derivado del presente concurso, será resuelta de manera definitiva, en la ciudad de Lima, mediante el sometimiento a un arbitraje de derecho, en idioma español, conforme a las disposiciones establecidas en la Ley de Arbitraje en lo que le fuera aplicable, haciendo renuncia expresa al fuero domiciliario.
- e) Conocer y estar de acuerdo con los términos del contrato del SERVICIO DE CAFETERIA – COMEDOR DE EL INIA, que figura en las presentes bases.

Lima,.....de..... de 2019



Firma y nombre del representante legal:

DNI N°:

Correo electrónico:

Teléfono fijo:

Número de celular:



DIRECTOR

INIA

Av. La Molina 1981, La Molina

T: (051) 240 2100 anexo 214

www.inia.gob.pe

www.minagri.gob.pe

EL PERÚ PRIMERO



PERÚ

Ministerio
de Agricultura y Riego

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"

**"CONCESIÓN DEL SERVICIO DEL COMEDOR PARA LOS TRABAJADORES DEL
INSTITUTO NACIONAL DE INNOVACIÓN AGRARIA – INIA" - SEGUNDA CONVOCATORIA**

Formato N° 3

CONSTANCIA DE PRESTACION DEL SERVICIO

Sres. **INSTITUTO NACIONAL DE INNOVACIÓN AGRARIA – INIA**

Ref. Servicio de Cafetería – Comedor del INIA

De nuestra consideración:

Por medio del presente, dejamos constancia que la empresa, ha suministrado SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN tipo cafetería o snack a nuestra representada, con una capacidad aproximada de atención de personas diarias, durante el período comprendido desde (mes/año) hasta (mes/año).

El servicio prestado a nuestra representada ha sido calificado, a nuestro criterio, como:

- Excelente
- Muy bueno
- Bueno
- Deficiente

Se expide la presente constancia con el carácter de declaración jurada para los fines que el interesado persigue. Lima,.....de.....de... 2019

Apellidos y nombres del funcionario que suscribe:

Cargo que ocupa:

Nombre o razón social de la empresa



Av. La Molina 1981, La Molina
Tf: (051) 240 2100 anexo 214
www.inia.gob.pe
www.minagri.gob.pe

EL PERÚ PRIMERO



PERÚ

Ministerio
de Agricultura y Riego

*"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Lucha Contra la Corrupción y la Impunidad"*



Instituto Nacional de Innovación Agraria

INA, CA

U. ABASTECIMENTO

17

RELACION DE EQUIPOS Y MOBILIARIO QUE INSTALARÁ EL CONCESIONARIO



Av. La Molina 1981, La Molina
T: (051) 240 2100 anexo 214
www.inia.gob.pe
www.msnagri.gob.pe

EL PERÚ PRIMERO

