

BASES DEL CONCURSO PÚBLICO PARA CONCESIONARIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO 2024

CAPÍTULO I: GENERALIDADES

1. DESCRIPCIÓN/INTRODUCCIÓN

La Universidad de Ciencias y Humanidades es una Asociación Civil sin fines de lucro y como comunidad académica está orientada a la investigación y a la docencia, brindando una formación profesional humanista, científica y tecnológica, con una clara conciencia de nuestro país como realidad multicultural.

La sede de nuestra Universidad se ubica en Av. Universitaria 5175 – Distrito de Los Olivos; y actualmente atiende a un promedio de 4,000 alumnos de nuestras diferentes carreras profesionales distribuidos en los turnos diurno y nocturno; además de alumnos de nuestro Centro de Formación Continua, nuestra plana docente y administrativa.

El comedor universitario se encuentra dentro de las instalaciones de la sede.

2. OBJETO

El presente Concurso tiene por objeto seleccionar a un concesionario para que brinde el servicio de comedor, de acuerdo a las exigencias y necesidades de los estudiantes, docentes, empleados administrativos y público en general que visita a la Universidad de Ciencias y Humanidades, en el local del Comedor que tiene nuestra sede.

3. DE LOS REQUISITOS

Podrán participar personas naturales o jurídicas, con experiencia y que cumplan con los requisitos en la actividad que es materia del presente proceso, entre ellos:

- El concesionario debe acreditar experiencia de dos años como mínimo en la prestación de este servicio en instituciones educativas y/o empresas con 200 trabajadores comensales como mínimo.
- Deberá contar con los recursos humanos y materiales (incluyendo equipos, muebles y menaje) necesarios para el servicio. El personal de servicio debe acreditar experiencia en atención al cliente.
- Debe contar con la asesoría de un profesional nutricionista para la confección de los menús.
- Demostrar formalidad administrativa: contar con seguro complementario para trabajo de riesgo (SCTR), emisión de comprobantes de pago, licencias municipales, certificado de sanidad del local y de los trabajadores, contratos de trabajo y planilla de remuneraciones al día, documentos de personería natural y/o jurídica actualizados.

4. INFORMACIÓN DEL LOCAL

El Comedor Universitario de la Universidad de Ciencias y Humanidades, está ubicado dentro de la sede en la Av. Universitaria 5175, del distrito de los Olivos. Cuenta con un área aproximada de 240 m2 con instalaciones de luz, agua y desagüe.

5. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo para la ejecución del servicio concesionario será de 02 años calendario, que será computado a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.

6. PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La prestación del servicio tendrá que iniciarse a más tardar el día 04 de marzo del 2024. El periodo de implementación e instalación de equipos deberá ejecutarse en un plazo máximo de 10 días calendarios, contados desde el 24 de febrero de 2024.

CAPÍTULO II: ETAPAS DEL PROCESO DE SELECCIÓN

7. CRONOGRAMA

ACTIVIDAD	FECHA
Publicación de la convocatoria	05 de febrero de 2024
Entrega de Bases en: www.uch.edu.pe/convocatoria/	Del 05 de febrero de 2024 al 15 de febrero de 2024
Consultas: Correo: pemunoz@uch.edu.pe Whatsapp: 966379343	Del 05 de febrero de 2024 al 15 de febrero de 2024
Presentación de propuestas (Técnico y Económico)	Del 12 de febrero de 2024 al 20 de febrero de 2024 Horario: 08:30 a.m. a 16:30 p.m.

8. PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

Las bases del concurso público las pueden descargar de la página de la Universidad de Ciencias y Humanidades: www.uch.edu.pe/convocatoria/

Los postores presentarán sus propuestas en 02 archivos PDF

Archivo N°1- Propuesta Técnica

Archivo N°2 - Propuesta Económica

indicando lo siguiente:

ARCHIVO N°1 PROPUESTA TECNICA

Señores

Asociación Civil Universidad de Ciencias y Humanidades

Gerencia General.

Av. Universitaria 5175 – Los Olivos

CONCURSO DE MÉRITOS "CONCESIÓN SERVICIO DE COMEDOR"

RAZON SOCIAL DEL POSTOR: _____

DIRECCIÓN: _____

ARCHIVO N°2 PROPUESTA ECONÓMICA

Señores

Asociación Civil Universidad de Ciencias y Humanidades

Gerencia General.

Av. Universitaria 5175 – Los Olivos

CONCURSO DE MÉRITOS “CONCESIÓN SERVICIO DE COMEDOR”

RAZON SOCIAL DEL POSTOR: _____

DIRECCIÓN: _____

Estas propuestas deben ser enviadas como fecha máxima el **20 de febrero del 2024** a:

Correo : pemunoz@uch.edu.pe

Asunto : Postor para Concurso Público de concesionario de Comedor Universitario
2024

También estas propuestas pueden ser enviadas en dos sobres cerrados (Archivo 1 y Archivo 2) a Mesa de Partes de la Universidad en el horario de lunes a viernes de 8 am a 5 pm teniendo como fecha máxima el **20 de febrero del 2024**

Ubicación de Mesa de Partes: Campus de la Universidad de Ciencias y Humanidades

9. CONTENIDO DE LAS PROPUESTAS (TÉCNICA Y ECONÓMICA)

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

- a) Carta de presentación y Declaración Jurada del postulante sobre veracidad de la información.
- b) Declaración Jurada de Cumplimiento de las condiciones generales de la prestación de servicios.
- c) Fotocopia de la Ficha de emisión del RUC por la SUNAT en condición de habido y hallado.
- d) Fotocopia del Testimonio de Constitución de la Empresa expedido por la SUNARP o documentación oficial del Giro del Negocio.
- e) Copia del DNI del representante legal de la empresa o negocio.
- f) Vigencia de Poder del Representante Legal.
- g) Organigrama de la Empresa o Negocio.
- h) Experiencia del Personal (Como mínimo 01 Administrador, 01 Nutricionista, 01 Chefs o Maestro Cocinero, 02 Ayudantes de cocina, 03 personas de atención al público).
- i) Describir el Sistema de Trabajo a ejecutar para el cumplimiento y presentación del Servicio requerido de acuerdo a los Términos de Referencia (como realizarán las principales actividades del servicio, indicando procedimientos a emplear)
- j) Declaración Jurada de Medidas de Salubridad y Sanitarias aplicadas para el menaje y el local.
- k) El postor bajo el título de EXPERIENCIA SIMILAR, deberá indicar y presentar en un listado toda la información sobre trabajos similares realizados recientemente (dentro de los cinco últimos años), con los siguientes datos específicos: Cliente, nombre de la empresa

- o entidad, ubicación, volumen del servicio (cantidad mensual de personas atendidas), fecha de inicio y término, monto mensual, en nuevos soles, contratado y/o percibido.
- l) Describa la relación de equipos (como vehículos, cocinas industriales, menaje, etc.), de muebles (mesas, sillas y otros para la atención a comensales) e implementos a utilizar, que serán parte de la ejecución del servicio (propios y/o alquilados).
 - m) El postor deberá presentar un plan necesario para control de calidad, seguridad y medio ambiente, como protección y prevención de riesgos del servicio.

El sobre de la propuesta técnica, deberá contener lo siguiente:

- a) Descripción del precio de los menús, teniendo presente como precio referencial máximo de S/ 10.0 soles para menú general y propuestas de otras opciones de menús para estudiantes y ejecutivos.
- b) Del Menú general (presentar variedad de menú y relación de sus componentes para un mes: entrada, fondo, postre o fruta)
- c) De otras opciones de Menús (presentar variedad)
- d) Precio de platos dieta y a la carta

10. EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

Después de la fecha de cierre de la presentación de propuestas, la Universidad seleccionará un postor teniendo en cuenta el precio y compromiso en la calidad del servicio, disponibilidad, recursos financieros, seriedad de cumplimiento, experiencia, garantía, y otros factores que la Universidad considere necesarios en beneficio de la mejor realización del servicio.

La evaluación de las propuestas se realizará en acto privado, y se llevará a cabo con la información contenida en las propuestas.

El resultado final será comunicado al postor que ocupe el primer lugar y se le otorgue la buena pro.

TÉRMINOS DE REFERENCIA

1. El servicio de comedor se brindará en los ambientes asignado al concesionario para dicho fin, ubicado en las instalaciones de la Universidad de Ciencias y Humanidades. Cualquier trabajo adicional que el concesionario considere oportuno y necesario realizar en las instalaciones, deberá ser evaluado y aprobado previamente por la Gerencia General de la Universidad, igualmente para cualquier objeto necesario para la prestación del servicio.
2. El horario de atención del Concesionario será:
 - Lunes a Viernes: 07:30 a.m. a 21:45 a.m.
 - Sábados: 07:30 a.m. a 18:00 p.m.
 - Domingos: 08:30 a.m. a 13:00 p.m.

De manera excepcional; podrá atender hasta media hora antes o después de los turnos señalados; quedando prohibida la atención o permanencia de comensales en el comedor después del referido horario.

3. El servicio que prestará el concesionario del comedor universitario debe contemplar la normatividad existente que regula y recomienda buenas prácticas de manufactura y almacenamiento, buscando implementar medidas de mejora continua en este aspecto.
4. El servicio debe ser personalizado, especializado, eficiente, de alta calidad e higiene, con un surtido adecuado de productos sanos, de acuerdo a las exigencias y necesidades de los estudiantes, docentes, trabajadores administrativos, deportistas y otros de la institución, con atención, ágil y cortés a los usuarios del servicio.
5. El concesionario presentará diariamente: (1) Menú General, (1) Menú opcionalmente, debidamente equilibrados a nivel nutricional. Para ello debe presentar la Declaración Jurada de la tabla de dosificación de alimentos (gramos / ración).
6. Se considerará como composición básica del Menú General, de lunes a sábado lo siguiente:
 - **Almuerzo:** Sopa o entrada, Plato de fondo, postre o fruta, bebida caliente o refresco
 - **Cena:** Sopa o entrada, Plato de fondo, postre o fruta, bebida caliente o refresco.

El peso de la presa cárnica del plato principal no debe ser menor a 150 gramos (peso cocinado). En los platos de fondo deberá incluirse pescado por lo menos una vez por semana. Igualmente incluirse menestras por lo menos 2 veces por semana.

7. La provisión del servicio deberá efectuarse mediante menús variados para cada día sobre la base de la programación mensual, entregada a la Gerencia General de la Universidad.
8. En esta programación deberá indicarse la dosificación de alimentos, cálculo de nutrientes, valor calórico total por ración.
9. El concesionario preparará los menús diarios, en ambientes previstos para ello, el cual deberá equiparlo completamente, garantizando la calidad y limpieza en la preparación de los alimentos, comprometiéndose en brindar facilidades para las visitas de la Supervisión, las cuales pueden ser inopinadas o coordinadas con el concesionario.
10. Los menús para estudiantes se servirán en bandejas individuales atendidas bajo la modalidad de autoservicio. Corresponde al personal del concesionario el retiro de los servicios utilizados, la limpieza y desinfección de las mesas y del ambiente. Para el personal docente y administrativo la atención será en mesa.
11. El concesionario en forma permanente, deberá colocar en lugar visible del comedor respectivo, la lista de precios de los menús, platos a la carta, alimentos preparados y embolsados.
12. El concesionario permitirá que los alumnos, docentes y trabajadores administrativos de la Universidad utilicen el ambiente del Comedor para el consumo de sus loncheras, si fuera necesario.
13. Los productos y alimentos que se suministren deberán ser de óptima calidad y elaborados en perfectas condiciones de higiene, para lo cual el personal del concesionario deberá cumplir con las normas que establecen las autoridades de salud en lo que respecta a la prestación de servicios de alimentación.
14. Se deberá preparar los alimentos con ingredientes que en su conjunto ofrezcan valores nutricionales. Los refrescos y jugos a prepararse serán con frutas naturales debiendo utilizar por cuenta del concesionario, agua envasada, agua tratada o agua hervida. Se debe incluir en la oferta alimentaria alimentos naturales; jugos, ensaladas de fruta, ensaladas de verduras, quinua, kiwicha, cereales, etc.; evitando en lo posible productos artificiales.
15. Todo producto envasado que se utilice debe ser de marca conocida que cuenten con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.

16. Un valor agregado a la propuesta del futuro concesionario es la implementación de una cultura ecológica, en la cual se incluya la disminución de plásticos, sorbetes, etc., y su progresivo reemplazo por materiales que no generen impacto negativo en el medio ambiente. En este punto, es necesario un buen manejo de residuos contaminantes.
17. La atención será rápida bajo la modalidad de autoservicio y atención en mesa; los alimentos deberán servirse a temperatura adecuada, procurando en todo momento la satisfacción del usuario.
18. El Concesionario deberá contar con una dotación mínima de personal para la elaboración de alimentos y atención al público, a fin de garantizar un eficiente y oportuno servicio: Un Chef o Maestro Cocinero, dos ayudantes de cocina y tres ayudantes para atención al público. Es potestad del Concesionario organizar el servicio del Comedor, con el número de personal que considere necesario para su óptima atención, considerando como mínimo lo antes indicado y procurando la buena calidad del servicio.
19. El Concesionario deberá contar con botiquín y extintor de emergencia.
20. Es necesario que el Concesionario adopte medidas preventivas de contagio de enfermedades virales, a través de un correcto tratamiento de desinfección de los cubiertos y menajes (Platos, vasos, tazas).
21. Es de exclusiva responsabilidad del Concesionario, el pago de las remuneraciones y beneficios sociales del personal a su cargo, el cual no tendrá ninguna relación civil o laboral con la Universidad de Ciencias y Humanidades; pero si tendrá la facultad de hacer inspecciones intempestivas y/o regulares.
22. Los accidentes y/o emergencias médicas del personal del concesionario deberán ser cubiertos por el concesionario a través de ESSALUD o un seguro privado para estos casos.
23. El Concesionario deberá brindar a su personal, la capacitación permanente que sea necesaria, para la correcta atención del servicio y para mantener las buenas prácticas de manufactura y almacenamiento.
24. El concesionario deberá inculcar a su personal valores de respeto y buen trato al público en general, así como, cumplir con las medidas de seguridad necesarias.
25. El personal de servicio del Concesionario deberá contar obligatoriamente con los siguientes requisitos:
 - Carnet Sanitario vigente.
 - Certificado de antecedentes policiales y/o penales.
 - Uniforme adecuado a sus funciones, debiendo asignarse también lo siguiente: gorro, mascarilla y guantes.
 - Experiencia para el desarrollo de sus labores.
26. El concesionario entregará a su personal uniforme o vestimenta adecuados, calzado preferible de color claro, de cuero y cerrado, con suela antideslizante. Pantalón o falda, camisa o blusa en colores claros o blancos y polo blanco, delantales o mandiles. Deberá prever que el personal pueda cambiar que ropa tantas veces como sea necesario para mantener su presentación en forma impecable y decorosa. El uso de guantes, gorros, mascarilla y mandil será obligatorio, durante la preparación de alimentos y en la atención del servicio.
27. El concesionario deberá garantizar la higiene y desinfección del personal a su servicio, para lo que proporcionará cepillos para uñas, dispensadores con jabón líquido o soluciones desinfectantes, toallas de papel desechables o secadores automáticos de aire caliente, papeleros con pedal. Asimismo, garantizará que la ropa de trabajo no entre en contacto con la ropa de uso personal.

28. Los insumos para la preparación de los menús (plato principal y alternativas), deberá tener las siguientes características y frecuencia:
 - Las carnes o vísceras serán frescas, desgrasadas y de primera.
 - Huevos frescos de gallina. Leche entera evaporada o queso fresco pasteurizado, de primera calidad y de reconocidas marcas.
 - Se usará aceite 100% vegetal de marca certificada. En los casos de frituras, utilizarán el aceite sólo una vez (no podrán guardarlo ni reutilizarlo).
29. La Universidad se reserva el derecho de solicitar el cambio del personal en los casos que no se desempeñen en forma adecuada para un servicio eficiente.
30. El Concesionario deberá contar con un menaje de loza, cubiertos de acero inoxidable, utensilios de acero y/o vidrio (servilletteros, jarras, etc.) en cantidad suficiente; así como contar con una batería de cocina de material inoxidable y que cumplan con la normatividad vigente (DIGESA, etc.).
31. El costo de agua y electricidad está a cargo de la Institución; sin embargo, de encontrarse que el Concesionario está malgastando y/o haciendo uso indebido de estos servicios, se cobrará el costo de los mismos.
32. El Concesionario opcionalmente, podrá otorgar crédito mensual a los docentes y trabajadores administrativos de 30 días para el consumo de menús, previo acuerdo directo con el beneficiario y bajo la responsabilidad del concesionario. No habrá descuentos a través de la planilla de haberes.
34. El Concesionario deberá mantener los precios presentados en su propuesta económica, durante la vigencia del contrato. Cualquier variación de precios deberá de sustentarse y poner a consideración de la Gerencia General quedando bajo estudio su aprobación.
35. El Concesionario deberá mantener el local del comedor con esmerado orden y limpieza diaria, debiendo realizar el mantenimiento preventivo y correctivo de los muebles, equipos e instalaciones. El concesionario deberá coordinar con la Dirección General de la Institución para fines de fumigación periódica, cada 2 meses en verano (como mínimo) y cada 4 meses en invierno (como mínimo), o cuando se considere necesario; cuyo costo será absorbido por el concesionario.
36. Los desechos resultantes de la actividad diaria del comedor deberán ser depositados en bolsas resistentes, las cuales deberán estar herméticamente cerradas y entregadas al camión recolector de basura bajo su responsabilidad. En caso se omita esta obligación, será amonestado por escrito la primera vez y de reiterarse la falta será sancionado con una penalidad económica del 10% de la UIT por cada vez que se incurra en dicha falta y hasta rescindir el contrato.
37. El Concesionario deberá tener el Libro de Reclamaciones con los requisitos establecidos en ley.