



BASES ADMINISTRATIVAS PARA CONCESIÓN

CONCESIÓN DE CAFETERÍA N° 01-2024-CCC-HI-DRISI

**CONCESION DEL SERVICIO DE CAFETERIA DEL
HOSPITAL ILO, DISTRITO DE ILO, PROVINCIA DE ILO,
DEPARTAMENTO DE MOQUEGUA.**



BASES
CONCESION DEL SERVICIO DE CAFETERIA DEL HOSPITAL ILO

CAPITULO I

1.1. OBJETO DEL CONCURSO:

La presente concesión tiene por objeto seleccionar a la persona natural o jurídica para que brinde el servicio de cafetería, de acuerdo a las exigencias y necesidades del personal asistencial y administrativo del Hospital Ilo, Av. N° 01 Mz C lote 01 Pampa Inalámbrica – Ilo-

1.2. REQUISITOS:

Podrá participar cualquier persona natural o jurídica, sin impedimento para contratar con el estado, que cuente con experiencia mínima de un (01) año en la actividad materia del presente proceso (venta y preparación de alimentos) y además que cuente con el Registro Nacional de Proveedores.

1.3. BASE LEGAL:

Decreto Legislativo N° 295, código civil y su modificatorias Artículo 1315° del Código Civil Peruano, que regula el caso fortuito o fuerza mayor.

Ley N° 27444, Ley de Procedimiento Administrativo General.

Ley N° 29151 – Ley General del Sistema Nacional de Bienes Estatales.

Decreto Supremo N° 007-2008-VMENDA. Que aprueba el Reglamento de la Ley N° 29151.

Ley N° 26842, Ley General de Salud.

R.S. N° 019-81-SA/DVM Normas para el funcionamiento de servicios de alimentos colectiva.

D.S. 007-94—SA “Reglamento sobre vigilancia y control de alimentos colectiva”

D.S. 007-22-2001-SA “Reglamento sanitario para las actividades de saneamiento ambiental en vivienda y establecimientos comerciales, industriales y de servicios”.

R.M. N° 822-2018/MINSA, que aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, “Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines”.

D.S. 034-2008-AG Ley de inocuidad de alimentos.

Ley N° 29783 – Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, aprobado mediante D.S. N° 005-2013-TR.

1.4. PLAZO DE EJECUCIÓN:

El plazo del servicio es por el periodo de un (01) año contado a partir del día siguiente de suscrito el contrato de concesión, con opción de ampliación hasta de 01 año siempre que no presente inconvenientes en las supervisiones por el comité internos del Hospital.

1.5. ENTIDAD QUE INVITA:

Dirección Regional Integrada de Salud Ilo.

1.6. COMISION EVALUADORA:

El proceso de selección será llevado a cabo por un comité de selección designado con RESOLUCION DIRECTORAL N° 047-2024-GRM-DIRESA-DRISI/DE



2.2. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Según el cronograma. Las propuestas se presentarán en un (01) sobre cerrado y estará dirigida al comité de selección de la **CONCESIÓN DE CAFETERÍA N° 01-2024-CCC-HI-DRISI**, conforme al siguiente detalle:

Señores:

COMITE DE SELECCION

CONCESIÓN DE CAFETERÍA N° 01-2024-CCC-HI-DRISI

Denominación: CONCESION DEL SERVICIO DE CAFETERIA DEL HOSPITAL ILO, DISTRITO DE ILO, PROVINCIA DE ILO, DEPARTAMENTO DE MOQUEGUA.

OFERTA:

NOMBRE / DENOMINACION Ó RAZON SOCIAL DEL POSTOR

2.3. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente información obligatoria y se presentará en un formato original con la siguiente documentación:

- a) Carta de presentación y Declaración jurada de datos del postor participante. **(Anexo N° 1)**
- b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.
En caso de persona jurídica, copia del certificado de vigencia de poder del representante legal, apoderado o mandatario designado para tal efecto.
En caso de persona natural, copia del documento nacional de identidad o documento análogo, o del certificado de vigencia de poder otorgado por persona natural, del apoderado o mandatario, según corresponda.
En el caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.
- c) Declaración jurada de no tener impedimento para contratar con el Estado. **(Anexo N° 2)**
- d) Declaración jurada de cumplimiento de los términos de referencia. **(Anexo N° 3)**
- e) Declaración jurada de plazo de ejecución. **(Anexo N° 4)**
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- g) Copia del Registro Nacional de Proveedores (RNP)
- h) Fotocopia de ficha RUC – SUNAT en condición de habido y activo.
- i) El precio de la oferta en **SOLES**. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

EVALUACIÓN DE PROPUESTAS:

Las propuestas serán evaluadas por el comité de selección conforme a los criterios establecidos en las presentes bases y de acuerdo a la documentación sustentadora presentada por los postores.

La evaluación de las propuestas se realizará según cronograma. Se tomará en cuenta la información contenida que tendrá puntaje máximo de 100 puntos. Considerando los aspectos técnicos de (50 puntos) y económicos (50 puntos) de acuerdo a los siguientes factores:

2.4. FACTORES DE EVALUACION PARA LA PROPUESTA TECNICA:

2.4.1. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ACTIVIDAD:

Presentar copia simple de constancias, certificados, ficha RUC u otro documento que acredite la experiencia del postor en la actividad (concesionario restaurante) que es materia del presente proceso y que no podrá ser menor de 01 año.



Mayor de 01 hasta 02 año 30 puntos.

Experiencia mayor de 02 años 40 puntos.

La no presentación de los documentos antes señalados es motivo de descalificación.

FACTORES DE EVALUACION PARA LA PROPUESTA ECONOMICA

2.4.2. Precio de menús 60 Puntos

La evaluación será inversamente proporcional en relación al menor precio ofertado (Se realizará la suma total de los puntajes obtenidos)

1. Mejor precio de desayuno y almuerzo (incluye detalle de lo que comprende)	30 puntos
2. Otros productos a ofrecer (Listado de precios de c/u)	20 puntos
3. Presentación y degustación de almuerzo (incluye video de la preparación que se hará entrega en cualquier medio físico o digital)	10 puntos
TOTAL	60 puntos

2.5. DURACION DEL CONTRATO Y FECHA DE INICIO:

- 2.5.1. El contrato tendrá una duración de 01 año, pudiendo ser renovado previo acuerdo de las partes, en función a la calidad del servicio prestado, en base a las encuestas que serán llenadas por los usuarios de manera periódica en el transcurso del año y de los informes de supervisiones del comité interno del Hospital Ilo realizadas en el año.
- 2.5.2. El servicio se iniciará a partir del día siguiente de suscrito el contrato. Una vez vencida su vigencia y en caso de las partes no renueven o amplíen el plazo contractual, el concesionario deberá restituir el ambiente junto con el mobiliario asignado (de haber) en las mismas condiciones en que fue entregado por el Hospital Ilo.
- 2.5.3. El Hospital Ilo hará la entrega del ambiente. En caso de no renovación será devuelto por el concesionario de las mismas condiciones (fumigado).
- 2.5.4. Culminado el contrato, el concesionario deberá retirar el menaje y demás bienes de su propiedad en un plazo no mayor a cinco (05) días calendarios caso contrario se procederá a realizar el cobro por concepto de almacenaje diario. Equivalente a S/ 30.00 soles. Transcurrido un plazo máximo de quince (15) días calendarios de no retirado de sus bienes y pago por concepto de almacenaje, se declarará en abandono los bienes, procediéndose al remate de los mismos.

2.6. SUPERVISION Y CONTROL DEL SERVICIO DEL CONCESIONARIO:

- 2.6.1. Se conformará un comité de supervisión integrada por el servicio de nutrición y dietética, salud ambiental, mantenimiento del Hospital de Ilo y un representante del SUTHIMI, deberá supervisar y controlar la calidad del servicio y las óptimas condiciones de salubridad debiendo informarse las novedades a la jefatura de la Unidad de Administración del Hospital Ilo para las medidas correctivas que correspondan.
- 2.6.2. La frecuencia de supervisión obligatoria y/o de rutina será de una vez por mes de forma aleatoria y se realizará mediante el levantamiento de un acta.
- 2.6.3. En caso acontezca una situación de caso fortuito y fuerza mayor, tal como aislamiento o inmovilización social que impida al proveedor la ejecución oportuna e integral de las prestaciones de servicios, las partes pueden evaluar los siguientes supuestos: (i) diferir el computo de plazo de ejecución, (ii) Suspender el plazo de ejecución del contrato hasta que la situación de caso fortuito y fuerza mayor desaparezca, (iii) Ampliar el plazo de ejecución del contrato, o (iv) Resolver de plano el contrato.

PARTES INTEGRANTES DE LAS BASES:

Forman parte integrante de las presentes bases, los términos de referencia adjuntos así como las normas que las contengan:

CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERIA DEL HOSPITAL II-1 ILO

TERMINOS DE REFERENCIA

ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS

1. ASPECTOS GENERALES

1.2 DEPENDENCIA QUE REQUIERE EL SERVICIO

Hospital II – 1 Ilo – Área de Nutrición y Dietética

1.3 OBJETO

Concesión del servicio de cafetería para Hospital II-1 Ilo ubicado en Av. Nº 1 Mz. C del área 04 Pampa Inalámbrica

1.4 FINALIDAD PUBLICA

Brindar alimentación inocua y equilibrada para el personal de salud y público en general que asiste al Hospital II-1 Ilo.

2. PERFIL DEL CONSESIONARIO

2.2 El concesionario debe ser una persona natural o jurídica, la cual deberá contar con una experiencia mínima de un (01) año en la prestación del servicio de cafetería, restaurante o similares, a entidades del sector privado y/o público.

2.3 La experiencia se acreditará con copia simple de contrato sus órdenes de servicio, y su respectiva conformidad por la prestación efectuada; Facturación mayor a 30000.00 soles durante los últimos 02 años acreditado con Constancia PDT Sunat.

2.4 El personal de cocina de la concesionaria deberá presentar un certificado médico que acredite estar en buen estado de salud y haberse hecho exámenes médicos relacionados con ETA, debiendo estar este documento disponible para la vigilancia y control que realice la autoridad de salud.

3. DEL SERVICIO

3.2 CARACTERÍSTICAS

3.2.1 El postor que obtenga la buena pro brindará el servicio de cafetería en el ambiente destinado para tal fin, ubicado en el Hospital Ilo II-1, sito en AvN°1 Lt01 Mz. C Pampa Inalámbrica.

3.2.2 El servicio es brindado bajo responsabilidad del CONCESIONARIO al personal de salud y público usuario del Hospital II-1 Ilo.

3.2.3 Se brindará la atención bajo la modalidad servicio a la mesa



- 3.2.4 El personal encargado de la cafetería lo estará también de la limpieza de las mesas una vez que hayan sido desocupadas por los comensales, de ambiente y alrededores.
- 3.2.5 Dirección del Hospital II-1 Ilo, designara un comité que realice supervisión permanente.
- 3.2.6 El uso del mandil y Gorro es de carácter obligatorio.
- 3.2.7 Es de cuenta y riesgo del Concesionario el pago de sueldos, jornales u honorarios, indemnizaciones por accidentes de trabajo, Póliza de Seguro y demás beneficios sociales que les corresponde de acuerdo a ley al personal a su cargo.

3.3 HIGIENE PERSONAL Y PRÁCTICAS SANITARIAS

- 3.3.1 El personal de la cafetería debe estar debidamente aseado, vestido con uniforme limpio según corresponda a las actividades que realiza (mandil blanco u otro color claro, gorro, mascarilla, guantes).
- 3.3.2 El postor deberá implementar, de acuerdo a la NTS N°173 – MINSA/2021/DIGESA, los Principios Generales de Higiene que comprende:
- Las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) aplicada a toda la cadena alimentaria, incluyendo los requisitos sanitarios de los manipuladores.
 - Los Programas de Higiene y Saneamiento (PHS) aplicados al establecimiento, equipos, utensilios y superficies.

3.4 LUGAR DE PREPARACIÓN Y HORARIO DE ATENCIÓN

- 3.4.1 La preparación de los alimentos se realizará de preferencia en las instalaciones que se proporcionen el Hospital II-1 Ilo, sito en Av. N°1 Lt01 Mz C - Pampa Inalambrica.
- 3.4.2 Los alimentos para atender pedidos de menú o platos a la carta, deberán ser preparados de preferencia en las instalaciones de la institución, deberá guardarse cuidado para que su elaboración no incomode al personal de la institución o público usuario del Hospital II-1 Ilo.
- 3.4.3 Los alimentos que ingresen ya preparados, deberán llegar en envases adecuados que garanticen la calidad y conservación de los alimentos.
- 3.4.4 Según la NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA NTS N°173 – MINSA/2021/DIGESA, en el cual se dan las pautas de las

características de los alimentos que se deben expender en los servicios de alimentación.

- 3.4.5 El horario de atención en el servicio de cafetería para el personal de salud y público que acude al Hospital II-1 Ilo ubicado en, Av. N°1 Lt. 01 Mz C Pampa Inalámbrica. Se brindará de lunes a viernes, desde las 7:00 horas hasta las 16:00 horas. Los días Sábados y Domingos a libre demanda según vea conveniente, previa coordinación con Dirección del Hospital II-1 Ilo.
- 3.4.6 El horario de atención podrá ampliarse, dependiendo de las actividades oficiales del Hospital II-1 Ilo, previa coordinación con Dirección del Hospital II-1 Ilo
- 3.4.7 El postor, adicionalmente, podrá realizar servicios de atención de coffee break y recepciones, previa coordinación dirección del hospital II-1 Ilo. Para todos los casos deberá expedir comprobantes de pago por el servicio realizado

4. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES DE LAS RACIONES A SERVIR

Las características de los alimentos a ofrecer se basarán en la GUIA ALIMENTARIA PARA LA POBLACION PERUANA RM N°1353-2018/MINSA con la finalidad de promover hábitos de alimentación y estilo de vida saludable. Además de ello se propone realizar preparaciones según recomendaciones para adultos de 18 a 59 años.

Dada la diversidad de comensales, se recomienda realizar los alimentos para adultos de 18 a 59 años que deben consumir 2200 kcal provenientes de los diferentes grupos de alimentos, distribuidos de la siguiente manera:

REQUERIMIENTO DE ENERGIA POR DIA ADULTOS DE 18 – 59 AÑOS (2200

TIEMPO DE COMIDA	KCAL)	
	DISTRIBUCION PORCENTUAL	KILOCALORIAS
DESAYUNO	20%	440
ALMUERZO	50%	1100
MEDIA TARDE	10%	220
CENA	20%	440



4.1 ALIMENTOS QUE DEBEN INCLUIR LA DIETA PREFERENTEMENTE:

Para la elaboración de los de los menús se debe tener en cuenta los tres grupos básicos de alimentación :

- Energéticos (carbohidratos, azúcares y grasas) cereales (quinua, kiwicha, trigo, avena, arroz, oleaginosas (mani, pecanas), legumbres, menestras (lentejas, pallares, frijol, habas, alverjitas) tubérculos (papa, camote, yuca, etc)
- Constructores (Productos de Origen Animal P.O.A) (huevo, queso, yogur, carnes rojas, aves, pescados, vísceras.
- Reguladores (legumbres, verduras y frutas)

Características para la elaboración del almuerzo

Sopas : De carne, pollo, pescado, menudencias, vísceras, con peso mínimo de 50 – 80 gramos, con sus respectivos fideos o cereales con un peso mínimo de 10 a 50 gramos y verduras.

Plato principal: Con la obligatoriedad de las siguientes combinaciones balanceadas, el gramaje podría variar según el tipo de preparación.

- a) CEREAL (60 g) + MENESTRA (60 g) + TUBERCULO (50 g) + P. O. A. (80 G)
- b) CEREAL (60 g) + MENESTRA (70 g) + P.O.A. (120 g)
- c) CEREAL (100 g) + TUBERCULO (60 g) + P.O.A. (120 g)
- d) Cada combinación debe contar con ensaladas crudas o cocidas en cantidad aproximada de 30 - 50 g

Bebidas: Para la preparación de refrescos usar fruta natural, infusiones, calientes o frías según la estación, debiendo ser preparados con agua hervida.

Fruta y/o postre: las frutas deben ser de primera calidad y de la estación con un peso aproximado de 150 g, los postres pueden ser variados (mazamorras, kekes, tortas, gelatinas, flan budin, etc.)

4.2 PRECIO PROPUESTO

- 4.2.1 Considerando que la cafetería tendrá como prioridad la venta de menús al personal de salud que labora en el Hospital II-1 Ilo, se está asignado como propuesta el precio de S/ 12.00 (Doce con 00/100 soles)

4.3 SUPERVISION

- 4.3.1 La Dirección del hospital designará un equipo para supervisar y controlar la calidad del servicio y las óptimas condiciones de salubridad. Esta supervisión

también podrá ser realizada por la Oficina de Administración, debiendo informarse las novedades a dirección del Hospital II-1 Ilo, para las medidas correctivas que correspondan.

5. EQUIPOS Y GASTOS POR CUENTA DEL CONCESIONARIO

La Concesionario cubrirá lo siguiente:

5.2 Equipará la cafetería con un mínimo de ocho (08) juegos de comedor de cuatro sillas cada uno, en perfectas condiciones de uso, vajilla, utensilios y todo el menaje necesario para la atención a los usuarios.

5.3 Debe contar con un equipo de refrigeración para mantener los alimentos frescos.

5.4 Artefactos mínimos necesarios como son cocina a gas, licuadora, horno microondas, televisor (No se permite el uso de cocinas eléctricas).

5.5 Mantenimiento de la Infraestructura general (cambio de focos, pintura, etc.), que sea necesaria como consecuencia del servicio brindado.

5.6 Limpieza y mantenimiento de tuberías de desfogue de los líquidos.

5.7 Fumigación programada cada 03 meses.

5.8 Extintores necesarios según corresponda (cantidad, tipo, ubicación, peso) cumpliendo con las normativas de defensa civil con su respectiva señalética.

5.9 Equipos de ventilación en la cantidad necesaria (campana extractora, ventiladores, otros).

5.10 El trámite de licencia de funcionamiento ante la Municipalidad Provincial de Ilo, una vez obtenida la concesión

6. MEDIDAS DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

6.2 Los residuos, cualquiera sea su naturaleza deberán ser desechados diariamente en bolsas de plástico en recipientes con tapas las que deben ser de material resistente y lavable. Acogiéndose a las rutas y horarios establecidos por el área de saneamiento ambiental.

6.3 Es responsabilidad del concesionario mantener permanentemente limpios los baños.

6.4 Los utensilios y menaje en general del concesionario deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene, lavándose con frecuencia y desinfectándose diariamente

6.5 Los alimentos deben estar protegidos de cualquier tipo de contaminación.



6.6 Los detergentes y cualquier producto tóxico, deben estar separados de los alimentos y deben mantenerse en su envase original.

6.7 Queda prohibida la presencia de animales dentro de la cafetería.

6.8 El personal se presentará aseado y deberá exhibir y mantener rigurosamente la higiene personal y pulcritud, sobre todo tener las manos con las uñas recortadas, limpias y sin esmalte alguno. Asimismo, deberá presentarse debidamente uniformado mostrando el distintivo de la empresa, el mismo que consistirá como mínimo de delantal, guantes Y gorro.

6.9 No tocar directamente con las manos los alimentos sin envoltura o envase, para tal efecto se utilizará servilletas, pinzas o guantes

7. MEDIDAS DE SEGURIDAD E INFRACCIONES

7.2 SEGURIDAD DE LA CAFETERÍA

7.2.1 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.

7.2.2 El concesionario debe instalar en la cafetería 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.

7.3 INFRACCIONES

7.3.1 Usar alimentos con productos alimenticios con fecha de vencimiento expirada, adulterados, deteriorados, contaminados, con envase abollado o sin rótulo, constituyen falta grave.

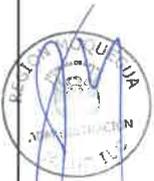
7.3.2 Exhibir, almacenar alimentos junto con productos tóxicos como detergentes, desinfectantes y otros, constituyen falta grave.

7.3.3 El uso de comida sobrante de preparaciones anteriores constituye una falta grave.

8. OTRAS CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

8.2 CONSERVACION DE ALIMENTOS PREPARADOS

8.2.1 No se permitirá el almacenamiento de alimentos preparados, provenientes de las comidas diarias, los mismos serán desechados o dispuestos según convenga al concesionario.



- 8.2.2 El uso de salsas o preparaciones de este tipo, en condiciones inadecuadas (con signos de fermentación, o descomposición) constituye falta grave.
- 8.2.3 Promover la venta de alimentos saludables, tipo ensaladas o frutas.
- 8.2.4 Se debe cuidar en todo momento las temperaturas ideales para una adecuada conservación de alimentos.

9. TRATAMIENTO DEL AGUA

El agua para la preparación de refrescos deberá, ser hervida o tratada mediante desinfectantes aprobados (pastillas de cloro, sales de plata o hipoclorito comercial - lejía) en las proporciones recomendadas por la autoridad sanitaria respectiva y no deberán conferir un sabor fuerte al agua ni al refresco.

10. ACREDITACIÓN

El concesionario al iniciar el servicio deberá presentar a Dirección de Hospital II-1 Ilo la relación detallada de sus trabajadores. Dicho personal deberá permanecer en lo posible durante la vigencia del contrato; así mismo, cada vez que ocurra la necesidad de un cambio deberán comunicarlo.

11. CERTIFICACIÓN DE SALUD

El concesionario, al iniciar el servicio está obligado a presentar los siguientes documentos de sanidad:

- Certificado de salud de todo su personal, sin excepción, expedido por el Ministerio de Salud, en el cual su personal sea sometido a exámenes médicos relacionados con Enfermedades Transmitidas por Alimentos ETA.
- Carnet de Vacunación vigente de todo su personal, sin excepción, expedido por el Ministerio de Salud, en el cual conste haber recibido las dosis necesarias y establecidas por el Gobierno contra la COVID-19.
-

12. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo del servicio es por el periodo de 365 días calendario contado a partir del día siguiente de suscrito el contrato de concesión.

13. SOBRE LOS SERVICIOS BÁSICOS

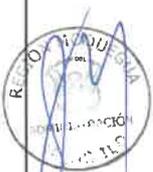
El concesionario deberá cubrir los gastos de gas y el Hospital II-1 Ilo le proporcionará los servicios de electricidad y agua potable.



14. RESPONSABILIDADES

14.2 DEL CONCESIONARIO:

- 14.2.1 El concesionario deberá pagar al Hospital II-1 Ilo el monto de S/. 500.00 (Quinientos con 00/100 soles) mensuales por uso del ambiente del comedor siendo un total por 12 meses S/. 6,000 (Seis mil con 00/100 soles).
- 14.2.2 En caso de retaso en el pago del alquiler, se aplicará las sanciones correspondientes según lo indicado por la ley.
- 14.2.3 Al momento de la firma del contrato, la concesionaria deberá presentar el comprobante de pago emitido por caja del Hospital II-1 Ilo por el concepto de pago de mes de adelanto de alquiler y un mes de garantía.
- 14.2.4 El personal contratado para la prestación del servicio, es responsabilidad del concesionario, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con el Hospital II-1 Ilo; así como el pago de las remuneraciones de acuerdo a las normas laborales vigentes; así como, el de todos los pagos que pudieran devengarse por conceptos de leyes sociales, beneficios sociales, indemnizaciones por tiempo de servicios, tributos, etc.
- 14.2.5 El concesionario está obligado a cumplir íntegramente con lo ofrecido en su Propuesta Técnica y en cualquier manifestación formal documentada que haya aportado adicionalmente en el curso del proceso de contratación o en la formalización del Contrato, aceptadas como mejoras para brindar el servicio.
- 14.2.6 El concesionario no usará el local del comedor como casa habitación bajo ninguna circunstancia, así como hacer modificaciones en la infraestructura que se entrega, sin la autorización de la entidad.
- 14.2.7 El concesionario no podrá traspasar, ceder o subarrendar a terceros el ambiente del comedor del Hospital II-1 Ilo.
- 14.2.8 El postor debe garantizar la variedad en el expendio. (Por ejemplo: ofrecer diariamente dos (02) refrescos diferentes, cuatro (04) tipos de sándwiches, menú con dos (02) variedades de segundos, comida preparada previamente como causa, papa rellena, rocoto relleno, tamales, empanadas u otros similares, además de yogurts, gaseosas, zumos de fruta, helados, galletas variadas, golosinas variadas).
- 14.2.9 Los alimentos que se expendan deben estar en buen estado de conservación y en caso de ser envasados, contar con la autorización y registro sanitario



correspondiente. No se permitirá la venta de alimentos que procedan de fábricas clandestinas.

14.2.10 Para el caso de todas las comidas, las mismas deberán ser consumidas en el día. En caso tratarse de alimentos de fácil descomposición, se deberán mantener bajo refrigeración sin exceder las 24 horas de preparación.

14.2.11 Se deberá tener en cuenta las siguientes precauciones:

14.2.11.1 Las comidas una vez preparadas deben ser consumidas en el día.

14.2.11.2 Queda prohibido el uso de sobras y de alimentos desechados en la elaboración de nuevas comidas.

14.2.11.3 Queda prohibido el expendio de bebidas alcohólicas.

14.2.12 El concesionario está obligado a cumplir con la normatividad referida a la utilización de materiales plásticos siempre y cuando los mismos sean biodegradables o reciclables para la entrega de los productos alimenticios, ello conforme a los lineamientos establecidos en la Ley N°30884

14.2.13 El concesionario, deberá documentar la relación de personal con lo siguiente:

14.2.13.1 Fotocopia del DNI.

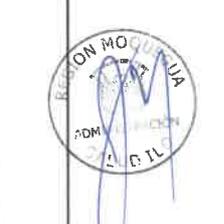
14.2.13.2 Certificado de Salud tanto del postor como del personal que prestará el servicio

15. DEL HOSPITAL II-1 ILO:

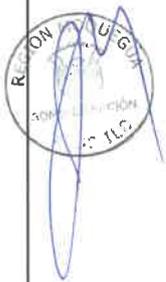
15.2 La modalidad del Contrato será de concesión; por lo que el hospital no tendrá relación laboral ni civil con el personal contratado por el postor para brindar el servicio

15.3 No corresponde al Hospital ninguna responsabilidad en casos de accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores del concesionario o terceras personas vinculados al concesionario, que pudiera ocurrir en la ejecución del Contrato.

15.4 La Hospital II-1 Ilo ofrece exclusividad al concesionario; para lo cual, se compromete a no permitir el ingreso de personas que presten servicios que sean competencia para el ganador de la Buena Pro, pero no garantiza un mínimo de usuarios, ni obligará al personal a consumir en el comedor, si autorizando la venta de platos a la carta, postres y otros que pueda ofrecer para el consumo del usuario como adicionales a los menús diarios.



ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCION

CONCESIÓN DE SERVICIOS N° 01-2024-CCC-HI-DRISI

Presente. -

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, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹		Sí	No
Correo electrónico :			

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

¹ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

ANEXO N° 2

DECLARACIÓN JURADA (ART. 52 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)

Señores
COMITÉ DE SELECCION
CONCESIÓN DE SERVICIOS N° 01-2024-CCC-HI-DRISI
Presente. -

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

- i. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado.
- ii. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y procedimientos del proceso de selección.
- iii. No contar con parentesco hasta el cuarto grado de consanguinidad o segundo de afinidad.
- iv. Conocer las sanciones contenidas en la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- v. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vi. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vii. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción así como respetar el principio de integridad.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS TERMINOS DE REFERENCIA

Señores
COMITÉ DE SELECCION
CONCESIÓN DE SERVICIOS N° 01-2024-CCC-HI-DRISI
Presente. -

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece la **CONCESION DEL SERVICIO DE CAFETERIA DEL HOSPITAL ILO, DISTRITO DE ILO, PROVINCIA DE ILO, DEPARTAMENTO DE MOQUEGUA**, de conformidad con los términos de referencia.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE EJECUCION

Señores

COMITÉ DE SELECCION

CONCESIÓN DE SERVICIOS N° 01-2024-CCC-HI-DRISI

Presente. -

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a entregar los bienes objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de **TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO (365) DIAS CALENDARIOS CONTADOS AL DIA SIGUIENTE DE SUSCRITO EL CONTRATO**

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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



ANEXO N° 6
PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCION
CONCESIÓN DE SERVICIOS N° 01-2024-CCC-HI-DRISI
Presente. -

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

DESAYUNOS

N°	DESCRIPCION	PRECIOS UNITARIOS

ALMUERZO

N°	DESCRIPCION	PRECIOS UNITARIOS

POSTRES

N°	DESCRIPCION	PRECIOS UNITARIOS

GALLETAS. PIQUEOS Y OTROS PREPARADOS

N°	DESCRIPCION	PRECIOS UNITARIOS

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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