

**TÉRMINOS DE REFERENCIA
PARA LA CONTRATACIÓN DE :**

**CONCESIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL
PERSONAL Y ALUMNOS DE LA SEDE CENTRAL DE CENFOTUR**

TÉRMINOS DE REFERENCIA

ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : CENFOTUR
RUC N° : 20131372001

DOMICILIO LEGAL

Jr. Pedro Martinto 320 – Barranco

OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Seleccionar a la persona natural o jurídica para que brinde el servicio de alimentación para el personal que labora en el Centro de Formación en Turismo CENFOTUR – sede central, así como para el alumnado.

CONVOCATORIA

Se realizará mediante el sistema de invitación directa a posibles postores y a través de su publicación en la página Web CENFOTUR.

DATOS GENERALES DE LOS SERVICIOS

1. Lugar y horario de servicio:

La preparación de los alimentos y el servicio de atención se realizará en los ambientes asignados dentro de las instalaciones de CENFOTUR, ubicadas en el 1er piso de la Sede Central, Jr. Pedro Martinto N° 320 Barranco.

El horario de atención será de lunes a viernes de 7.30 am. a 8.00 pm. y los días sábados de ser requeridos. El almuerzo será atendido en el horario de 12.15 pm. a 3.00 pm.

2. De los alimentos:

El contenido de los desayunos y menús deberá estar basado en una dieta que provea a los trabajadores un promedio de 2000 kilocalorías, según lo indicado por el Organismo Mundial de la Salud.

La Comisión de cafetería tendrá a su cargo la supervisión y control de:

- La calidad y manipulación de los insumos.
- Las condiciones de higiene en la preparación de los alimentos.
- La revisión anticipada del informe del profesional en Nutrición con la programación semanal / quincenal / mensual balanceada de los alimentos.
- La calidad integral de los alimentos.
- Atención amable y esmerada del personal de servicio.
- Igualdad en el servicio (sin preferencias). El incumplimiento de una o varias de estas condiciones ameritará una llamada de atención por escrito.

Está permitida la venta de postres, bebidas y otros (sándwich, helados, etc.), cuyo precio no será mayor al del mercado. Queda terminantemente prohibida la venta de bebidas alcohólicas, cigarrillos y golosinas.

Para la distribución de los alimentos en lugares distintos al ambiente del comedor, el Concesionario deberá asegurar su traslado en las mejores condiciones, a fin de asegurar su presentación, higiene y temperatura.

3. De la composición de los alimentos:

El menú (almuerzo) estará compuesto por:

TIPO	PRIMER PLATO	PLATO DE FONDO	POSTRE	REFRESCO O INFUSIÓN	PRECIO
Menú	Entrada o sopa	02 Platos de fondo (para elección)	Fruta fresca de la estación o postres	1 ó 2 vasos de jugo de fruta natural o infusión	S/. 6.00 nuevos soles

Platos a la carta: A criterio de variedad y precio.

4. Del personal:

- 4.1 El Concesionario deberá contar con los siguientes trabajadores:
- **1 Personal Administrativo**
 - **1 Cocinero**
 - **1 Ayudante de Cocina**
 - **1 Personal perenne para atención al público**
 - **1 Personal de apoyo para atención al público, especialmente en el horario de 1.00 p.m. a 3.00 p.m.**
- 4.2 Los documentos a presentar por parte del personal del Concesionario:
- Fotocopia del documento de identidad.
 - Carné de sanidad vigente.
 - Certificado de antecedentes policiales y judiciales.
 - Currículo Vitae del Personal Administrativo y el Cocinero, que acredite experiencia en el cargo.
- 4.3 El Concesionario deberá presentar a su personal correctamente uniformado (chaqueta, mandil y gorro) limpio, con el cabello corto o recogido, uñas recortadas e identificado con su nombre y el de la empresa.
- 4.4 En caso de ser necesario el reemplazo del personal asignado para cocina o atención al público, deberá ser informado al Presidente de la Comisión de Cafetería (Jefe de Logística de Cenfutur) y presentar los documentos señalados anteriormente.
- 4.5 Será de cuenta y responsabilidad exclusiva del concesionario, el pago de remuneraciones, bonificaciones, asignaciones, vacaciones, gratificaciones, indemnizaciones por accidente de trabajo, beneficios sociales, etc., que le corresponda sin excepción a su personal, quedando claramente establecido que no existe vínculo laboral entre CENFOTUR y el personal del Concesionario.

5. De los equipos, mobiliario, ambiente y otros:

- 5.1 Los bienes del Concesionario que ingresen a Cenfutur para el uso y mejora del servicio, deberá ser inventariado por el Área de Control Patrimonial y levantarse un Acta.
- 5.2 El Concesionario deberá presentar los equipos, artefactos y mobiliario a usar en perfecto estado, necesarios para un adecuado servicio, siendo su responsabilidad el mantenimiento.
- 5.3 La vajilla, utensilios de mesa y utensilios de cocina serán de losa o vidrio en perfecto estado, y deben ser proporcionados por el Concesionario. No se podrán usar artículos deteriorados, de madera o plástico.
- 5.4 La limpieza de los ambientes será diaria y los días sábados de cada semana realizarán una limpieza profunda.
- 5.5 El Concesionario deberá contratar el servicio de fumigación de insectos y roedores, cada seis meses y entregar una copia del certificado respectivo al Presidente de la Comisión de Cafetería.
- 5.6 Deberá contar con un botiquín de primeros auxilios debidamente implementado, así como de un extintor de polvo químico y uno de gas carbónico (ambos como mínimo deberán ser de 3 Kg) en buen estado de operatividad y vigentes, la recarga es por cuenta y responsabilidad del Concesionario.
- 5.7 El Concesionario se compromete a mejorar la presentación del comedor y dar un mejor servicio, debiendo tomar en cuenta las observaciones y recomendaciones que hicieran los trabajadores o demás personas que prestan servicios en CENFOTUR, las cuales serán canalizadas a través de la Comisión de Cafetería.
- 5.8 El Concesionario no podrá transferir total o parcialmente la Concesión, ni podrá subarrendar a terceros los ambientes cedidos en uso por CENFOTUR.

6. Otras consideraciones:

6.1 El personal y alumnado de la institución, podrá hacer uso de las instalaciones del comedor aún cuando no consuma producto alguno y lleve sus propios alimentos.

6.2 El pago por el consumo por parte de los trabajadores de CENFOTUR, será única y exclusiva responsabilidad del Concesionario, CENFOTUR no se compromete a reconocer ninguna deuda por dicho concepto.

CONDICIONES DEL CONTRATO

1. El Concesionario abonará a CENFOTUR la cantidad de S/. 400.00 soles mensuales, por adelantado, en compensación del consumo de agua y luz, así como, el uso del ambiente asignado.
2. El Concesionario deberá contar con experiencia en servicios similares.
3. La empresa o persona natural que brinde el servicio deberá contar con carné sanitario.
4. Es responsabilidad del Concesionario emitir ticket, boleta de venta o factura según sea requerido por el usuario y el pago de los impuestos que los servicios conlleven.
5. El plazo para la implementación del comedor (cocina, línea de autoservicio, congeladora, entre otros), será a partir de la suscripción del contrato, teniendo en cuenta que la apertura será el 1 de marzo de 2010.
6. La duración del servicio será por un (01) año renovable, contados a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.
7. El Concesionario permitirá la revisión inopinada de los miembros de la comisión del área asignada.

CRONOGRAMA DE SELECCIÓN

- **Visita guiada a las instalaciones**
Los interesados en participar podrán realizar una visita guiada a las instalaciones donde se prestará el servicio de alimentación materia de la presente concesión, **el 23 de febrero de 2010**, siendo el único día de formulación de consultas.
- **Presentación de requisitos**
La presentación de los requisitos y equipos se realizará **el 24 de febrero de 2010**, en coordinación con los miembros del comité de selección.
- **Evaluación**
La evaluación se realizará **el 25 de febrero de 2010**.
- **Buena Pro**
El Comité verificará los documentos presentados y revisará los equipos señalados **el 25 de febrero de 2010**. Ese mismo día otorgará la Buena Pro.

ANEXO NRO. 1

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS

Señores
CENTRO DE FORMACIÓN EN TURISMO
CENFOTUR
Presente.-

De nuestra consideración:

En calidad de postulante, luego de haber examinado los documentos del proceso de la referencia proporcionados por CENFOTUR y conocer todas las condiciones existentes, el suscrito ofrece el SERVICIO DE CONCESIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL Y ALUMNOS DE LA SEDE CENTRAL DE CENFOTUR, de conformidad con dichos documentos y de acuerdo con los Términos de Referencia y demás condiciones que se indican.

En ese sentido, me comprometo a realizar el servicio con las características, en la forma y plazo especificados en las bases.

Lima,

.....
Firma, Nombre / Razón social del postor

ANEXO NRO. 2

DECLARACIÓN JURADA INDICANDO EL PERSONAL PROPUESTO PARA EL SERVICIO

Señores
**CENTRO DE FORMACION EN TURISMO
CENFOTUTR**
Presente.-

De nuestra consideración:

A través del presente, nos es grato dirigirnos a ustedes a fin de presentarles el personal propuesto para efectuar el servicio de alimentación, según el siguiente detalle:

Nº	Nombres y Apellidos completos	Nº de DNI	Especialidad	Tiempo de experiencia
1			Personal Administrativo	
2			Cocinero	
3			Ayudante de Cocina	
4			Personal permanente para atención al público	
5			Personal de apoyo para atención al público	

El postor deberá presentar los curriculums documentados del Personal Administrativo y Cocinero, en donde se pueda verificar la experiencia señalada. En caso que la experiencia se acredite con certificado emitido por el mismo postor, se deberá adjuntar además, copia de la boleta de pago o de la planilla (una por cada año).

Sin otro particular, quedo de ustedes.

Atentamente,

.....
Nombre, firma y sello / razón social del postor