

"SUMINISTRO DE REFRIGERIO PARA EL PERSONAL DEL GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO"

ESTE DOCUMENTO QUE PRESENTE DOCUMENTO ES
COPIA FIEL DEL ORIGINAL QUE SE ENCUENTRA EN EL ARCHIVO
CENTRAL DEL GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ANTONY FERNANDEZ FERNANDEZ
Jefe de la Oficina de Trabajo Documentario y Archivo
GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO

05 DIC 200

1. OBJETO

La concesión del comedor para el suministro de refrigerio estará orientado a proporcionar un menú balanceado y en óptimas condiciones de higiene y presentación, para ser servido a los funcionarios, trabajadores y practicantes del GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO, al Jefe del Organismo de Control Institucional del GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO, designado por la Contraloría General de la República, al personal de seguridad de la Alta Dirección y; eventualmente en contingencias especiales, al personal policial de apoyo. La modalidad de atención será de autoservicio en un número de 330 raciones diarias aproximadamente, en los días laborables.

2. BASE LEGAL

- Ley General de Salud N° 26842
- Decreto Supremo N° 007-98-SA (Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas)
- Resolución Ministerial N°1653-2002-SADM (Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Autoservicios de Alimentos y Bebidas)
- Resolución Ministerial N° 363-2005-SADM (Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines)

3. PERIODO DEL SUMINISTRO

Durante doce meses, desde el día siguiente de la firma del Contrato.

4. PERSONAL NECESARIO PARA LA ATENCION DEL REFRIGERIO

4.1 Los trabajadores que asigne el CONCESIONARIO para la atención del servicio, no guardarán ninguna relación laboral ni de dependencia con el GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO, entendiéndose que dependen exclusivamente del CONCESIONARIO.

4.2 El personal para este tipo de atención debe ser el que a continuación se detalla:

- Un(a) nutricionista
- Un administrador(a)
- Un maestro cocinero
- Ocho (8) personas como mínimo para la labor auxiliar, según el siguiente detalle:
 - Dos ayudantes cocineros
 - Un manipulador de alimentos
 - Tres mozos
 - Dos operarios de limpieza

4.3. La permanencia del profesional en Nutrición será diaria e indispensable durante las horas de manipulación, higienización, preparación y servido de los alimentos. Asimismo controlará la etapa de lavado de las vajillas.



435

05 DIC 2007

ANTONY FERRANDEZ FERRANDEZ
Jefe de la Oficina de Asesoría Jurídica y Archivo
REGIONAL DEL CALLAO

- 4.4. El Administrador del servicio deberá permanecer en el local desde la 8:00 a.m. a 5:00 p.m. de lunes a viernes; y para limpieza, los días sábados de 8:00 a.m. a 1:00 p.m., a efectos de supervisar los trabajos de aseo e higiene de los ambientes del comedor.

5. **CARACTERISTICAS DEL REFRIGERIO Y DEL EQUIPO NECESARIO**

- 5.1 El CONCESIONARIO presentará diariamente dos (2) menús alternativos, los mismos que tendrán las siguientes características:

ALTERNATIVA N° 1	ALTERNATIVA N° 2
Entrada	Sopa
Plato de fondo A	Plato de Fondo B
Bebida fría/caliente	Bebida fría/caliente
Fruta	Postre
Un pan blanco	Un pan blanco

Los requerimientos deberán contener 1,300 kilocalorías y 48 gramos de proteína por ración alimenticia.

Para la planificación y programación de los menús, incluyendo dietas, el CONCESIONARIO bajo responsabilidad, tendrá en cuenta lo señalado en el presente numeral y en los anexos que forman parte integrante de las Especificaciones Técnicas.

- 5.2 El CONCESIONARIO está autorizado a ofrecer fuera del Contrato, platos a la carta, bebidas gaseosas, postres, sandwich, galletas, jugos, infusiones, etc., cuyo costo será asumido por el personal que efectúe dichos consumos.
- 5.3 Asimismo, el CONCESIONARIO suministrará menús económicos para el personal contratado por locación de servicios, cuyo costo no será mayor a S/. 4.00 Nuevos Soles incluido el IGV y será asumido íntegramente por dicho personal.
- 5.4 MOBILIARIO ELECTRODOMÉSTICO Y ENSERES NECESARIOS PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS, A CARGO DEL CONCESIONARIO:

Enseres mínimos que debe presentar el CONCESIONARIO para la atención de los refrigerios:

- 100 sillas para comensales
- Mesas en cantidad suficiente para la colocación de 100 sillas
- Dispensadores para bebidas frías
- Termos con sifones para bebidas calientes
- Juego de cubiertos de mesa de acero inoxidable (cuchara, tenedor, cuchillo y cucharita)
- Vasos de vidrio de 250 cc. de capacidad.
- Juego de vajillas de loza tipo hoteleros (platos tendidos, sopera, tazas, platos de té).
- Azafates de acero inoxidable, preferentemente
- Utensilios de cocina (cucharones, espumaderas, entre otros)
- Menaje de cocina (ollas, sartenes, entre otros)
- Balanza de repostería
- Termómetro de alimentos
- Mantelería
- Otros que proporcione el CONCESIONARIO



5.5 MOBILIARIO ELECTRODOMÉSTICO Y ENSERES QUE PROPORCIONARÁ EL GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO:

- ⇒ 01 vitrina de calefacción (tábola calda)
- ⇒ 01 cámara congeladora
- ⇒ 02 licuadoras semi industrial
- ⇒ 01 batidora de pedestal
- ⇒ 01 plancha freidora
- ⇒ 04 mosquiteros electrónicos
- ⇒ 01 campana extractora
- ⇒ 01 cocina industrial
- ⇒ 02 hornos microondas
- ⇒ 01 freidora de papas
- ⇒ 01 conservadora vertical
- ⇒ 04 ventiladores de techo
- ⇒ 05 cilindro de gas grande
- ⇒ 01 extintor
- ⇒ 01 mostrador de acero inoxidable

CERTIFICADO QUE EL PRESENTE DOCUMENTO ES
COPIA FIEL DEL ORIGINAL QUE SE ENCUENTRA EN EL ARCHIVO
CENTRAL DEL GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO

ANTONY FERNANDEZ FERNANDEZ
Jefe del Oficina de Planeamiento y Archivo
GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO

03 DIC 2007

6. **CONDICIONES GENERALES**

6.1 **SOBRE LOS ALIMENTOS**

Abastecimiento

- 6.1.1 Los víveres para la preparación de comidas que proporciona el CON
6.1.2 CESIONARIO, deben reunir los requisitos de calidad y sanidad establecidos en la Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines.
- 6.1.3 Todos los productos alimenticios deberán proceder de fuentes aprobadas por la autoridad de salud sujetos al control sanitario, presentando a solicitud de la SUPERVISIÓN de la prestación, las facturas correspondientes.

Conservación de los alimentos

- 6.1.4 Todos los alimentos deberán ser conservados adecuadamente, en resguardo de la calidad y sanidad de los mismos.
- 6.1.5 El comedor, la cocina y el almacén de alimentos serán fumigados trimestralmente y cuando sea requerido por alguna situación fortuita y/o aparición de plagas de bichos, insectos o roedores. Las fumigaciones se harán en días no laborables y serán por cuenta del CONCESIONARIO.
- 6.1.6 La conservación de los alimentos preparados (platos calientes) será a una temperatura de 60°C a más, debidamente acondicionados en la tábola calda.
- 6.1.7 Todos los alimentos serán preparados por el CONCESIONARIO en el local del GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO, excepto en el caso de postres que por sus características especiales no puedan ser elaboradas en el local institucional.



435

ANTONY FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ
Jefe de la Oficina de Trabajo, Cooperación y Turismo
GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO

05 DIC 2007

6.2 SOBRE LA LISTA DE MENUS SEMANAL

- 6.2.1 Al inicio del servicio, luego de suscribirse el contrato, el **CONCESIONARIO** atenderá los menús y dietas en base a su propuesta para cuatro semanas. En lo sucesivo el **CONCESIONARIO** presentará a la **SUPERVISIÓN** de la prestación, la programación de menús cinco días antes de cada fin de mes y por los 22 días.
- 6.2.2. Cada programación se elaborará con su correspondiente dosificación (cantidad de ingredientes por preparación y ración) y considerará el cálculo de kilocalorías y proteínas, por día.

6.3 SOBRE LA ATENCION

- 6.3.1 El refrigerio se servirá a partir de las 12:00 horas y el horario será cumplido bajo responsabilidad del **CONCESIONARIO**. De ser necesario para la agilización del servicio, el **GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO** establecerá turnos de refrigerio de 45' cada uno.
- 6.3.2 Para efectos de cumplir con la atención de refrigerios en forma puntual, el **CONCESIONARIO** deberá prever antes del inicio del primer turno, el número de raciones a atenderse en cada turno de alimentación. Será responsabilidad del **CONCESIONARIO** el asegurar la atención con los menús completos en todos los turnos de refrigerio.
- 6.3.3 Los refrigerios serán servidos por el sistema de autoservicio; al finalizar el consumo de los mismos, las bandejas y vajillas serán retiradas de las mesas por los mozos de la Concesión.
- 6.3.4 Para la atención de bebidas frías, el **CONCESIONARIO** instalará dispensadores de refrescos y, para las bebidas calientes (infusiones) acondicionará termos con sifones .
- 6.3.5 Eventualmente el **CONCESIONARIO** a solicitud del **GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO**, está obligado a prestar atenciones adicionales (refrigerios, almuerzos u otros), para lo cual el **CONCESIONARIO** presentará el correspondiente presupuesto. De ser aceptado, el pago de este servicio será tramitado por la Oficina o Dependencia que lo requirió.
- 6.3.6 Eventualmente y por convenir a los fines del **GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO**, el **CONCESIONARIO** brindará servicio de refrigerio a los usuarios en días no laborables.
- 6.3.7 Excepcionalmente el **GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO** por razones de fuerza mayor podrá disponer la suspensión del servicio, previa comunicación escrita al **CONCESIONARIO**, con un día de anticipación como mínimo.
- 6.3.8 En cada mesa se presentarán condimenteros con salsas de mostaza, mayonesa, ketchup, ají y otros que desee agregar el **CONCESIONARIO**, así también, colocará 2 jarras de refresco del día y 2 servilleteros.
- 6.3.9 Respecto a los refrigerios, se respetará el peso de los alimentos, conforme a la Especificaciones Técnicas que forman parte de las Bases Administrativas y a la dosificación convencional de preparaciones culinarias.



435

ANTONY FERNANDEZ FERNANDEZ
Jefe de la Oficina Técnica, Planeación y Archivo
GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO

6.4 SOBRE EL PERSONAL

El CONCESIONARIO al iniciar el servicio, deberá presentar a la SUPERVISIÓN de la prestación, la relación detallada de sus trabajadores; indicando las funciones que cumplirán, los mismos que deberán permanecer durante la vigencia del contrato. Sin embargo, de ser necesario un cambio de personal, a solicitud del GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO o por determinación del CONCESIONARIO, el nuevo personal deberá reunir los mismos requisitos del trabajador que es reemplazado, debiendo presentar a la SUPERVISIÓN, al momento de incorporarse a la Concesión, copia de su Hoja de Vida, del D.N.I., así como el Carnet de Sanidad emitido por el Centro de Salud, Hospital o Municipio del distrito donde reside.

6.5 SOBRE EL EQUIPO A UTILIZAR

6.5.1 El CONCESIONARIO deberá proporcionar los utensilios y menaje de cocina según lo indicado en el numeral 5.5, siendo además responsable del mantenimiento y conservación del equipo electrodoméstico, cocina, mobiliario, instalaciones de la cocina, etc. otorgados por el GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO.

6.5.2 Los equipos y el material del servicio a utilizar deberán ser de preferencia de acero inoxidable, de tal manera que durante su uso permita una adecuada limpieza y conservación.

6.6 SOBRE EL VESTUARIO DEL PERSONAL

El CONCESIONARIO proveerá a su personal de dos mudas de uniforme como mínimo, el cual constará de vestuario completo: chaqueta, falda o pantalón, gorro, tapaboca, guantes, delantales, zapatos cerrados y botas impermeables, según sea el caso.

6.7 SOBRE LA SEGURIDAD

6.7.1 El GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO brindará las condiciones físicas de seguridad para el adecuado funcionamiento del comedor.

6.7.2 El GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO proporcionará al CONCESIONARIO un número apropiado de extintores de acuerdo al área y especificaciones técnicas del fabricante. Los extintores serán recargados por cuenta del GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO. Su ubicación y manejo serán de conocimiento de todo el personal de la concesión.

6.7.3 Los productos químicos y otros peligrosos (tóxicos o inflamables) que sean utilizados por el CONCESIONARIO, no deberán almacenarse dentro de las instalaciones del comedor y cocina.

6.7.4 El CONCESIONARIO deberá instalar en el comedor del GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO un botiquín de emergencia para la atención de primeros auxilios.

6.8 SOBRE EL MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES

6.8.1 El GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO por intermedio de la Unidad de Control Patrimonial entregará al CONCESIONARIO el local y mobiliario asignado al comedor, inventariado y en buenas condiciones de funcionamiento.



435

ANTONY FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ
Jefe de la Oficina de Transparencia, Monitoreo y Archivo
GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO

- 8.5.010 2007
- 6.8.2 Cuando lo requiera el CONCESIONARIO, previo conocimiento del GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO, contratará directamente los servicios de mantenimiento del mobiliario y equipos en general, así como los servicios de reparación (refrigeración, electricidad, grifería, etc. y todo lo relacionado al mantenimiento del local), quedando entendido que el costo del mantenimiento y reparaciones son de exclusiva responsabilidad del CONCESIONARIO.
- 6.8.3 El CONCESIONARIO asumirá los gastos de combustible de la(s) cocina(s), así como materiales para el aseo de las instalaciones.
- 6.8.4 Asimismo, El CONCESIONARIO se obliga por su cuenta al pintado de la cocina, ambientes del comedor y depósitos, al término de los seis (6) meses de iniciada la prestación.
- 6.8.5 El GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO proveerá los servicios básicos de energía eléctrica, agua y teléfono (anexo interno).

6.9 **SOBRE LA HIGIENE Y DESINFECCION DE LAS INSTALACIONES, MOBILIARIO, ARTEFACTOS, VAJILLA Y ALIMENTOS**

- 6.9.1 El CONCESIONARIO dispondrá que los equipos, mobiliario e instalaciones del comedor sean higienizados diariamente. En forma permonorizada la efectuarán una vez por semana, para el caso se utilizarán desinfectantes, detergentes y desodorizantes.
- 6.9.2 La vajilla y utensilios de cocina serán higienizados diariamente utilizando agua tibia, desinfectantes físicos y/o químicos, éstos últimos en cantidades adecuadas, se lavarán con agua tibia y detergente mediante escobillado. El último se realizará con agua caliente (80° C); para tal efecto la vajilla debe ser colocada en canastillas.
- 6.9.3 Los alimentos se higienizarán para su preparación, según sea el caso, con desinfectantes biológicos y a través de la temperatura de cocción y de temperatura de mantenimiento mayor a 60°C.
- 6.9.4 Los residuos del preparado diario de refrigerios, así como de los alimentos no consumidos por los comensales, deben ser depositados en recipientes con tapas de material resistente y lavable, los mismos que deben ubicarse en ambiente distante al área de preparado de las comidas y del lavado de vajillas. El CONCESIONARIO podrá destinar dichos residuos a la alimentación de animales, en local ajeno al GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO.



6.10 **SOBRE LA SUPERVISION**

- 6.10.1 La supervisión de la atención y suministro de refrigerios estará a cargo de la Oficina de Recursos Humanos; la SUPERVISIÓN velará por el fiel cumplimiento del contrato.
- 6.10.2 La SUPERVISIÓN se reserva la facultad de efectuar las observaciones que considere pertinentes en la programación de menús y dietas, para lograr un servicio de refrigerio óptimo, las mismas que serán acatadas por el CONCESIONARIO, caso contrario dará lugar a la aplicación de multas por la Gerencia de Administración, previo informe de la SUPERVISIÓN.

- 6.10.3 El CONCESIONARIO dará las facilidades correspondientes a la SUPERVISIÓN, para realizar acciones de control, supervisión y evaluación del servicio, las mismas que se llevarán a cabo en cualquier momento.
- 6.10.4 LA SUPERVISION se reserva el derecho de vetar la participación del personal que no cumpla con los requisitos exigidos y/o incumpla las normas internas establecidas, cursando para dicho efecto una comunicación por escrito al CONCESIONARIO, para que proceda a la separación de dicho personal.
- 6.10.5 La SUPERVISIÓN de ser el caso, contará con la asesoría de una Nutricionista a efectos de controlar la preparación, higiene, calidad y cantidad de los alimentos a servirse a los trabajadores, debiendo el CONCESIONARIO prestar las facilidades del caso para el mejor desempeño de sus funciones.
- 6.10.6 La SUPERVISIÓN solicitará la aplicación de la penalidad señalada en el Artículo 142° del Reglamento del Texto Unico Ordenado (TUO) de la Ley de Contrataciones y Adquisiciones del Estado, si comprobase que el CONCESIONARIO no cumple con las Especificaciones Técnicas. Si el incumplimiento es reiterativo, se podrá resolver el contrato.
- 6.10.7 La SUPERVISION coordinará con la institución o empresa que considere conveniente, el control de calidad de los alimentos y de la manipulación de los mismos, el cual podrá efectuarse en forma inopinada. El costo será asumido por el CONCESIONARIO.
- 6.10.8 La SUPERVISION efectuará control en los productos que expendan el CONCESIONARIO para lo cual verificará procedencia, vigencia y precios promedio del mercado.

7. OTRAS CONDICIONES

El postor deberá presentar una propuesta de programación de menús para cuatro semanas (22 días) con la correspondiente dosificación (cantidad de ingredientes por preparación y por ración), y considerará el cálculo de kilo calorías por día, de acuerdo al numeral 5.1

8. FORMA DE PAGO

- 8.1 El CONCESIONARIO presentará su factura dentro de los cinco días siguientes a la culminación del mes atendido; adjuntando la conformidad de la SUPERVISIÓN, en concordancia con el número de menús realmente atendidos.
- 8.2 Asimismo el CONCESIONARIO adjuntará copias simples de las constancias de aportes por concepto de obligaciones tributarias y laborales del personal asignado a la Concesión. Cumplido este trámite, el GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO cancelará la factura en el plazo máximo de 10 días naturales.

9. VALOR REFERENCIAL

- 9.1 El Valor Referencial de la prestación asciende a S/.636,847.20 (SEISCIENTOS TREINTA Y SEIS MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y SIETE CON 20/100 NUEVOS SOLES) incluido el I.G.V.
- 9.2 El Valor Referencial se ha calculado al mes de Noviembre del 2007, al precio de S/.7.31 cada menú, incluyendo el IGV y cualquier otro concepto que pueda incidir sobre el costo de la prestación.

CERTIFICO QUE EL PRESENTE DOCUMENTO ES
COPIA FIEL DEL ORIGINAL QUE OBRA EN EL ARCHIVO
CENTRAL DEL GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO

7

ANTONY FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ
Jefe de la Oficina de Trámite Documentario y Archivo
GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO

05 DIC. 2007



CERTIFICO QUE EL PRESENTE DOCUMENTO ES
COPIA FIEL DEL ORIGINAL QUE OBRA EN EL ARCHIVO
CENTRAL DEL GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO

435

ANEXO N° 1

ANTONY FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ
Jefe de la Oficina de Trámite Documentario y Archivo
GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO

CUADRO ESTIMADO DE COSTOS DE LOS MENUS 05 DIC. 2007
(EN SOLES)

N° DE MENUS	COSTO UNITARIO	COSTO DIARIO	COSTO MENSUAL	VALOR TOTAL ANUAL REFERENCIAL
330	7.31	2,412.30	53,070.60	636,847.20



CERTIFICO QUE EL PRESENTE DOCUMENTO ES
COPIA FIEL DEL ORIGINAL QUE OBRA EN EL ARCHIVO
CENTRAL DEL GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO

435

ANEXO N° 2

ANTONY FERNANDEZ FERNANDEZ
Jefe de la Oficina de Trabajo, Subcontratación y Análisis
GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO

05 DIC 2007

**PRINCIPALES ALIMENTOS A SER CONSIDERADOS EN LA PROGRAMACION
DE MENUS**

1. CARNES

PESO NETO (gramos por ración)

Pollo	140
Pavita	140
Res	120
Cerdo	120
Pescado	180

2. FRUTAS

**PESO NETO (gramos por unidad o
ración)**

Mandarina	160
Naranja	160
Manzana delicia o chilena	160
Plátano de la isla	120
Durazno	160
Piña (rodaja)	130
Papaya (tajada)	130
Melón	140
Pera	160
Uva	140
Sandía	140
Chirimoya	160
Mango	180

3. POSTRES (Presentación en tajada o porción)

Pie (en sus diferentes variedades)
Tortas: helada, de chocolate, marmoleada, chifón, queque u otras variedades
Durazno al jugo
Mazamorra (morada, arroz c/leche, champús)
Budín de pan
Flan o gelatina
Helado en crema
Otros (de calidad), propuestos por CONCESIONARIO



435

ANTONY FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ
Jefe de la Oficina de Trámite Parlamentario y Archivo
GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO

30 DIC 2007

4. FRECUENCIA DE CARNES EN LOS MENUS Y TIPOS DE CARNES UTILIZADOS EN LA PREPARACION DE LOS MISMOS

En la programación semanal de los menús se alternarán los diferentes tipos de carnes y el CONCESIONARIO solo utilizará lo siguientes :

AVES:

Muslo
Entre pierna
Pechuga

RES:

Cabeza de lomo
Asado
Tapa
Cadera
Churrasco largo
Churrasco redondo

CERDO:

Chuleta
Cadera
Churrasco

PESCADO (sea filete o corte transversal para guiso)

Cojinova
Tollo
Corvina
Mero
Perico

