

Resolución Gerencial

Nº 486 -2010-Gobierno Regional del Callao-GA

Callao, 18 OCT. 2010

VISTOS;

La Resolución Gerencial Nº 451-2010-Gobierno Regional del Callao-GA de fecha 02 de setiembre de 2010; la solicitud de elevación de observaciones a las Bases presentada por la empresa EL BUEN SABOR – JOSE ALFREDO ANANÍAS GONZALES mediante Hoja de Ruta Nº 019211 de fecha 16 de octubre de 2010, el Informe Nº 959-2010-GRC/GAJ de fecha 11 de octubre de 2010, emitido por la Gerencia de Asesoría Jurídica, la Resolución Ejecutiva Regional Nº 424 de fecha 14 de octubre de 2010 y;

CONSIDERANDO:

Que, mediante Resolución Gerencial Nº 451-2010-Gobierno Regional del Callao-GA de fecha 02 de setiembre de 2010 se aprobaron las Especificaciones Técnicas y el Expediente de Contratación para el "Suministro de Refrigerio para el Personal del Gobierno Regional del Callao";

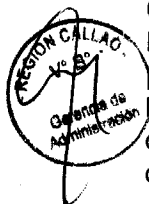
Que, mediante Licitación Pública Nº 008-2010-Región Callao de fecha 08 de setiembre de 2010, la Entidad convocó el proceso de selección para la contratación del "Suministro de Refrigerio para el Personal del Gobierno Regional del Callao";

Que, el participante EL BUEN SABOR – JOSE ALFREDO ANANÍAS GONZALES dentro del plazo establecido presentó observaciones a las Bases en lo referente a la exigencia de instalar Aire Acondicionado al ambiente del comedor, así como de un Televisor LCD, y al pintado de los ambientes de cocina, comedor y depósitos;

Que, a través del Acta de Absolución de Observaciones el Comité Especial se pronunció respecto a las observaciones efectuadas por el mencionado participante;

Que, al no estar de acuerdo con la absolución formulada por el Comité Especial, el participante EL BUEN SABOR – JOSÉ ALFREDO ANANÍAS ROBLES mediante carta presentada a la Entidad el 05 de octubre de 2010, solicita la elevación de las observaciones de las Bases al Titular de la Entidad;

Que, mediante la Resolución Ejecutiva Regional Nº 424 de fecha 14 de octubre de 2010, la Entidad ACOGE las observaciones elevadas a la autoridad, en atención a lo formulado por el participante EL BUEN SABOR – JOSE ALFREDO ANANÍAS GONZALES contra las Bases de la Licitación Pública Nº 008-2010-REGION CALLAO, y asimismo encarga al Comité Especial cumpla con implementar las observaciones acogidas por la entidad, tal como lo prescribe el Artículo 58º del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado;



De conformidad a lo normado por el Decreto Legislativo N° 1017 – Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 184-2008-EF y, en uso de las facultades conferidas por la Resolución Ejecutiva Regional N° 200 de fecha 29 de abril de 2009 y su modificatoria la Resolución Ejecutiva Regional N° 330 de fecha 18 de agosto de 2009 y, contando con la conformidad de la Oficina de Recursos Humanos;

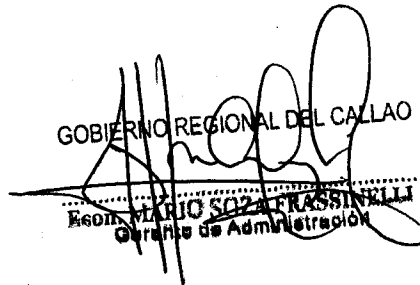
SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO.- Modificar el numeral 6.8.4 de las Especificaciones Técnicas aprobadas mediante Resolución Gerencial N° 451-2010-Gobierno Regional del Callao, conforme el Anexo que debidamente visado forma parte de la presente Resolución, subsistiendo en lo demás que contiene.

ARTÍCULO SEGUNDO.- Encargar a la Oficina de Trámite Documentario y Archivo Central, notifique debidamente la presente Resolución.

REGÍSTRESE Y COMUNÍQUESE



GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO

Mario Soza Frassinelli
Gerente de Administración

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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 Órgano de Control Institucional, designado por la Contraloría General de la República, al personal de seguridad de la Alta Dirección, a los Consejeros Regionales y; eventualmente en contingencias especiales, al personal policial de apoyo. La modalidad de atención será de autoservicio en un número de 310 raciones diarias aproximadamente, en los días laborables.

2. BASE LEGAL

- Ley General de Salud N° 26842
- Resolución Ministerial N°1653-2002-SA/DM (Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Autoservicios de Alimentos y Bebidas)
- Resolución Ministerial N° 363-2005-SA/DM (Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines)

3. PERIODO DEL SUMINISTRO

365 días calendario ó 12 meses

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 y en todas las etapas del proceso del servicio de alimentación, hasta la entrega final del producto (refrigerio) al usuario. Asimismo efectuará la vigilancia sanitaria.



- 4.4. El Administrador del servicio deberá permanecer en el local de lunes a viernes de 7:30 a.m. a 5:00 p.m. y, de ser necesario, los días sábados en horas de la mañana, con el fin de supervisar los trabajos de limpieza de los ambientes del comedor.

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

- 5.1 El CONCESIONARIO presentará diariamente dos (2) menús alternativos y un (1) menú dieta, los mismos que tendrán las siguientes características:

ALTERNATIVA N° 1	ALTERNATIVA N° 2	MENÚ DIETA
Entrada	Sopa	Sopa o entrada
Plato de fondo A	Plato de Fondo B	Plato de fondo
Bebida fría/caliente	Bebida fría/caliente	Bebida fría/caliente
Fruta/Postre	Fruta/Postre	Fruta/Postre
Un pan	Un pan	-----

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. Asimismo suministrará menús económicos para el personal contratado por locación de servicios, cuyo costo no será mayor a S/. 5.00 Nuevos Soles incluido el IGV y será asumido íntegramente por dicho personal.
- 5.3 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 los comensales
- Mesas en cantidad suficiente para la colocación de 100 sillas
- Dispensadores para bebidas frías
- 02 licuadoras semi - industrial
- 02 hornos microondas
- 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
- Utensilios de cocina (cucharones, espumaderas, entre otros)
- Menaje de cocina (ollas, sartenes, entre otros)
- Balanza de repostería
- Termómetro de alimentos
- Mantelería



- 03 cilindros de gas grande
- 04 mosquiteros electrónicos
- Otros que proporcione el CONCESIONARIO

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

- ⇒ 01 vitrina de calefacción (tábola calda)
- ⇒ 01 cámara congeladora
- ⇒ 01 plancha freidora
- ⇒ 01 campana extractora
- ⇒ 01 cocina industrial
- ⇒ 01 freidora de papas
- ⇒ 01 conservadora vertical
- ⇒ 04 ventiladores de techo
- ⇒ 01 extintor
- ⇒ 01 mostrador de acero inoxidable

6 CONDICIONES GENERALES

6.1 SOBRE LOS ALIMENTOS

Abastecimiento

- 6.1.1 Los víveres para la preparación de comidas que proporciona el CONCESIONARIO, deben reunir los requisitos de calidad y sanidad establecidos en la Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines.
- 6.1.2 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

- 6.1.3 Todos los alimentos deberán ser conservados adecuadamente, en resguardo de la calidad y sanidad de los mismos.
- 6.1.4 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.
- 6.1.5 La conservación de los alimentos preparados (platos calientes) será a una temperatura de 60°C a más, debidamente acondicionados en la tábola calda.
- 6.1.6 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 elaborados en el local institucional.



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 acuerdo a los turnos de refrigerios de 45' cada uno, establecidos por la Oficina de Recursos Humanos.
- 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 dicho servicio será asumido y 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 deberán colocarse servilleteros, asimismo condimenteros con sal, mayonesa, ají y otros que desee agregar el CONCESIONARIO.
- 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.



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, por determinación del GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO o a solicitud 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 Municipal.

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 5.3, 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 higienización y conservación.

6.6 SOBRE EL VESTUARIO DEL PERSONAL

El CONCESIONARIO proveerá a su personal de dos uniformes 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 el 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 Gestión Patrimonial entregará al CONCESIONARIO el local y mobiliario asignado al comedor, inventariado y en buenas condiciones de funcionamiento.



- 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 El CONCESIONARIO mantendrá la higiene y el buen estado de los ambientes de la cocina, comedor y almacén de víveres, devolviéndolos a EL GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO al término del plazo de ejecución contractual, en las mismas o mejores condiciones en que fue recepcionado.
- 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 la vajilla, utensilios de cocina, equipos, mobiliario e instalaciones del comedor sean higienizados diariamente, utilizando desinfectantes, detergentes y desodorizantes.
- 6.9.2 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.
- 6.9.3 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.
- 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 inopinadamente. 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.



- 6.10.4 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 considerarlo, 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 Único 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 SUPERVISIÓN 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 SUPERVISIÓN efectuará control en los productos que expenda 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 y el registro de firmas de los comensales usuarios, 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

S/. 8.17 incluido el I.G.V. y cualquier otro concepto que pueda incidir sobre el costo de la prestación.

10. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACION

Atención con servicio de alimentación al personal de la entidad

11. PLAZO MÁXIMO DE RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA

2 Años

12. SISTEMA DE CONTRATACION

A precio unitario.



488

ANEXO N° 1

**CUADRO ESTIMADO DE COSTOS DE LOS REFRIGERIOS
(EN SOLES)**

N° DE MENUS	COSTO UNITARIO	COSTO DIARIO	COSTO MENSUAL	VALOR TOTAL ANUAL REFERENCIAL (por 365 días calendario ó 12 meses)
310	8.17	2,532.70	55,719.40	668,632.80



ANEXO N° 2

PRINCIPALES ALIMENTOS A SER CONSIDERADOS EN LA PROGRAMACION DE MENUS

1. CARNES**PESO NETO (gramos por ración)**

Pollo	150
Gallina	150
Pavita	150
Res	150
Cerdo	150
Pescado	180

2. FRUTAS**PESO NETO (gramos por unidad o ración)**

Mandarina	150
Naranja	150
Manzana delicia o chilena	150
Plátano de la isla	120
Durazno	150
Piña (rodaja)	130
Papaya (tajada)	130
Melón	140
Pera	150
Uva	140
Sandía	140
Chirimoya	150
Mango	160

3. POSTRES (Presentación en tajada o porción)

- Pie (en sus diferentes variedades)
- Tortas (en sus diferentes variedades)
- Durazno al jugo
- Mazamorra (morada, arroz c/leche)
- Compotas de frutas
- Budín de pan
- Flan o gelatina
- Helado en crema
- Otros (de calidad), propuestos por CONCESIONARIO



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
Entrepierna
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

