BASES PARA CONVOCATORIA DE SERVICIO DE CAFETIN / COMEDOR DE LA ESCUELA DE POSGRADO -UNPRG

"SERVICIO DE CAFETIN / COMEDOR PARA LA ESCUELA DE POSGRADO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO – LAMBAYEQUE"

1. **UNIDAD QUE REQUIERE EL SERVICIO**

   Escuela de Posgrado de la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo.

2. **DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACION**

   Servicio de comedor para la Escuela de Posgrado de la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo – Lambayeque.

3. **OBJETIVO DEL SERVICIO**

   3.1. OBJETIVO GENERAL

   - ✓ El objetivo general del presente servicio es seleccionar a la persona natural y/o jurídica que administre en Concesión el Servicio de Cafetín / Comedor de la Escuela de Posgrado de la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo.

   3.2. OBJETIVO ESPECIFICO

   - ✓ Cumplir con los estándares de calidad brindando servicio de atención de desayuno, almuerzo y cena, para los alumnos y trabajadores de la Escuela de Posgrado y de la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo e invitados y/o visitantes, considerando en su programación diaria de menú básico y económico, dietas y platos a la carta.

4. **ANTECEDENTES**

   La Escuela de Posgrado de la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo con sede principal en Av. Huamachuco Nº 1130 – Lambayeque, Perú, ha brindado siempre el servicio de cafetín / comedor a todos los estudiantes de los programas de maestrías y doctorados, trabajadores de la Escuela de Posgrado y de la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo e invitados y/o visitantes.

5. **CALIDAD DE LOS PRODUCTOS Y ALIMENTOS**

   1. Los productos y alimentos que se suministren deberán ser de óptima calidad.
   2. Los alimentos deberán ser elaborados en perfectas condiciones de higiene y salud, para lo cual el personal del Cafetín / Comedor, encargados de la preparación de los alimentos, deberán cumplir con las normas que establecen las autoridades de salud en lo que respecta a la prestación de servicios de alimentación.
   3. Los ingredientes perecibles que se utilizarán en la preparación de los alimentos deberán ser del mismo día.

4. Se deberá preparar los alimentos con ingredientes, que en su conjunto ofrezcan altos valores nutricionales
5. En la carta se considerarán platos para hipertensos, diabéticos, dieta blanda, menús básicos y económicos y platos a la carta.

6. PERSONAL DE ATENCION

1. Los refrescos y jugos a prepararse serán con frutas naturales debiendo utilizar por cuenta del CONCESIONARIO, agua envasada o agua tratada (hervida).
2. La atención será en una forma personalizada y rápida; además los alimentos deberán preparase en las instalaciones del cafetín y servirse a temperatura adecuada, procurando en todo momento, la satisfacción del usuario.
3. El CONCESIONARIO deberá contar con la dotación de personal necesario a fin de garantizar un eficiente y oportuno servicio (Mínimo 02 personal para cocina y 02 para atención). Es de su única y exclusiva responsabilidad el pago de las remuneraciones y beneficios sociales del personal a su cargo, el cual no tendrá ninguna relación civil o laboral con la UNPRG, asimismo velará por la correcta atención y trato a los comensales.
4. El personal de servicio del CONCESIONARIO deberá contar obligatoriamente con los siguientes requisitos:
   - Carnet sanitario vigente.
   - Uniforme adecuado y aseado.
   - Experiencia para el desarrollo de sus labores.
5. El CONCESIONARIO deberá ser asesorado por un nutricionista
6. El CONCESIONARIO deberá velar porque sus empleados se presenten en buen estado de salud física y mental, sobriedad, aseo, presentación personal, brinde un buen trato a los usuarios, cumpla y haga cumplir lo dispuesto en la Ley N°25357 (Ley que prohíbe fumar en espacios cerrados de uso público, comprendiéndose a espacios de instituciones públicas y privadas y los medios de transporte de servicio público)
7. El CONCESIONARIO debe cautelar y exhortar a su personal y beneficiarios para que eviten dañar los enseres, materiales, equipos e instalaciones que hace entrega la Escuela de Posgrado; además, su personal deberá conocer las normas establecidas en la Ley N° 27942 modificada mediante la ley 29430 (Ley de Prevención y Sanción de hostigamiento Sexual y su Reglamentación).
8. El CONCESIONARIO debe cautelar que su personal sin excepción, tiene que usar siempre el uniforme completo, el cual debe estar en perfectas condiciones de presentación y aseo.
9. El CONCESIONARIO debe proporcionar a su personal 2 juegos de uniformes completos de conformidad con el detalle del cuadro adjunto, uno para uso de operaciones preliminares a la

entrega de los alimentos y el otro para uso de atención al usuario debiendo consistir en lo siguiente:

Damas	Varones
a) Turbante, redecilla, malla o gorra que cubra todo el cabello y mascarilla.	a) Gorra o malla que cubra todo el cabello y mascarilla.
b) Blusa de color blanco	b) Camisa de color blanco
c) Falda o pantalón de color oscuro.	c) Pantalón de color oscuro
d) Delantal de color blanco de tela para la atención.	d) Delantal de color, de material lavable para las operaciones preliminares a la atención de la alimentación.
e) Botas de jebe de color blanco con suela antideslizante para el chef, ayudante de cocina y personal de limpieza. Zapatos cerrados, color blanco o negro con suela antideslizante para el resto del personal.	e) Botas de jebe de color blanco con suela antideslizante para el chef, ayudante de cocina y personal de limpieza. Zapatos cerrados, color blanco o negro con suela antideslizante para el resto del personal.
f) Guantes (cuya composición no contenga asbesto), para quienes manipulan y sirven alimentos.	f) Guantes (cuya composición no contenga asbesto), para quienes manipulan y sirven alimentos

10. El contratista será responsable de la higiene de su personal, exigiéndose a los empleados mantener el cabello dentro del turbante o gorra, deberán llevar uñas cortas, limpias, sin esmalte y sin presencia de ninguna herida expuesta. Las mujeres deben usar maquillaje discreto y los hombres deben estar bien afeitados y cabello bien corto.
11. No se permitirá el uso de alhajas, ni relojes en el personal que manipule y sirva alimentos, está prohibición rige para hombres y mujeres.
12. El contratista será responsable de la capacitación periódica de su personal en el manejo de los equipos, las normas de higiene, de seguridad, manipulación de alimentos, manejo de desechos sólidos, y buena atención, debiendo acreditar dicha capacitación anual desde la suscripción del contrato.
13. Deberá utilizar secadores, paños de limpieza de color blanco limpios y se mantendrán en solución de cloro y agua caliente cada vez que sea necesario.
14. Debe mantener limpio todos los ambientes (techos, paredes y pisos), incluidos los servicios higiénicos, para así evitar la proliferación de vectores y por ende la contaminación ambiental.
15. La Escuela de Posgrado se reserva el derecho de solicitar el cambio del personal, en los casos que no se desempeñen en forma adecuada para un servicio eficiente

16. El CONCESIONARIO presentará los siguientes documentos de su personal, al inicio de sus actividades de acuerdo al Contrato suscrito; Carnet Sanitario vigente.

17. En casos de cambios de personal acreditado para la atención durante la concesión, el nuevo personal que contrate el concesionario deberá contar con el carnet sanitario.

7. EQUIPAMIENTO

1. El CONCESIONARIO deberá proporcionar el menaje, cubiertos, utensilios (servilleteros, jarras), mesas, sillas, artefactos eléctricos y en general, todo cuanto sea necesario para la prestación del servicio.
2. La vajilla, menaje, manteles, cubiertos, cristalería, ollas, sartenes fuentes, etc., deberán estar en óptimas condiciones y en cantidad suficiente para la atención; los mismos que deberán ser proporcionados por el contratista.
3. El Contratista o Concesionario deberá estar preparado para atender eventos especiales que se presenten en el momento; para los cuales tendrá a disposición fuentes, azafates, hieleras, pinzas para hielo y jarras.
4. Contar con manteles suficientes para atenciones de comidas, bufets, etc.
5. El CONCESIONARIO deberá contar con un botiquín de primeros auxilios, implementado con medicamentos básicos y para quemaduras, incluyendo termómetro digital. También 04 extintores, de los cuales 03 extintores de PQS (polvo químico seco) de 6 kg. c/u distribuidos uno por piso, y 01 tipo K (plateado) de 6 lt. para la cocina.

8. DEL MANTENIMIENTO Y CONSERVACION DE LOS EQUIPOS.

1. La limpieza e higienización de los sumideros de la cocina y de todos los ambientes del local en el que se preparan los alimentos será de entera y exclusiva responsabilidad del CONCESIONARIO; el cual al observar o detectar un daño será corregido o repuesto inmediatamente por el contratista, garantizando la eliminación diaria de los desechos y basura en horas adecuadas, de manera de no interrumpir las funciones propias de la entrega de la alimentación.
2. Del mismo modo, los residuos de cocina y de los alimentos deberán estar contenidos en depósitos adecuados con tapa conteniendo bolsas grandes de polietileno, para evitar la proliferación de vectores y colocados en un lugar adecuado.
3. El mantenimiento de los servicios higiénicos y cisterna de agua de propiedad de la Universidad, proporcionados por existentes, para ejecutar la contratación, estará bajo responsabilidad exclusiva del CONCESIONARIO por lo que deben velar por su buen uso, conservación y mantenimiento.
4. Al finalizar el contrato deberá devolver los ambientes ofrecidos por la entidad, en las mismas condiciones que le fueron entregadas.

9. OTRAS DISPOSICIONES GENERALES

1. Deberá exhibir en el ingreso del Cafetín / Comedor de la Escuela de Posgrado, la lista de los menús con precios de la semana de acuerdo a los precios de mercado.
2. La Escuela de Posgrado, designará un supervisor que será un integrante de la EPG para la realización de visitas de inspección, y aplicación de encuestas en coordinación con el CONCESIONARIO, en las instalaciones del Cafetín / Comedor de la EPG, sin perjuicio de las visitas no programadas (inopinadas).
3. El CONCESIONARIO deberá cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre restaurantes y producción de alimentos.
4. La Escuela de Posgrado, entrega en Concesión al ganador de la Buena Pro los ambientes ubicados en la EPG, con ingreso directo y con capacidad aproximada de atención simultánea de 100 usuarios y que consta de:
   - Área para Zona de Comedor.
   - Área para Zona de Cocina.
5. Los gastos por servicios de agua, energía eléctrica, serán por cuenta de la UNPRG, así como la vigilancia externa del local será proporcionada por el servicio de Seguridad UNPRG.
6. La Escuela de Posgrado ofrece exclusividad al Concesionario, para lo cual se compromete a no permitir el ingreso de personas que expendan productos de competencia para el ganador de la Buena Pro, pero no garantiza un mínimo de usuarios, ni obligará al personal a consumir en el comedor.
7. El servicio de vigilancia y seguridad de la UNPRG preservará el exterior del cafetín y los locales y estará facultado a realizar las acciones que procedan para dicho cometido.
8. El CONCESIONARIO está obligado a cumplir íntegramente con lo ofrecido en su propuesta y en cualquier manifestación formal documentada que haya aportado adicionalmente en el curso del proceso de selección o en la formalización del Contrato.
9. La modalidad del Contrato será de concesión por lo que ni los integrantes de la EPG y de la UNPRG tendrán relación laboral ni civil con el personal contratado por el postor para brindar el servicio materia de la presente convocatoria.
10. En caso de incumplimiento por parte del postor ganador se resuelve el contrato.
11. La atención del servicio de comedor se efectuará en óptimas condiciones de higiene y calidad.
12. El concesionario debe exhibir su Libro de Reclamaciones en lugar visible

10. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO

1. Número potencial de Comensales: 100 personas (Personal administrativo / docentes y alumnos).
2. Cobertura del Servicio: de lunes a domingos
3. Horario de atención: De 07:00 a 18:30 horas
   - Desayuno a los alumnos y trabajadores de 7.30 a 8:30 horas
   - Almuerzo a los alumnos y trabajadores de 13:15 a 15:00 horas
   - Cena a los alumnos y trabajadores de 17:00 a 18:30 horas
   - Desayuno, almuerzo y cena de personas visitantes y/o invitadas de 7:30 a 18.30 horas

11. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO

La prestación del servicio se realizará en las instalaciones de Escuela de Posgrado en la Ciudad Universitaria de la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo, ubicado en Calle Huamachuco Nº 1130 – Lambayeque, Perú.

12. NORMAS ANTICORRUPCIÓN

Asimismo, el proveedor se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del servicio, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción directa o indirectamente.

Además, el proveedor se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

Finalmente, el proveedor es consciente que, de no cumplir con lo anteriormente expuesto, se someterá a la resolución de la Orden de Servicio y a las acciones civiles y/o penales que la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo pueda accionar.

13. SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN

El proveedor se compromete a guardar la debida reserva sobre la información que produzcan o respecto de la cual tengan acceso como resultado de la ejecución del contrato; así como a utilizar adecuadamente la información o documentación que se le proporcione y/o que tengan acceso, siendo que puede ser destinada única y exclusivamente a efectos del cumplimiento del contrato en sí, comprometiéndose además a no compartir la misma con terceros, salvo autorización expresa de la Entidad.

Acatar y dar cumplimiento a toda norma, instrucción, acuerdo, contrato o procedimiento emitido por la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo con respecto al acceso y manejo de la información y las prácticas para resguardarlos.

Asimismo, el proveedor será supervisado y/o monitoreado en el desarrollo de sus actividades, si así es pertinente una vez finalizado el contrato, los accesos serán retirados y la información proporcionada por la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo deberá ser devuelta por el proveedor.

14. SOLUCION DE CONTROVERSIAS

Todos los conflictos que se deriven de la ejecución e interpretación de la presente contratación son resueltos mediante trato directo, conciliación y/o acción judicial.