

**COOPERATIVA DE SERVICIOS EDUCACIONALES ABRAHAM
LINCOLN LTDA.**

PROCESO No. 004/LOG/2022

**“CONCESIÓN DE COMEDOR PARA CONSUMO DE ALUMNOS,
PERSONAL DOCENTE, ADMINISTRATIVO Y DE MANTENIMIENTO
DEL COLEGIO ABRAHAM LINCOLN”**

SETIEMBRE 2022

**BASES DE CONCURSO
N° 004/LOG/2022**

CAPITULO I

BASES ESPECÍFICAS

1. OBJETIVO:

LA COOPERATIVA DE SERVICIOS EDUCACIONALES ABRAHAM LINCOLN LTDA - CSEAL en adelante **LA COOPERATIVA** convoca a concurso para selección de una persona jurídica que brinde a quien se le otorgue la concesión del comedor para el consumo de alumnos, personal docente, administrativo y de mantenimiento de **LA COOPERATIVA**, sito en Av. José Antonio Encinas No. 475, Urb. Parque de Monterrico, distrito de La Molina, provincia y departamento de Lima.

2. CALENDARIO DEL CONCURSO:

2.1	Fecha de Invitación	:	El 22 de setiembre de 2022
2.2	Registro de Participantes	:	El 27 de setiembre de 2022
2.3	Visita a LA COOPERATIVA	:	El 29 de setiembre de 2022 (09:00 hasta 11:00 am.)
2.4	Fecha de Consultas	:	Hasta el 30 de setiembre de 2022
2.5	Fecha de respuesta a las consultas	:	El 04 de octubre de 2022
2.6	Fecha de recepción de propuestas	:	El 07 de octubre de 2022
2.7	Fecha de apertura de propuestas	:	El 10 de octubre de 2022
2.8	Fecha de visita a instituciones donde brindan servicio las empresas participantes	:	Del 12 al 13 de octubre de 2022
2.9	Fecha de evaluación	:	Del 10 al 13 de octubre de 2022
2.10	Fecha declaración del ganador del concurso	:	El 17 de octubre de 2022
2.11	Entrega de documentos, garantías y firma del contrato	:	El 28 de setiembre de 2022
2.12	Inicio del contrato	:	El 07 de noviembre de 2022

3. REGISTRO DE PARTICIPANTES:

El Registro de participantes se efectuará desde el día de la invitación y hasta la fecha indicada en el Calendario, para lo cual deberán enviar un correo a la dirección ksamana@abrahamlincoln.edu.pe, indicando razón social, número de RUC (nombre completo en caso de persona natural), domicilio legal, teléfono y cuenta de correo electrónico.

Los participantes que soliciten ser notificados electrónicamente, deberán consignar una dirección de correo electrónico y mantenerla activa, a efectos de las notificaciones a que hubiere lugar.

4. CONSULTAS Y OBSERVACIONES:

Las consultas sobre alguna duda referida al concurso deben ser dirigidas a la siguiente dirección electrónica: ksamana@abrahamlincoln.edu.pe

Las absoluciones a las consultas formarán parte integrante del presente Concurso. No se absolverán consultas y observaciones a las bases que se presenten extemporáneamente o que sean formuladas por quienes no se han registrado como participantes.

Las respuestas serán notificadas a los participantes a sus correos electrónicos y publicadas en la página web de **LA COOPERATIVA** sin indicar quién realizó la consulta.

5. LUGAR Y FECHA DE ENTREGA DE PROPUESTAS:

Lugar: **LA COOPERATIVA**, sito en Av. José Antonio Encinas No. 475, Urb. Parque de Monterrico, La Molina, provincia y departamento de Lima
Fecha: 07 de octubre 2022

6. VISITA A LAS INSTALACIONES DEL COMEDOR:

Los participantes podrán realizar una visita guiada a las instalaciones del Comedor antes de la presentación de propuestas, en la fecha y hora prevista en el Calendario del Concurso.

7. PLAZO DE VIGENCIA DEL SERVICIO:

El plazo se iniciará el 07 de noviembre de 2022 y culminará el 20 de diciembre del 2023.

El plazo indicado puede ser prorrogado por un período a convenir entre las partes, siendo necesaria la suscripción de la adenda respectiva.

8. EVALUACIÓN DE PROPUESTAS Y ELECCIÓN DEL PARTICIPANTE GANADOR

La evaluación de propuestas y elección del participante ganador se efectuará conforme al cronograma establecido, notificándose el resultado de estas en la página web de **LA COOPERATIVA** y en los correos de los participantes que se presentaron.

9. FIRMA DEL CONTRATO.

La suscripción del contrato se realizará conforme al cronograma establecido, previa entrega de los originales de la documentación alcanzada en copia simple a través de la propuesta; dentro de los siete (07) días calendario de comunicada la condición de ganador.

10. BASE LEGAL APLICABLE:

En todo lo que no esté considerado en las presentes bases, regirán las siguientes normas de **LA COOPERATIVA**, las mismas que se encuentran disponibles en su portal electrónico www.abrahamlincoln.edu.pe:

* Estatuto de la Cooperativa de Servicios Educativos Abraham Lincoln Ltda.

* Manual de Contrataciones de la Cooperativa de Servicios Educativos Abraham Lincoln Ltda.

CAPITULO II

BASES GENERALES

1. CONVOCATORIA:

Se efectuará a través de la publicación en la página web de **LA COOPERATIVA** y/o mediante invitación directa a través de medios electrónicos.

2. CONDICIONES GENERALES:

- 2.1. La presentación de una propuesta implica la aceptación del participante a cumplir en todos sus términos, las condiciones y procedimientos previstos en las Bases del presente Concurso.
- 2.2. Las propuestas presentadas deberán reunir la totalidad de requisitos básicos exigidos para ser considerados como participantes hábiles.
- 2.3. **LA COOPERATIVA** se reserva el derecho de verificar la información presentada por el participante y en caso de no encontrarla conforme podrá descalificarlo del concurso.
- 2.4. En el caso de existir diferencias entre los documentos relacionados con el contrato respecto de las condiciones y características de este prevalecerá la que sea más conveniente para **LA COOPERATIVA**.
- 2.5. El participante deberá cumplir con lo previsto en el Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo de **LA COOPERATIVA** en cuanto corresponda.
- 2.6. El personal del **PARTICIPANTE GANADOR**, que trabaje en las instalaciones de **LA COOPERATIVA**, deberá contar como mínimo con Póliza SCTR.
- 2.7. El número aproximado de potenciales comensales, entre estudiantes, personal docente, administrativo y de mantenimiento es de aproximadamente 150 menús diarios entre niños, jóvenes y adultos.
- 2.8. El pago al **PARTICIPANTE GANADOR** por los menús consumidos serán cancelados diariamente por los comensales (o en la forma que detallen en su propuesta) y en forma mensual por los servicios contratados directamente por **LA COOPERATIVA**.
- 2.9. Los servicios prestados al personal docente, administrativo y de mantenimiento serán asumidos por cada comensal en trato directo con el **PARTICIPANTE GANADOR**.
- 2.10. El **PARTICIPANTE GANADOR** deberá considerar que, de acuerdo con la programación de las actividades internas de **LA COOPERATIVA**, casi la totalidad del personal docente no asiste a la Sede de **LA COOPERATIVA** durante el mes de enero hasta mediados de febrero por período vacacional.

De acuerdo con el programa académico, los alumnos tienen vacaciones:

- Durante la segunda quincena de diciembre hasta la primera semana de marzo del año siguiente, aproximadamente.
- Durante la segunda quincena del mes de julio.

- Vacaciones 1° bimestre: 1 semana en mayo (se informará oportunamente).
- Vacaciones 2° bimestre: 2 semanas en julio (se informará oportunamente).
- Vacaciones 3° trimestre: 1 semana en octubre (se informará oportunamente)

Otros días festivos donde los alumnos salen temprano o no vienen al colegio:

- Semana Santa
- Celebración Día de la Madre: (se informará la fecha de celebración) .
- Celebración Día del Maestro: (se informará la fecha de celebración)
- Feriados no laborables declarados por el gobierno.

Por lo tanto, en los meses de diciembre y Julio, la renta mensual será el cincuenta por ciento (50%) del monto mensual acordado.

2.11. El ambiente será exclusivamente dedicado al expendio de alimentos en general y sólo en ocasiones especiales se podrá usar el local con fines de reuniones de trabajo, capacitaciones, previa aprobación de **LA COOPERATIVA**.

2.12. El participante ganador deberá emitir boletas de venta por el consumo de los almuerzos, facturas y otros de acuerdo con Ley. LA COOPERATIVA queda liberada de cualquier responsabilidad del **PARTICIPANTE GANADOR** por incumplimientos tributarios.

3. REQUISITO PARA SER PARTICIPANTE:

Podrá ser participante toda persona jurídica hábil para contratar, y dedicada a servicios de comedor o catering, **por lo menos durante los últimos cinco años**, y que se haya registrado como participante.

Están impedidos de ser participantes:

a) Los miembros del Consejo de Administración, del Consejo de Vigilancia, de los comités que tenga intervención directa con el proceso de contratación y toda persona natural que mantenga relación contractual con la Cooperativa, bajo cualquier modalidad (personal docente, administrativo y mantenimiento).

b) El cónyuge, conviviente y los parientes hasta el cuarto grado de consanguinidad y segundo de afinidad de las personas señaladas en el párrafo anterior.

c) Los socios que se encuentran inhabilitados.

d) Las personas naturales o jurídicas que se encuentren en el Registro de Inhabilitados por la OSCE.

e) Las personas jurídicas integradas por las personas naturales señalados en los literales a), b) y c) que tengan una participación

f) Las propuestas que contravengan este dispositivo se tendrán por no presentadas y los contratos celebrados serán nulos, sin perjuicio de las acciones legales a que hubiera lugar.

4. CONTENIDO DE PROPUESTAS:

Las propuestas se presentarán en original y copia en folder A-4, en dos (02) sobres cerrados rotulados con los siguientes datos:

SOBRE N° 1: Propuesta Técnica. El sobre será rotulado:

Señores:

COOPERATIVA DE SERVICIOS EDUCACIONALES ABRAHAM LINCOLN LTDA.
AV. JOSE ANTONIO ENCINAS 475 – LA MOLINA
Att.: Jefe de Logística

PROCESO 004/LOG/2022

**Denominación de la convocatoria: CONCESIÓN DE COMEDOR
PARA CONSUMO DE ALUMNOS, PERSONAL DOCENTE,
ADMINISTRATIVO Y DE MANTENIMIENTO DEL COLEGIO
ABRAHAMLINCOLN.**

SOBRE N° 1: PROPUESTA TÉCNICA
[NOMBRE / RAZÓN SOCIAL DEL PARTICIPANTE]

SOBRE N° 2: Propuesta Económica. El sobre será rotulado:

Señores:

COOPERATIVA DE SERVICIOS EDUCACIONALES ABRAHAM LINCOLN LTDA.
AV. JOSE ANTONIO ENCINAS 475 – LA MOLINA
Att.: Jefe de Logística

PROCESO 004/LOG/2022

**Denominación de la convocatoria: CONCESIÓN DE COMEDOR
PARA CONSUMO DE ALUMNOS, PERSONAL DOCENTE,
ADMINISTRATIVO Y DE MANTENIMIENTO DEL COLEGIO
ABRAHAMLINCOLN.**

SOBRE N° 1: PROPUESTA ECONOMICA
[NOMBRE / RAZÓN SOCIAL DEL PARTICIPANTE]

4.1. Propuesta Técnica, se presentará:

Obligatoriamente indicando en cada uno el número de la hoja.

- a) Índice de documentos.
- b) Datos del Participante.
- c) Formato de Propuesta Técnica según Anexo N° 01.
- d) Declaración Jurada que indique que acepta ofrecer sus servicios de acuerdo a lo previsto en las Especificaciones Técnicas del Concurso
- e) Declaración Jurada señalando que el personal que va a prestar el servicio de comedor de **LA COOPERATIVA** no cuenta con antecedentes policiales, antecedentes penales, antecedentes judiciales y que cuentan con buena salud.
- f) Declaración jurada señalando la experiencia del participante invitado: Anexo N°3 y adjuntando documentación relativa a la experiencia.
- g) Declaración Jurada señalando la experiencia y el cargo del personal propuesto para el servicio de comedor. Anexo N° 4 y adjuntando documentación relativa a la experiencia del personal.
- h) Curriculum Vitae documentado del personal propuesto como administrador, el nutricionista (profesional que deberá estar titulado y con colegiatura hábil durante la vigencia del contrato) y los chefs de la cocina.

4.2. **Propuesta Económica**, se presentará:

a) Según Anexo N° 02.

1. Precio unitario del desayuno económico y complementos.
2. Precios unitarios del menú, menú de dieta y/o platos a la carta, incluido el I.G.V y cualquier otro concepto que pudiera tener incidencia en el costo final del menú.

El monto total de la propuesta económica y los subtotales deberán ser expresados hasta con dos decimales.

*Es importante considerar que todo lo que se presente debe estar debidamente foliado iniciando la foliación por la última página.

5. **DECLARACIÓN DE GANADOR DEL CONCURSO:**

LA COOPERATIVA, a través de la Jefatura de Logística, declarará ganador a **EL PARTICIPANTE** al que ocupe el primer lugar en la evaluación de las propuestas y se registre vía correo electrónico de **LA COOPERATIVA** en la fecha prevista en el calendario del proceso.

Si el **PARTICIPANTE GANADOR** pierde dicha condición, **LA COOPERATIVA** podrá optar por declarar ganador del concurso al participante que ocupó el segundo lugar o por realizar otro concurso.

6. **RESERVA DE CANCELACIÓN DEL CONCURSO:**

LA COOPERATIVA se reserva el derecho de suspender, cancelar, dejar sin efecto, anular o desistirse unilateralmente de continuar con el proceso de selección o con cualquier relación resultante del mismo, en cualquier momento hasta antes de la firma del contrato, sin obligación de compensación ni expresión de causa y sin que pueda derivarse responsabilidad alguna frente a los participantes para **LA COOPERATIVA**, previa autorización del Consejo de Administración.

7. **DE LOS REQUISITOS Y PLAZO PARA SUSCRIBIR EL CONTRATO:**

7.1. **LA COOPERATIVA** al comunicar al participante su condición de ganador, le otorgará un plazo de siete (07) días calendario para presentar los siguientes documentos:

- 7.1.1. Copia del voucher de depósito de la garantía por arrendamiento en la cuenta bancaria designada por **LA COOPERATIVA**.
- 7.1.2. Póliza de Seguros de Responsabilidad Civil Extracontractual y Póliza de Dishonestidad.
- 7.1.3. Copia de la ficha y/o partida de la inscripción de la empresa y la vigencia de Poder del representante legal en el Registro de Personas Jurídicas, con una expedición no mayor de treinta (30) días calendario emitida por la SUNARP.
- 7.1.4. Copia de la ficha R.U.C. de la empresa.
- 7.1.5. Copia simple de D.N.I. del representante legal de la empresa.
- 7.1.6. Currículum documentado del personal consignado en la Propuesta Técnica.
- 7.1.7. Certificado de antecedentes policiales, penales y judiciales del personal destacado a **LA COOPERATIVA**. ni de encontrarse

procesados, respecto de los delitos señalados en la Ley 29988 y Ley 30901

- 7.1.8. Carné de Sanidad y Certificado de Salud vigentes, así como la Evaluación Médico Ocupacional del personal destacado a **LA COOPERATIVA**.
- 7.1.9. Esquema completo de vacunación conforme a la normatividad vigente sobre la Covid-19.
- 7.1.10. Programa de mantenimiento de máquinas y equipos con los que brindará el servicio en **LA COOPERATIVA**.
- 7.1.11. Programa de mantenimiento de maquinas y equipos entregados por **LA COOPERATIVA** para brindar el servicio. (Trampas de gras, campanas extractoras, etc.).
- 7.1.12. De ser el caso, Escritura Pública de Consorcio que debe contener:
 - a) La identificación del representante legal del consorcio.
 - b) La responsabilidad solidaria por parte de las empresas integrantes del consorcio con relación a todas las obligaciones asumidas en el contrato.
 - c) Señalar si será el propio consorcio o si será una de las empresas miembro del consorcio a quien se le emitirá las facturas mensuales correspondientes al arrendamiento, en tal caso, la minuta deberá contener la manifestación de conformidad del total de miembros del consorcio.

7.2. **LA COOPERATIVA** luego de dar conformidad a la documentación presentada por **EL PARTICIPANTE GANADOR** les otorgará un plazo no mayor a cuatro (04) días calendarios para suscribir el contrato.

8. PÉRDIDA DE LA CONDICIÓN DE PARTICIPANTE GANADOR:

En caso de que **EL PARTICIPANTE GANADOR** no presente los documentos requeridos por **LA COOPERATIVA** (ver numeral 7) para la suscripción del contrato, o que habiéndolos presentado no se acerque a suscribir el contrato, perderá su condición de ganador, pudiendo **LA COOPERATIVA** iniciar las acciones legales que correspondan.

9. DE LAS GARANTÍAS Y SEGUROS:

9.1. Garantía de Fiel Cumplimiento por Pago de Concesión

El **PARTICIPANTE GANADOR** deberá entregar como garantía de cumplimiento del contrato una Carta Fianza Bancaria, equivalente al pago de cinco (05) meses de concesión del comedor, la cual será devuelta a **EL PARTICIPANTE GANADOR** luego de finalizado el contrato, previa entrega de las instalaciones en las mismas condiciones en las que la recibió, salvo por el desgaste del uso normal y ordinario, según la actividad a desarrollarse, y verificarse la no existencia de deudas por parte de **EL PARTICIPANTE GANADOR** hacia **LA COOPERATIVA**.

La garantía se ejecutará a solo requerimiento de **LA COOPERATIVA**, cuando:

- a) La garantía de fiel cumplimiento se ejecutará en su totalidad ante el incumplimiento de obligaciones que deriven en la resolución del contrato por parte de **LA COOPERATIVA**.

Contra esta ejecución, el **PARTICIPANTE GANADOR** no tendrá derecho a interponer reclamo alguno.

9.2. **Póliza de Seguros de Responsabilidad Civil Extracontractual**

EL PARTICIPANTE GANADOR deberá contar con una Póliza de Seguros de Responsabilidad Civil Extracontractual por daños materiales y personales causados involuntariamente a terceros, que además incluya la Responsabilidad Patrimonial, que cubra a **LA COOPERATIVA**, considerándose éste como un tercero. Esta póliza emitida a favor de **LA COOPERATIVA** deberá estar vigente por todo el período de vigencia del contrato y será equivalente a S/.50,000.00 (Cincuenta Mil y 00/100 nuevos soles).

9.3. **Póliza de Seguros de Deshonestidad**

El participante ganador deberá contar con una Póliza de Seguros de Deshonestidad que cubra la reposición íntegra de la pérdida de dinero, objetos o bienes por deshonestidad o infidencia del personal asignado al servicio, tanto de bienes propios como de terceros, por S/.50,000.00 (Cincuenta Mil y 00/100 nuevos soles). Esta póliza emitida a favor de **LA COOPERATIVA** deberá estar vigente por todo el período de vigencia del contrato. En caso la compañía de seguro no cubra la reposición íntegra de la pérdida, esta será asumida por **EL PARTICIPANTE GANADOR**.

9.4. **Póliza SCTR**

Seguro Contra Accidentes Personales o Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo.

10. **DE LA FORMA DE PAGO:**

En efectivo diariamente por los comensales y en forma mensual por los servicios contratados directamente por **LA COOPERATIVA**. **EL PARTICIPANTE GANADOR** deberá entregar el Comprobante de Pago autorizado por la SUNAT, en todos los casos.

Los servicios prestados al personal docente, administrativo y de mantenimiento podrán ser asumidos por **LA COOPERATIVA**, quienes cancelarán en forma mensual los servicios prestados bajo la modalidad de descuento por planilla, para lo cual se establecerá el procedimiento respectivo.

11. **DE LOS REQUERIMIENTOS MÍNIMOS:**

11.1. **INFRAESTRUCTURA.** - El **PARTICIPANTE GANADOR** deberá mantener en óptimas condiciones la infraestructura del Comedor de **LA COOPERATIVA** bajo su responsabilidad.

11.2. **PRODUCTOS.** - Estando a lo señalado en el párrafo anterior, los productos que forman parte de la cadena de elaboración y determinación del producto final (expendio de alimentos), deberán contar en lo que sea necesario, con elementos que garanticen su preservación, es decir, con adecuados sistemas de refrigeración y almacenamiento, manteniendo en todo momento el principio elemental respecto a la manipulación de alimentos, "la rotación" o el

método PEPS “primero en entrar, primero en salir”, con fechas de consumo vigentes.

- 11.3. **REQUISITOS DE MOBILIARIOS Y UTENSILIOS.** - El **PARTICIPANTE GANADOR** deberá estar en condiciones de proveer todo el equipo menor, menaje (loza y vidrio) y utensilios en óptimas condiciones necesarios para la prestación de un eficiente servicio, así como:

- a) Cocina(s) industrial(es).
- b) Refrigeradora / Congeladora(s)/Cámaras de frío.
- c) Horno(s) microondas.
- e) Televisores y otros (opcional).

Deberá adjuntar una relación detallada (descripción, unidad de medida, cantidad y marca de ser posible) de los mobiliarios y utensilios que ingresa a **LA COOPERATIVA**.

Nº	DESCRIPCION	U.M.	CANT	MARCA	DIMENSIONES

- 11.4. **IDENTIFICACIÓN DEL PERSONAL.** - El personal puesto al servicio del Comedor y/o de atención, se deberá identificar claramente el rol de cada uno de ellos, es decir, señalar el personal que se encargará exclusivamente de la cobranza, atención de pedidos, cocina, supervisión, entre otros, evitando de este modo la interferencia de roles, como, por ejemplo, quien manipula dinero en su rol de cajero, no debe a su vez manipular algún tipo de alimentos al mismo tiempo. Deberán contar con personal capacitado.

El **PARTICIPANTE GANADOR**, deberá contar con información documentada de salud de su personal al iniciar el contrato y, cada 3 meses, presentará a la Jefatura de Recursos Humanos para su validación, los siguientes documentos de su personal:

- Carné de Sanidad vigente expedido por la municipalidad correspondiente en que se indique las evaluaciones realizadas los cuales deben controlar enfermedades infecto – contagiosas.
- Los certificados de antecedentes penales, policiales y penales.
- Certificaciones de aptitud medico ocupacional.
- AFP, ESSALUD, SUNAT y todas sus obligaciones de carácter laboral.
- Copia de DNI vigente.

- 11.5. **SALUD DEL PERSONAL.** - En cuanto a la garantía en salud del personal de servicio, deberá acreditar, mediante Carné de Sanidad y Certificado de Salud vigentes, el buen estado de salud de todos y cada una de las personas que se encuentran a su cargo.

El personal del **PARTICIPANTE GANADOR**, que trabaje en las instalaciones de **LA COOPERATIVA**, deberá contar con un seguro contra accidentes (SCTR).

El personal del concesionario deberá contar con la Evaluación Médico Ocupacional, todos estos documentos se presentarán a la suscripción del contrato.

Ninguna persona que se encuentre afectada con alguna enfermedad contagiosa que pueda transmitirse a través de los alimentos o que sea portadora de organismos causantes de enfermedad, podrá prestar servicios en el comedor de **LA COOPERATIVA**.

La concesionaria realizará un check list de higiene de su personal, el mismo que deberá de ser presentado mensualmente, en copia simple, a la Jefatura de Recursos Humanos.

11.6. HIGIENE Y PRACTICAS DEL PERSONAL:

- Varones afeitados, cabello corto y completamente cubierto. Las damas deberán utilizar siempre cofia.
- Uñas cortas, sin anillos ni relojes, pulseras ni cadenas: no deben usarse joyas, aretes, gargantillas, collares, pulseras, relojes o muñequeras. Las uñas deben mantenerse cortas y limpias, sin ningún tipo de esmalte. No se permite el uso de elementos colgantes en ropa de trabajo (relojes, llaveros, lápices y prendedores).
- Los lavaderos deberán encontrarse abastecidos con jabón sanitizante, toalla de papel o secadores de aire y cepillo de uñas.
- Uso de mascarilla cubriendo completamente la nariz y la boca (imprescindible).

11.7. UNIFORME DEL PERSONAL. - Respecto a la indumentaria del personal, estos deberán contar con uniforme y ropa de seguridad apropiado, es decir, delantal, botas, guantes, gorro y protector bucal de color blanco, que permita medir el grado de uso y/o deterioro de dicha indumentaria (botas opcionales), en buen estado y completamente limpios.

11.8. ESPECIALISTA. - El **PARTICIPANTE** deberá contar con:

- Un(a) (01) nutricionista para la elaboración y aprobación del programa del **MENÚ**, desde el proceso de elaboración hasta su culminación, el cual se entregará a la Jefatura de Recursos Humanos, el lunes de la tercera semana de cada mes para su revisión y validación por la Nutricionista de **LA COOPERATIVA**, antes de su ejecución.
- Un(a) (01) Administrador del comedor, con experiencia mínima de tres (03) Años.

* El personal de la concesionaria deberá acreditar la experiencia necesaria que le permita desarrollar sus funciones con eficiencia; la misma que no podrá ser inferior a tres (3) años, salvo en los casos en que se exija experiencia mínima diferente.

11.9. ESTRUCTURA DE MENÚ. - El **PARTICIPANTE GANADOR** debe presentar una estructura de **MENÚ** el mismo que estará compuesto por entrada o sopa, un plato de fondo (dos opciones), postre o fruta y refresco de fruta o infusión (pudiendo el comensal solicitar mayor cantidad de refresco en caso requiriere, con plena aceptación de **EL PARTICIPANTE GANADOR**, siempre acompañado de salad bar (ciclo de 4 semanas, con variedad en frecuencia cárnica adecuada, gramaje de cárnicos, como mínimo). Con porciones

11.10. RESPONSABILIDAD CIVIL. - Existe la responsabilidad civil respecto del daño probado, que pudiera sufrir cualquier persona, luego de consumir un

producto con deficiencia en cuanto a la calidad, así como a consecuencia de un siniestro por incendio y/o explosión.

- 11.11 **RESPONSABILIDAD POR DESHONESTIDAD.** - En caso de producirse algún daño, deterioro o pérdida, casos de sustracción, de los bienes de propiedad de **LA COOPERATIVA o de terceros** por dolo o culpa del personal destacado, **EL PARTICIPANTE GANADOR** deberá reponerlos con otros iguales o de similares características a los anteriores a satisfacción de terceros o **LA COOPERATIVA**.
- 11.12. **PRECIOS.** - Sobre la oferta deberá mantener adecuados márgenes de precios, que permita al consumidor acceder al consumo de manera permanente. **EL PARTICIPANTE GANADOR** deberá ofrecer los siguientes productos con los precios indicados y no podrá modificarlos sin autorización expresa de **LA COOPERATIVA**, a través de la Jefatura de Logística. La diferencia entre el MENU 1 y el MENU 2 es el tamaño de la porción.

N°	DESCRIPCIÓN	P.U MÁXIMO INC. IGV
1.	<p>COMBO 1 (DESAYUNO)</p> <p>Constará mínimo de:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Cereal caliente o café o infusión (té, manzanilla, anís, otros). (mínimo vaso de 8 onzas) b) Dos (02) sándwiches de huevo o tortilla o hot dog o aceituna o queso o palta u otro, en pan de 40 grs 	SI.
2.	<p>COMBO 2 (DESAYUNO)</p> <p>Constará mínimo de:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Jugo de frutas o leche (mínimo vaso de 8 onzas) b) Dos (02) sándwiches de huevo o tortilla o hot dog o aceituna o queso o palta u otro, en pan de 40 grs 	SI.
3.	<p>MENU 1 (ALMUERZO)</p> <p>Constará mínimo de:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Entrada o sopa (mínimo 02 opciones a elegir) b) Plato de fondo (mínimo 02 opciones a elegir) c) Refresco, infusión u otros (Refill ilimitado) d) Postre o fruta <p>*Incluye Salad Bar</p>	<p>SI.</p> <p>(Para personal costará S/ *)</p>
4.	<p>MENÚ 2 (ALMUERZO)</p> <p>Constará mínimo de:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Plato de fondo (mínimo 02 opciones a elegir) b) Refresco, infusión u otros (Refill ilimitado) c) Postre o fruta <p>*Incluye Salad Bar</p>	SI.
5.	<p>MENU DIETA</p> <p>Constará mínimo de:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Entrada o sopa de pollo (mínimo 02 opciones a elegir) b) Plato de fondo 	SI.

	c) Refresco, infusión u otros (Refill ilimitado) d) Postre o fruta *Basado en una propuesta hipocalórica	
6.	PLATOS A LA CARTA (Opcional) Detallar de lo que consta.	S/.
7.	OTROS PRODUCTOS DE MARCA RECONOCIDA Solo se podrán comercializar los productos que se encuentran en los anexos 1 y 2 de la Resolución Ministerial 195-2019/MINSA NOTA. - No se aceptará venta de productos sin Autorización Sanitaria o con fecha de consumo expirada.	Precios de mercado

*El precio para el personal de LA COOPERATIVA deberá ser menor al de los estudiantes (entre 10% y 15%)

- 11.13. Se deberá tener en consideración las normas de seguridad, salubridad e higiene, según la **Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines (RM N° 363-2005/MINSA)**, en lo que corresponda, y del **Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo de LA COOPERATIVA**. Asimismo, la **Ley 30021**, el **Decreto Supremo 017-2017-SA** y la **Resolución Ministerial 195-2019/MINSA, Lista de alimentos saludables** recomendados para su expendio en quioscos saludables.
- 11.14. La atención del comedor deberá ser de forma fluida; los alimentos deben ser frescos y servirse a temperatura adecuada, procurando en todo momento la satisfacción de los usuarios.
- 11.15. En los desayunos, se deberá presentar una variada gama de alternativas, balanceadas, nutritivas y con ingredientes e insumos de primera calidad, considerando productos naturales y frescos.
- 11.16. En los almuerzos, se deben presentar un mínimo de dos alternativas diarias diferentes por cada tipo de menú y una alternativa por el menú dieta, debiendo ser balanceados, nutritivos y con ingredientes e insumos de calidad.
- 11.17. El concesionario debe instalar en el comedor mínimo tres (03) dispensadores de alcohol en gel para uso gratuito de los usuarios.
- 11.18. Los residuos, cualquiera sea su naturaleza deberán ser desechados diariamente en bolsas de plástico, recipientes con tapa, las que deben ser de material resistente y lavable, siendo de aplicación lo dispuesto en la Ley N° 27314 – Ley General de Residuos Sólidos y el Decreto Supremo N° 007-88-SA que aprueba el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- 11.19. Contar con un esterilizador de cubiertos, el mismo que debe ser utilizado diariamente antes de iniciarse el servicio.
- 11.20. **Control de Plagas;** Se debe implementar un programa de prevención y control de roedores y otras plagas, actividad que debe realizarse con el local cerrado sin afluencia de público. La aplicación de rodenticidas, geles

insecticidas (para cucarachas) y desinfectantes deberá ser realizado por personal contratado, experto en ese tipo de maniobras, utilizando solamente productos autorizados por el Ministerio de Salud y para uso de la salud pública y teniendo cuidado de evitar la contaminación de alimentos, equipos y utensilios. Se debe incluir una desinsectación mensual como mínimo, de los ambientes del comedor. La presencia de insectos o de sus partes, especialmente moscas o cucarachas, dentro de alguna preparación o plato servido (incluyendo refrescos o infusiones) será considerada Falta Grave y Penalizado de acuerdo a lo indicado en el inciso respectivo. La reincidencia por segunda vez de este suceso ocasionará la resolución de contrato.

11.21. El concesionario debe contar con un (01) botiquín de emergencia, el mismo que debe contar con los elementos indispensables de primeros auxilios, de acuerdo a las normas proporcionadas por Defensa Civil.

12. DE LAS OBLIGACIONES DEL PARTICIPANTE GANADOR:

El **PARTICIPANTE** ganador se obliga a lo siguiente:

12.1. Ofrecer un servicio de calidad a los usuarios del Comedor.

12.2. DEL HORARIO DE ATENCION:

Prestar servicios en el siguiente horario:

- Lunes a viernes

- **Desayuno:** A partir 7:30 am

- **Almuerzo:** De 12:00 a 15:00 horas

De 12:00 a 13:00 horas: Alumnos y personal docente de primaria

De 13:00 a 15:00 horas: Alumnos y personal docente de secundaria, personal administrativo y de mantenimiento

12.3. DE LA LIMPIEZA DE MENAJE Y LOCAL

- Limpieza de vajilla cumpliendo las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos.
- Efectuar la limpieza constante y mantenimiento de pisos, puertas, ventanas, mobiliario, cocina, almacén, mamparas, entre otros ambientes del comedor. Tanto en el interior como en el exterior del local que se le asigna al comedor.
- Para el efecto debe contar con un personal de limpieza constante que realice la limpieza de los equipos. De igual modo los hornos microondas que **LA COOPERATIVA** pone a disposición del público deben ser limpiados diariamente e informar a **LA COOPERATIVA** sobre mal uso y averías de los mismos.

12.4. PROGRAMA DE DESINFECCION Y MANTENIMIENTO

- Realizar fumigaciones, desinfecciones y desratización, de las instalaciones del comedor y cocina, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes y en coordinación con **LA COOPERATIVA**, quien verificará y aprobará los insumos a usar a través de Mantenimiento (04) veces al año: febrero, mayo, agosto y noviembre. Los Certificados deben ser exhibidos por **EL PARTICIPANTE GANADOR** y copias de estos deberán entregarlos a la Jefatura de Logística.

- Adecuada ubicación y evacuación de residuos sólidos, así como asumir el costo de la eliminación de residuos.
- Realizar el Análisis microbiológico de superficie, alimentos preparados, manos del manipulador y de utensilios (02 veces al año, inopinado).
- Reparar cualquier deterioro que sufran los pisos, techos, paredes y ventanales, en general de todas las partes del inmueble arrendado, así como los gastos que demanden su buena conservación.

DE LOS TRABAJADORES ASIGNADOS AL SERVICIO

- 12.5. Presentar a **LA COOPERATIVA** la relación del personal propuesto para el servicio en el Comedor, señalando la experiencia en cada uno de los cargos propuestos, debiendo cumplir con los siguientes requisitos:
- a) Poseer Documento de Identidad (DNI)
 - b) No tener antecedentes policiales ni judiciales (Declaración Jurada).
 - c) Poseer Certificado Médico que acredite buena salud y estado físico (Carné de Sanidad y Certificado de Salud).

En su propuesta, los participantes presentarán lo anteriormente señalado mediante **Declaración Jurada**.

DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION

- 12.6. Detallar su menú semanal (desayuno y almuerzo), indicando los precios de cada uno en un lugar visible.
- 12.7. Proporcionar una oferta variada de opciones de alimentación saludable, nutritiva y balanceada.
- 12.8. Cumplir con las normas de salubridad e higiene en la elaboración, manipulación y expendio de alimentos, los mismos que serán del día, sometiéndose a los controles que establezca en cualquier momento **LA COOPERATIVA**.
- 12.9. Gestionar y obtener por su propia cuenta y costo los permisos, licencias, autorizaciones y demás documentos que se requieran para el funcionamiento de un local de preparación y expendio de alimentos de esta naturaleza.
- 12.10. No expender al público tabaco y derivados, bebidas alcohólicas, ni productos ajenos al consumo alimentario.
- 12.11. Contar con un programa de higiene y saneamiento, cumpliendo con los procedimientos de garantía sanitaria.
- 12.12. Mantener a su personal en óptimo estado de higiene, con la vestimenta adecuada para las labores que realice.
- 12.13. Publicar la lista de precios de los alimentos, bebidas y afines en lugar visible para el público consumidor.
- 12.14. Publicar la relación de personal detallando sus cargos, la que deberá mantenerse actualizada, en lugar visible para el consumidor.
- 12.15. El reemplazo de personal deberá ser comunicado mediante carta a la Jefatura de Logística de **LA COOPERATIVA**, debiendo considerar la documentación señalada en el acápite 12.5 referido al punto 12. Obligaciones del Participante Ganador.
- 12.16. Implementar y exhibir en lugar visible:

- Un botiquín de primeros auxilios (fecha de caducidad vigentes),
 - Exhibir extintores (02 de polvo químico seco de 6 Kg. y 01 de acetato de potasio de 6 lts. para cocina, 01 de polvo químico seco de 6 kg. para el comedor, 01 de polvo químico seco de 6 kg. para el área de tanque de gas).
 - Luces de emergencia semi industrial
 - Señales de seguridad correspondientes.
 - Tener a disposición los carnés de sanidad del personal.
- 12.17. Mantener los servicios higiénicos en óptimas condiciones de uso e higiene.
- 12.18. No ceder o Sub-arrendar total o parcialmente el ambiente concedido mediante contrato de arrendamiento como Comedor, bajo apercibimiento de Resolución Automática del contrato.
- 12.19. No efectuar edificaciones y/o modificaciones y mejoras en el ambiente sin previa autorización por escrito de **LA COOPERATIVA**, en caso realice mejoras sin autorización, estas quedarán a favor de **LA COOPERATIVA** sin obligación de reintegrar suma alguna por dicho concepto.
- 12.20. Contar con depósitos de plástico debidamente rotulados para los residuos orgánicos y sólidos.
- 12.21. En caso se suscitara un atoro en los desagües por inadecuada disposición de residuos provenientes del comedor o de la cocina, asumirá los costos generados para su desatoro.
- 12.22. Respetar el área entregada en arrendamiento, sin invadir el área de los ambientes colindantes.
- 12.23. Cumplir con las obligaciones que se establezcan en el contrato.
- 12.24. Devolver el Ambiente y equipos entregados por **LA COOPERATIVA**, al vencimiento del contrato en las mismas condiciones que le fuera entregado, de lo contrario generará por cada día de retraso, el pago de una sanción monetaria equivalente al 10% de una UIT por cada día de demora en entregar el comedor a **LA COOPERATIVA**, además de la obligación a indemnizar los daños y perjuicios derivados de su retraso en devolver el ambiente a favor de **LA COOPERATIVA**.
- 12.25. **LA COOPERATIVA COOPERATIVA** podrá inspeccionar la local materia del presente Contrato en cualquier momento y sin previo aviso, debiendo el personal de **EL PARTICIPANTE GANADOR** a brindar todas las facilidades al momento de dicha inspección. En caso de hallar observaciones **EL PARTICIPANTE GANADOR** se obliga a efectuar las reparaciones por su cuenta y costo que resulten como consecuencia de acciones u omisiones imputables a su personal, que deterioren o dañen las instalaciones proporcionadas. Para ello se tendrá como referencial la Resolución Ministerial 033-2020-MINSA..
- 12.26. Contar con un cronograma del mantenimiento de máquinas y equipos que garanticen el buen funcionamiento y la seguridad de su personal y presentarlo a la firma del contrato.
- 12.27. Contar con termómetros calibrados y certificados que garanticen la adecuada temperatura de conservación de los insumos.
- 12.28. **EL PARTICIPANTE GANADOR** está obligado a exhibir su Libro de Reclamaciones y contar con un Buzón de Sugerencias.

- 12.29. El **PARTICIPANTE GANADOR**, deberá confeccionar el programa mensual con el detalle de los menús, los que deberán contener mínimamente el gramaje y contenido calórico proteico de los productos utilizados en la elaboración de los menús, su propuesta de las cantidades en cuanto a las porciones y gramajes cárnicos. La programación del menú, debe de estar elaborado por un profesional nutricionista colegiado y habilitado, teniendo en cuenta la composición calórico proteico. Deberá ser entregado el lunes de la tercera semana de cada mes a la Jefatura de Recursos Humanos, para revisión y validación por la Nutricionista de **LA COOPERATIVA**.

Asimismo, el concesionario deberá cumplir con el Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo de **LA COOPERATIVA**. Asimismo, **EL PARTICIPANTE GANADOR** deberá cumplir lo siguiente:

- 12.30 Las empresas que presten servicios complementarios o especializados de intermediación laboral o que presten servicios como persona natural al interior de la institución, deben asegurar que su personal cumpla la normativa legal de seguridad y salud en el trabajo, así como las disposiciones que **LA COOPERATIVA** establezca al respecto, en función al servicio a realizar, las cuales se estipularán en las órdenes de compra o servicios, en los contratos respectivos cuando apliquen y en otros documentos que incluyan requisitos de seguridad y salud en el trabajo. Entre otras exigencias comprenden lo siguiente:

- a) Seleccionar y capacitar convenientemente a los trabajadores que prestarán el servicio dentro de la Institución.
- b) Cubrir con el seguro contra accidentes correspondiente a todos los trabajadores durante la prestación del servicio.
- c) Dotar al íntegro de su personal de la indumentaria y elementos de protección personal requeridos para la actividad a desarrollar.
- d) Gestionar, con **LA COOPERATIVA** eventos de sensibilización y capacitación para dar a conocer los procedimientos de seguridad y salud en el trabajo implementados por la institución.

Las prácticas y/o condiciones de trabajo inseguras y las desviaciones de procedimientos referidos a la seguridad y salud, no son aceptadas en las instalaciones, y deberán ser resueltas antes de continuar con el trabajo.

El incumplimiento de cualquiera de estas disposiciones y las establecidas en el contrato será causal de resolución de este.

- 12.31 Las obligaciones del personal de las empresas que brindan servicios a **LA COOPERATIVA** comprenderán lo siguiente:

- a) Cumplir toda la reglamentación legal vigente y que le sea aplicable.
- b) Cumplir, en los términos que le compete, el presente Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo y todas aquellas cláusulas del contrato entre **LA COOPERATIVA** y la empresa prestadora del servicio, que incluyan aspectos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo y otros documentos entregados por **LA COOPERATIVA**.
- c) Realizar sus actividades actuando de manera segura sin poner en riesgo su salud, la salud de las personas a su alrededor ni la infraestructura de la Institución.
- d) Participar y colaborar en el cumplimiento de los planes de respuesta ante emergencias establecidos por la Institución.

- e) Al ingresar con vehículos, lo hará con una velocidad máxima de 20 Km/h, siguiendo las precauciones propias a su competencia como conductor calificado y las recomendaciones brindadas por el personal de seguridad.
- f) Informar la ocurrencia de cualquier accidente de trabajo y de toda condición o situación que entrañe riesgo a su salud o a otras personas, así como perjuicio para los equipos, maquinaria o infraestructura de la Institución.
- g) Conocer la existencia del Comité Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo, así como de las brigadas y cumplir con las indicaciones en temas de seguridad dadas por **LA COOPERATIVA**.
- h) Participar en los simulacros programados.

EL PARTICIPANTE GANADOR está obligado a cumplir con la limpieza de su zona de trabajo y de la disposición final de los residuos generados, producidos por su trabajo.

Cualquier persona natural o jurídica que no tome en consideración lo normado en el presente numeral, quedará impedido de continuar trabajando en las instalaciones de **LA COOPERATIVA**.

12.32 Otros procedimientos de Seguridad en la prestación de servicios

EL PARTICIPANTE GANADOR tiene las siguientes responsabilidades:

- * Asegurar que todo el personal del comedor esté en óptimas condiciones de salud y con Certificado Médico completo y vigente expedido por la Autoridad de Salud que acredite su buen estado de salud.
- * Proporcionar a su personal la ropa de trabajo y elementos de protección personal requeridos para la actividad a desarrollar.
- * Tener especial cuidado en el diseño y distribución física del establecimiento y de los equipos, los cuales deben estar en condiciones operativas y con un programa al día de mantenimiento.
- * Asegurar que los pisos, paredes, techos, ventanas, puertas y pasadizos se encuentren libres de riesgos o en condiciones controladas.
- * Disponer una buena distribución de mesas y sillas de tal manera que las rutas de evacuación faciliten el libre desplazamiento.
- * Contar con equipos de frío, donde almacenen los productos perecibles y/o productos finales empleados para la preparación de los alimentos y así evitar su descomposición y una posible intoxicación al ingerir los mismos.
- * Asegurar que las instalaciones recibidas cuentan con la suficiente iluminación, ventilación, electricidad, así como con lavaderos y cañerías con suministro de agua circulante.
- * Implementar un programa de higiene del personal antes, durante y posterior a la jornada de trabajo, dotándoles de los recursos necesarios.
- * Mantener estándares y procedimientos de compra y recepción de los insumos para asegurar su calidad y conservarlos debidamente almacenados.
- * Preparar los alimentos en base a dietas balanceadas que aseguren el consumo de calorías y proteínas necesarias.
- * Capacitar y sensibilizar a su personal a fin de que comunique inmediatamente a su administración de cualquier lesión, herida o enfermedad, para que se tomen las precauciones correspondientes.
- * Implementar un programa específico de:
 - Tratamiento de agua usado: en la elaboración de alimentos.
 - Disposición de residuos.
 - Limpieza y desinfección de utensilios
 - Limpieza de las áreas/ambientes donde se almacena, prepara y

distribuyen los alimentos.

- Cronograma de mantenimiento el sistema de extracción de grasas (campanas y ductos).
- Cronograma de capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación y HACCP.
- Manejo y control de extintores.
- Comité de Seguridad en Defensa Civil.
- Control de plagas.

13. DE LAS CONDICIONES COMERCIALES:

13.1. Experiencia

Indicar la experiencia que tiene en el servicio de comedor presentando copia de contratos concluidos de los últimos cinco (05) años, 2017 al 2021. Adjuntar como mínimo 03 cartas que acrediten la calidad del servicio prestado.

13.2. Valor referencial mensual y oportunidad de pago de la renta mensual

El valor referencial mínimo para el arrendamiento del Comedor es de S/. 1,000.00 (Un Mil y 00/100 Nuevos soles) mensuales incluido IGV.

Dicho valor referencial será cancelado dentro de los primeros tres (03) días útiles del mes siguiente, en la cuenta Bancaria que **LA COOPERATIVA** designe.

Asimismo, el **PARTICIPANTE GANADOR** abonará mensualmente a **LA COOPERATIVA**, el costo de los servicios de agua y energía eléctrica, de acuerdo a lo que **LA COOPERATIVA** le indique. Respecto al consumo de gas, será asumido mensualmente por el **PARTICIPANTE GANADOR**.

Estas obligaciones serán depositadas en la cuenta bancaria que **LA COOPERATIVA** designe, dentro de los primeros tres (03) días útiles del mes siguiente.

En caso de no cancelarse dentro del plazo establecido **LA COOPERATIVA** quedará facultada a resolver el contrato.

Si el valor referencial mínimo es menor al indicado, la oferta quedará **DESCALIFICADA**.

13.3. Otras mejores adicionales al servicio:

Adicionalmente el **PARTICIPANTE GANADOR** deberá presentar el cuadro de mejoras adicionales al Servicio, los que serán tomados en cuenta para la evaluación de los participantes y definición del ganador del concurso.

14. EQUIPOS Y BIENES MUEBLES QUE PROPORCIONA LA CONCESIONARIA.

- Los equipos de cocina y refrigeración deben ser proporcionados por el Concesionario y tener la capacidad adecuada al volumen de los alimentos a preparar; su mantenimiento debe ser preventivo y correctivo.
- La vajilla, utensilios de mesa y utensilios de cocina serán de losa, cristal y acero inoxidable y deben ser proporcionados por el Concesionario.

- El concesionario, proporcionará bandejas, charolas de aluminio y otros muebles y enseres, en excelente estado, con la finalidad de equipar el comedor a efectos de poder brindar la atención debida conforme a la capacidad de aforo de sus instalaciones, tomando las debidas precauciones de seguridad. Los enseres deberán guardar armonía con la decoración del ambiente.
- Es responsabilidad exclusiva del concesionario la custodia de la vajilla, utensilios de mesa, mesas, sillas u otros muebles y enseres utilizados para brindar el servicio de alimentación.

15. DEL MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS BIENES PROPORCIONADOS POR LA COOPERATIVA.

La Concesionaria será responsable del mantenimiento y reparación de los equipos, gasfitería y luminarias que presenten desperfectos debido al uso de los mismos, pintado de paredes de los interiores, mantenimiento de sillas y mesas, así como todos los muebles y enseres que se encuentren dentro del comedor y cocina, debiendo controlar estrictamente el manejo y la disposición final de los desechos y basura del comedor.

16. EVALUACIÓN DE PROPUESTAS:

La evaluación de las propuestas se realizará en dos (02) etapas: la evaluación técnica y la evaluación económica. Los máximos puntajes asignados a las propuestas son los siguientes:

Propuesta Técnica: 100 puntos

Propuesta Económica: 100 puntos

Evaluación de la Propuesta Técnica

Se verificará que la propuesta técnica cumpla con los **Requerimientos Técnicos Mínimos** establecidos en las bases (4.1). Las propuestas que no cumplan dichos requerimientos no serán admitidas.

Sólo aquellas propuestas admitidas, se les aplicará los factores de evaluación previstos en las bases y asignará los puntajes correspondientes, conforme a los criterios establecidos para cada factor (Tabla No. 1).

Las propuestas técnicas que no alcancen el puntaje mínimo de **sesenta (60)** puntos, serán descalificadas en esta etapa y no accederán a la evaluación económica.

Propuesta Económica (Arrendamiento de Concesionario)

La evaluación económica consistirá en asignar el puntaje máximo establecido a la propuesta económica de mayor monto. Al resto de propuestas se les asignará puntaje proporcional, según la siguiente fórmula:

$$PE_i = \frac{O_i \times 100}{O_m}$$

Donde:

i = Propuesta

PE_i = Puntaje de la propuesta económica i

O_i = Monto de la propuesta económica i

O_m = Monto de la propuesta económica de monto o precio más alto

Determinación del Puntaje Total

Una vez calificadas las propuestas durante la evaluación técnica y económica, se determinará el puntaje total de las mismas. El puntaje total de las propuestas será el promedio ponderado de ambas evaluaciones, obtenido de la siguiente fórmula:

$$PTP_i = c_1 PT_i + c_2 PE_i$$

Donde:

PTP_i = Puntaje Total del postor i

PT_i = Puntaje por Evaluación Técnica del postor i

PE_i = Puntaje por Evaluación Económica del postor i

c₁ = Coeficiente de ponderación para la evaluación técnica **(0.70)**

c₂ = Coeficiente de ponderación para la evaluación económica **(0.30)**

El puntaje total se obtiene sumando algebraicamente los puntajes obtenidos en la evaluación técnica y en la evaluación económica.

17. CRITERIOS DE EVALUACION TECNICA:

1. Experiencia (Hasta 50 puntos)

a) Tiempo de Experiencia brindando Servicios de Concesionario/Comedor (TE). (Hasta 15 puntos)

5 años <= TE <= 8 años: 10 puntos
8 años < TE: 15 puntos

NO se considerará la fecha de inicio de actividades para demostrar Tiempo de Experiencia. Se considerarán facturas o órdenes de servicio o contratos.

b) Monto facturado por el participante (Hasta 15 puntos)

La Experiencia se acreditará con copia simple de los comprobantes de pago cancelados o, en su defecto, con copia del contrato y su respectiva conformidad de culminación de la prestación del servicio.

• Hasta S/. 10,000	05 puntos
• Mayor a S/. 10,000 hasta S/. 15,000	10 puntos
• Mayor a S/. 15,000	15 puntos

c) Factores referidos al Personal (Hasta 15 puntos)

Nutricionista Hasta 10 puntos

Nutricionista colegiado que acredite su experiencia con certificados y/o constancias de trabajo, según la siguiente escala:

• Más de 10 años de experiencia	10 puntos
• Más de 05 hasta 10 años de experiencia	08 puntos
• De 02 hasta 05 años de experiencia	06 puntos

Administrador Hasta 05 puntos

Administrador que acredite su experiencia, con certificados y/o constancias de trabajo, según la siguiente escala en promedio, pero cada vigilante con un mínimo de dos años de experiencia:

• Más de 06 Años de Experiencia	05 puntos
• Más de 02 hasta 06 años de Experiencia	03 puntos

d) Actas de Conformidad (Hasta 15 puntos)

Cantidad de Actas de Conformidad, por Servicios de Concesionario/Comedor (AC), entre 2014 y 2018.

AC = 3 actas: 05 puntos

4 actas <= AC <= 5 actas: 10 puntos

5 actas < AC: 15 puntos

Se aceptarán Actas de Conformidad u otro similar

2. Costo de los desayunos y menús (Hasta 40 puntos)

a.- Precio del Combo 1 (desayuno)	10 puntos
b.- Precio del Combo 2 (desayuno)	10 puntos
c.- Precio del Menú 1(almuerzo)	10 puntos
d.- Precio del Menú 2 (almuerzo)	05 puntos
e.- Precio del Menú Dieta	05 puntos

Se otorgará el puntaje máximo a la oferta más económica, el resto inversamente proporcional.

18. DE LA SANCION ECONOMICA:

18.1. Si el **PARTICIPANTE GANADOR** incumple las obligaciones detalladas en las presentes Bases, se le aplicará una penalidad según el siguiente detalle:

N°	INCUMPLIMIENTOS	PENALIDAD
1	Preparar alimentos con productos alimenticios con fecha de vencimiento expirada, adulterados, deteriorados, contaminados, con envase abollado o sin rótulo.	10% UIT
2	Exhibir, almacenar alimentos juntamente con productos tóxicos como detergentes, desinfectantes y otros.	10% UIT
3	Incumplir con las disposiciones de higiene del personal.	10% UIT
4	Incumplir con la capacitación de los manipuladores de alimentos.	5% UIT
5	Permitir trabajar a los manipuladores cuando presenten signos visibles de enfermedad.	5% UIT
6	Incumplir las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos.	5% UIT
7	No contar con Carnet vigente expedido por la Municipalidad.	10% UIT
8	Otros hallazgos no especificados que representen incumplimiento de las obligaciones.	05% UIT

- 18.2. Adicionalmente en caso el **PARTICIPANTE GANADOR** reitere el incumplimiento de sus obligaciones, **LA COOPERATIVA**, de creerlo conveniente podrá resolver el contrato.

19. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS:

Cualquier controversia o reclamo que surja de, o se relacione con, la ejecución y/o interpretación de las presentes Bases y Contrato, será resuelta, en primer término, mediante el trato directo.

Sólo en caso de no lograr una solución mediante esta vía, la controversia o litigio, derivado o relacionado con este acto jurídico se someterá a un arbitraje de derecho a cargo de un tribunal arbitral, de acuerdo a las normas contenidas en el Reglamento de Arbitraje del Centro de Arbitraje de la Cámara de Comercio de Lima a cuyas normas, administración y decisión se someten las partes de forma incondicional, declarando conocerlos y aceptarlas en su integridad.

El tribunal estará compuesto por tres (03) miembros, dos designados por cada una de las partes, lo que a su vez designarán al tercero, quien presidirá el tribunal arbitral. En caso las partes no se pusieran de acuerdo y/o no estuviera conformado el tribunal, la designación del (o de los) árbitro (s) faltante (s) será realizada por el Centro de Arbitraje de la Cámara de Comercio de Lima.

El laudo arbitral será inapelable, definitivo y obligatorio para las partes, no pudiendo ser recurrido ante el Poder Judicial o ante cualquier instancia administrativa.

20. EXPEDIENTE DEL CONCURSO:

Forman parte integrante del expediente del concurso, los siguientes:

- a) Anexo N° 1 : Formato de presentación de la propuesta técnica.
- b) Anexo N° 2 : Formato de presentación de la propuesta económica.
- c) Anexo N° 3 : Cuadro de experiencia del participante invitado
- d) Anexo N° 4 : Cuadro de experiencia del personal propuesto.
- e) Anexo N° 5 : Modelo de Contrato de Arrendamiento del Comedor de **LA COOPERATIVA**.
- f) Anexo N° 6 : Reglamento Interno de Seguridad y Salud de **LA COOPERATIVA**.
- g) Tabla N° 1 : Criterio y Puntajes de Evaluación.

Lima, setiembre de 2022

ANEXO N° 1

FORMATO DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA TÉCNICA

Señores:

Cooperativa de Servicios Educativos Abraham Lincoln Ltda.

Presente.-

Ref.: Proceso N° 004/LOG/2022

De nuestra consideración:

Por la presente, la Empresa, con RUC N°debidamente representada por con poder inscrito en el asiento N° de la Partida N° del Registro de Personas Jurídicas de los Registros Públicos de, tiene a bien presentarles la Propuesta Técnica siguiente:

1. Respecto de las Especificaciones Técnicas y Comerciales:

ÍNDICE:

- 1- Datos del participante.
- 2- Condiciones Generales
- 3- Propuesta técnica:
 - 3.1 Requerimientos mínimos
 - 3.2 Obligaciones del participante
- 4- Declaración Jurada.
- 5- Condiciones Comerciales.

(La Propuesta Técnica deberá estar de acuerdo a lo detallado en cada uno de los puntos señalados en las Bases de Concurso No. 004/LOG/2022, caso contrario la Propuesta quedará inválida).

Sin otro en particular, quedamos de ustedes,

Atentamente,

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

NOMBRE:

DNI:

EMPRESA:

RUC:

ANEXO N° 2

FORMATO DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA

Señores:

Cooperativa de Servicios Educativos Abraham Lincoln Ltda.

Presente. -

Ref.: Proceso N° 004/LOG/2022

De nuestra consideración:

Por la presente, la Empresa, con RUC N° debidamente representada por con poder inscrito en el asiento N° de la Partida N° del Registro de Personas Jurídicas de los Registros Públicos de, tiene a bien presentarles la Propuesta Económica.

Ítem	Descripción	Valor Mensual en S/.	Valor Anual en S/.
1	Contratación del Servicio de comedor para alumnos, personal docente, administrativo y mantenimiento de LA COOPERATIVA		
	TOTAL S/.		

La Propuesta Económica deberá incluir todos los impuestos de Ley y cualquier otro concepto que pudiera incidir sobre el costo total del servicio.

Sin otro en particular, quedamos de ustedes,

Atentamente,

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

NOMBRE:

DNI:

EMPRESA:

RUC:

ANEXO N ° 3

CUADRO DE EXPERIENCIA DEL PARTICIPANTE INVITADO

Nº	SERVICIO	FECHA DEL CONTRATO	ENTIDAD	MONTO DEL CONTRATO
01				
02				
03				
04				
05				
VALOR REFERENCIAL TOTAL				

- Con la presentación de copia de contratos concluidos en los últimos cinco (05) años (2017 al 2021).
- Adjuntar como mínimo tres (03) cartas que acrediten la calidad del servicio prestado.

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

NOMBRE:

DNI:

EMPRESA:

RUC:

ANEXO N ° 4

CUADRO DE EXPERIENCIA DEL PERSONAL PROPUESTO

N°	ENTIDAD	FECHA DEL CONTRATO	DURACIÓN DEL CONTRATO (Días)
NUTRICIONISTA (COLOCAR NOMBRE COMPLETO)			
01			
02			
TOTAL (años) :			
ADMINISTRADOR (COLOCAR NOMBRE COMPLETO)			
01			
02			
TOTAL (años):			
MAESTRO DE COCINA (COLOCAR NOMBRE COMPLETO)			
01			
02			
TOTAL (años):			
CAJERO (COLOCAR NOMBRE COMPLETO)			
01			
02			
TOTAL (años):			
.....			
01			
02			

La experiencia debe ser de los últimos cinco (05) años (2017 al 2021), adjuntando los Curriculum Vitae debidamente documentados.

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

NOMBRE:

DNI:

EMPRESA:

RUC:

ANEXO Nº 5

MODELO DE CONTRATO DE CONCESIÓN DEL COMEDOR (SUJETO A VARIACION)

Conste por el presente documento, el contrato de Arrendamiento que celebran, de una parte la **COOPERATIVA DE SERVICIOS EDUCACIONALES ABRAHAM LINCOLN LTDA** - con R.U.C. Nº 201480420005, inscrita en la Partida No. 03024668 del Registro de Personas Jurídicas de la Zona Registral IX-Sede Lima, con domicilio en Av. José Antonio Encinas No. 475 urbanización Parque de Monterrico, La Molina, debidamente representada por sus Apoderados Sr. xxxxxxxxxxxx identificado con DNI No. xxxxxxxxxxxx y Sr. xxxxxxxxxxxxxxxx, identificado con DNI No. xxxxxxxxxxxx, cuyos nombramientos y facultades de representación constan inscritos en la partida registral señalada; a quien en lo sucesivo se le denominará **LA COOPERATIVA**, y de la otra parte,, con R.U.C. Nº....., con domicilio en, inscrito en la Partida Nº, Asiento Nº del Registro de Personas Jurídicas de los Registros Públicos de Lima, debidamente representado por Sr., identificado con D.N.I. Nº, según poder inscrito en la Partida Nº....., Asiento Nº..... del Registro de Personas Jurídicas de los Registros Públicos de Lima, a quien en adelante se le denominará **EL CONCESIONARIO**, en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

LA COOPERATIVA es una organización sin fines de lucro, cuyo objeto es brindar servicios educativos a los hijos de sus socios, para lo cual conduce el Colegio Peruano Norteamericano "Abraham Lincoln", ubicado en Av. José Antonio Encinas No. 475 urbanización Parque de Monterrico, distrito de La Molina, provincia y departamento de Lima, en adelante **EL COLEGIO**.

Dentro de las instalaciones de **EL COLEGIO**, **LA COOPERATIVA** cuenta con ambientes destinados para el área de cocina y comedor, en adelante **EL COMEDOR**, para brindar servicios alimenticios a los alumnos, personal docente, administrativo y de mantenimiento, en adelante **LOS CONSUMIDORES**.

LA COOPERATIVA, convocó el Concurso No. 004/LOG/2022, para la Concesión de **EL COMEDOR**, que brindará el servicio de comedor para alumnos, personal docente, administrativo y de mantenimiento de **LA COOPERATIVA**, declarando como ganador del referido proceso a **EL CONCESIONARIO**.

EL CONCESIONARIO es una empresa especializada entre otras actividades, en la prestación de servicios de preparación de alimentos y catering, los cuales brinda a las personas naturales y jurídicas que se lo solicitan, declarándose en aptitud de prestar los servicios señalados en la presente cláusula y contar con las autorizaciones y licencias para la conducción de establecimientos de expendio de alimentos y bebidas como el que motivó el presente contrato y con experiencia y capacidad para dicho fin.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

Por el presente documento, **EL CONCESIONARIO** se obliga ante **LA COOPERATIVA** a prestar en forma eficaz y eficiente, el servicio de comedor para alumnos, personal docente, administrativo y de mantenimiento de **LA COOPERATIVA**, sito en Av. José Antonio Encinas No. 475 urbanización Parque de Monterrico, La Molina, provincia y departamento de Lima; en los términos y condiciones señalados en el presente contrato, así como en los documentos que forman parte integrante de él. Además de la implementación y atención de quioscos saludables, cuyos alimentos que expendan sean alimentos naturales como

frutas, verduras y otros que no requieran procedimientos previos para su consumo, así como alimentos envasados que cuenten con registro sanitario y tengan bajo contenido de grasas, azúcares y sal, según indica la Resolución Ministerial 195-2019/MINSA

EL CONCESIONARIO declara expresamente conocer el área de cocina, oficinas y zona de atención que forman parte de **EL COMEDOR** y el área de los quioscos.

Las partes convienen que, por el presente Contrato, **LA COOPERATIVA** no otorga derecho de superficie alguno a **EL CONCESIONARIO**, limitándose este al cumplimiento de las obligaciones que se establecen en el presente Contrato.

CLÁUSULA TERCERA: FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO

El pago por los servicios prestados por **EL CONCESIONARIO** se realizará en efectivo diariamente por los comensales y en forma mensual por los servicios contratados directamente por **LA COOPERATIVA**.

Los servicios prestados al personal docente, administrativo y de mantenimiento podrán ser asumidos por **LA COOPERATIVA**, quienes cancelarán en forma mensual los servicios prestados bajo la modalidad de descuento por planilla, para lo cual se establecerá el procedimiento respectivo.

CLÁUSULA CUARTA: DE LA RENTA MENSUAL

EL CONCESIONARIO deberá cancelar el monto mensual de S/. 1,000.00 (Un Mil y 00/100 Nuevos soles) por mes adelantado, dicho pago será depositado dentro de los tres (03) primeros días útiles del mes siguiente en la cuenta bancaria No. en el Banco que **LA COOPERATIVA** ha designado durante el plazo que dure el presente contrato. El referido importe comprende la contraprestación por el uso de **EL COMEDOR**

Asimismo, **EL CONCESIONARIO** abonará mensualmente a **LA COOPERATIVA**, los costos por los servicios de agua y energía eléctrica, según indique **LA COOPERATIVA**. Respecto al consumo de gas, éste será asumido mensualmente por **EL CONCESIONARIO**.

Estas obligaciones serán depositadas en la misma cuenta bancaria que **LA COOPERATIVA** designó para el pago de la renta mensual en el presente contrato, dentro de los primeros tres (03) días útiles del mes siguiente

En caso de no cancelarse dentro del plazo establecido, **LA COOPERATIVA** podrá declarar la resolución automática del contrato.

De acuerdo al programa académico, los alumnos tienen vacaciones:

- Durante la segunda quincena de diciembre hasta la primera semana de marzo del año siguiente, aproximadamente.
- Durante la segunda quincena del mes de julio.
- Vacaciones 1º bimestre: segunda semana de mayo.
- Vacaciones segundo bimestre: segunda quincena de julio.
- Vacaciones 3º trimestre: segunda semana de octubre.

CLÁUSULA QUINTA: VIGENCIA DE CONTRATO

La vigencia del presente contrato es de un (01) año y un (01) mes el cual regirá desde el 02 de noviembre de 2022 hasta el 20 de diciembre de 2023.

El plazo indicado puede ser prorrogado por un período a convenir entre las partes, siendo necesaria la suscripción de la adenda respectiva.

El plazo, prórrogas y/o renovaciones estará condicionado al buen servicio al que se compromete brindar **EL CONCESIONARIO** a favor de **LOS CONSUMIDORES**, siendo que, de comprobarse cualquier irregularidad con relación a la atención, calidad de los alimentos y bebidas o comportamiento del personal, será causal de resolución del presente Contrato, al amparo de lo establecido por el artículo 1430 del Código Civil.

CLÁUSULA SEXTA: OBLIGACIONES DE EL ARRENDATARIO

Son obligaciones de **EL CONCESIONARIO**:

6.1. Prestar los servicios materia del presente Contrato, en las mejores condiciones de higiene, brindando un óptimo servicio y atención calificada, cumpliendo con todas las normas legales aplicables y las estipulaciones contractuales, para lo cual declara contar con toda la infraestructura, equipos, bienes y personal necesario para ofrecer un servicio y atención de primera categoría.

6.2. Proveer todo el equipo menor, cocinas, refrigeradora, congeladoras, hornos microondas, menaje y utensilios necesarios para la prestación de un eficiente servicio.

6.3. Prestar el servicio en **EL COMEDOR** en el siguiente horario:

- Lunes a Viernes

Desayuno: A partir 7:30 am

Almuerzo: De 12:00 a 13:00 horas.

Alumnos de Primaria y personal docente de primaria

Almuerzo: De 13:00 a 15:00 horas.

Alumnos de Secundaria, personal docente de secundaria, administrativo y mantenimiento

Asimismo, brindará la atención especial que requiera **LA COOPERATIVA** en horarios y días distintos a los señalados en el presente contrato, previa comunicación por parte de **LA COOPERATIVA** con no menos de dos (02) días hábiles de anticipación.

6.4. Proveer los insumos y alimentos necesarios para la adecuada prestación de los servicios.

6.5. Suministrar menaje, tales como cubiertos, platos, vasos, jarras, ollas, sartenes y demás utensilios o implementos necesarios y en cantidades suficientes para la correcta y adecuada atención **LOS CONSUMIDORES**, los mismos que deberá ser renovados cada año (12 meses) o a solicitud de considerarlo necesario y previa aprobación por **LA COOPERATIVA**.

6.6. Suministrar todos los productos y los insumos para la elaboración de los alimentos, los mismos que deben ser de primera calidad. **LA COOPERATIVA** se reserva el derecho de efectuar el control y verificación de la adecuada adquisición, conservación y uso de dichos productos e insumos.

- 6.7. Observar estrictamente los horarios de los diferentes servicios, conforme a lo establecido en las especificaciones técnicas y comerciales referidas en la cláusula primera del presente contrato.
- 6.8. Cuidar que se mantenga una estricta disciplina del personal destacado, evitando por todos los medios que se presenten protestas por parte de los usuarios.
- 6.9. Seleccionar y calificar el personal adecuado a través del cual prestará sus servicios, en adición de las pruebas de selección que sean necesarias, **EL CONCESIONARIO** deberá obligatoriamente obtener del personal seleccionado los certificados de antecedentes policiales y judiciales, Carné de Sanidad, Certificado de Salud, Constancia Domiciliaria, Constancias de estudios y de trabajos anteriores. Todos estos documentos serán entregados a **LA COOPERATIVA**, previo a la firma del contrato.
- 6.10. Tomar las medidas necesarias para asegurar la continua y normal prestación de los servicios en casos de huelgas o paralizaciones de trabajo.
- 6.11. Dar estricto cumplimiento a las directivas y recomendaciones que **LA COOPERATIVA** le imparta a través de sus representantes, relacionadas con el presente contrato y en especial con el buen uso de **EL COMEDOR** y atención a **LOS CONSUMIDORES**, así como asumir todos aquellos daños y perjuicios que cause el personal a su cargo.
- 6.12. Designar por escrito y mantener en forma permanente, durante el horario de atención a **LOS CONSUMIDORES** a una persona responsable, quien la representará frente a **LA COOPERATIVA** para todos los efectos. Dicha persona tendrá como principal función la de supervisar, coordinar y velar por la correcta prestación de sus servicios y adecuada atención **LOS CONSUMIDORES**.
- 6.13. Contar en su staff con un especialista en nutrición, encargada de la supervisión y elaboración del **MENÚ**.
- 6.14. Asumir la responsabilidad de la limpieza e higiene de las áreas en las cuales presta el servicio, debiendo eliminar los desperdicios diariamente en los lugares y en la forma que determine **LA COOPERATIVA**, asimismo utilizará productos, implementos y desinfectantes de buena calidad para el cumplimiento de esta condición.
- 6.15. Disponer del personal en número suficiente para una adecuada prestación y atención a fin de brindar un eficiente servicio. Dicho personal estará debidamente uniformado y en aceptables condiciones de presentación y aseo. Esta condición se aplica al personal de **EL CONCESIONARIO** que preste los servicios en la cocina y Comedor, durante la atención a los usuarios del servicio.
- 6.16. **EL CONCESIONARIO** es íntegramente responsable de su personal, el mismo que deberá ser responsable, disciplinado y eficiente. El personal destacado no mantiene vínculo laboral con **LA COOPERATIVA**.
- 6.17. De presentarse el caso que el personal destacado por **EL CONCESIONARIO** fuera objetado por **LA COOPERATIVA**, éste deberá ser reemplazado en el plazo de máximo de tres (03) días hábiles después de haber sido objetado.
- 6.18. Asumir plena y exclusiva responsabilidad y bajo su costo, del transporte de víveres y personal.

- 6.19. Realizar fumigaciones, desinfección y desratización, de las instalaciones del comedor y cocina, de acuerdo a las normas sanitarias vigentes y en coordinación con **LA COOPERATIVA**, quien verificará y aprobará los insumos a usar a través de Mantenimiento (04 veces al año: Febrero, Mayo, Agosto y Noviembre). Los Certificados deben ser exhibidos por **EL CONCESIONARIO** y copias de los mismos deberá entregarlos a la Jefatura de Logística.

Adecuada ubicación y evacuación de residuos sólidos, así como asumir el costo de la eliminación de residuos.

Realizar el Análisis microbiológico de superficie, alimentos preparados, manos del manipulador y de utensilios (02 veces al año, inopinado).

- 6.20. Realizar el análisis microbiológico de superficie, alimentos preparados, manos del manipulador y de utensilios (02 veces al año, inopinado).
- 6.21. Preservar, con adecuados sistemas de refrigeración y almacenamiento, los productos que forman parte de la cadena de elaboración y determinación del producto final (expendio de alimentos), se deberá aplicar el método PEPS "primero en entrar, primero en salir".
- 6.22. En caso de producirse algún daño, deterioro o pérdida, casos de sustracción, de los bienes de propiedad de **LA COOPERATIVA** o de terceros por dolo o culpa del personal destacado, **EL CONCESIONARIO** deberá reponerlos con otros iguales o de similares características a los anteriores a satisfacción de **LA COOPERATIVA** o de terceros.
- 6.23. **EL CONCESIONARIO** se responsabiliza por los daños y perjuicios en que pudiera incurrir como consecuencia del servicio prestado.
- 6.24. Entregar el comedor a **LA COOPERATIVA**, el último día de vencimiento del contrato sin previo aviso ni mandato judicial comprendiéndose en la entrega, los bienes entregados por **LA COOPERATIVA**. De igual forma se procederá en caso de Resolución o rescisión del contrato.
- 6.25. Entregar su menú el día lunes de la última semana de cada mes, a la Jefatura de Recursos Humanos, de **LA COOPERATIVA**, para su revisión y validación de la Nutricionista de **LA COOPERATIVA**.
- 6.26. Proporcionar una oferta variada de opciones de alimentación saludable, nutritiva y balanceada.
- 6.27. Cumplir con las normas de salubridad e higiene en la elaboración, manipulación y expendio de alimentos, los mismos que serán del día, sometiéndose a los controles que establezca en cualquier momento **LA COOPERATIVA**.
- 6.28. Responsabilizarse por sus obligaciones tributarias, laborales, municipales y legales, respecto a sus actividades y para con su personal, no teniendo **LA COOPERATIVA** responsabilidad alguna sobre dichas obligaciones.
- 6.29. No usar el nombre, logotipo, colores de **LA COOPERATIVA** en sellos, documentos, papeles, afiches, llaveros, calendarios, comprobantes de pago, publicidad, etc., sin el previo consentimiento escrito de **LA COOPERATIVA**.
- 6.30. Obtener la autorización y efectuar el pago de los derechos de autor, en caso se difundan piezas musicales, discográficas, ambientales, etc., respecto de lo cual **LA COOPERATIVA** no tendrá responsabilidad alguna.

- 6.31. No expender al público tabaco y derivados, bebidas alcohólicas, sustancias alucinógenas ni productos ajenos al consumo alimentario.
- 6.32. Implementar y exhibir en lugar visible un botiquín de primeros auxilios (fecha de caducidad vigentes), exhibir extintores (02 de polvo químico seco de 6 Kg. y 01 de acetato de potasio de 6 lts. para cocina, 01 de polvo químico seco de 6 kg. para el comedor, 01 de polvo químico seco de 6 kg. para el área de tanque de gas), luces de emergencia semi industrial y señales de seguridad correspondientes. Asimismo, tener a disposición los carnés de sanidad del personal.
- 6.33. No ceder o Sub-arrendar total o parcialmente el ambiente concedido mediante contrato de arrendamiento el Comedor, bajo apercibimiento de Resolución Automática del contrato.
- 6.34. No efectuar edificaciones y/o modificaciones y mejoras en el ambiente sin previa autorización por escrito de **LA COOPERATIVA**, en caso realice mejoras sin autorización, éstas quedarán a favor de **LA COOPERATIVA** sin obligación de reintegrar suma alguna por dicho concepto.
- 6.35. Contar con depósitos de plástico debidamente rotulados para los residuos orgánicos y sólidos.
- 6.36. Gestionar y obtener por su propia cuenta y costo los permisos, licencias, autorizaciones y demás documentos que se requieran para el funcionamiento de un local de preparación y expendio de alimentos de esta naturaleza ante las autoridades pertinentes.
- 6.37. En caso se suscitara un atoro en los desagües por inadecuada disposición de residuos provenientes del comedor o de la cocina, asumirá los costos generados para su desatoro.
- 6.38. Respetar el área entregada en arrendamiento, sin invadir el área de los ambientes colindantes.
- 6.39. Contar con un programa de mantenimiento de máquinas y equipos que garanticen el buen funcionamiento y la seguridad de su personal.
- 6.40. Contar con termómetros calibrados y certificados que garanticen la adecuada temperatura de conservación de los insumos.
- 6.41. **EL CONCESIONARIO** está obligado a exhibir su Libro de Reclamaciones y contar con un Buzón de Sugerencias.
- 6.42. Mantener los SSHH en óptimas condiciones de uso e higiene.
- 6.43. Respetar durante la vigencia del presente contrato, los precios indicados en las Bases en el punto 11.11.
- 6.44. Cumplir con lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017/SA; Resolución Ministerial N° 195-2019/MINSA el que aprueba el Documento Técnico: "Lineamientos para la promoción y protección de la alimentación saludable en las instituciones Educativas Públicas y Privadas de la educación básica".
- 6.45. Deberá entregar copia de los Informes de Exámenes Médicos Ocupacionales, en los que se declara APTO al personal que prestará servicios en el local concesionado como máximo el día 15 de julio de 2022, así como el Carné de Sanidad vigente, como máximo el 6 de junio de 2022.

- 6.46. Renovar la Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil Extracontractual por la suma de S/50,000.00 (Cincuenta mil con 00/100 Soles) a la que hace referencia el numeral 10.2 de la Cláusula Décima del Contrato (Anexo 6).
- 6.47. Renovar la Póliza de Deshonestidad por la suma de S/ 50,000.00 (Cincuenta mil con 00/100 Soles) a la que hace referencia el numeral 10.3 de la Cláusula Décima del Contrato (Anexo 7).
- 6.48. La Unidad Impositiva Tributaria para aplicarse para las sanciones económicas que se indican en la Cláusula Décima Primera del Contrato será la correspondiente a la del año 2022, es decir S/ 4,600.00 (Cuatro Mil Seiscientos con 00/100 Soles).
- 6.49. A cumplir con los Protocolos de Bioseguridad para la Prevención y Control de la Covid-19 según las normas emitidas por la autoridad competente.
- 6.50. EL CONCESIONARIO se obliga a entregar los Certificados de Antecedente Penales, judiciales y policiales de su personal dentro de los 10 días calendarios de reiniciado el servicio.
- 6.51. Para la recarga del gas, EL CONCESIONARIO deberá dar a aviso a LA COOPERATIVA cuando el tanque se encuentre como mínimo al 20% de su capacidad, con la finalidad de que LA COOPERATIVA realice las gestiones necesarias para su recarga, debiendo cancelar el monto que corresponda para el llenado.

CLÁUSULA SÉPTIMA: DE LAS LABORES A REALIZARSE

- 7.1. **EL CONCESIONARIO** deberá suministrar almuerzos a los alumnos, personal docente, administrativo y de mantenimiento, elaborados con productos de primera calidad y balanceados en su valor nutritivo conforme a las especificaciones de su propuesta técnica.
- 7.2. Atender mediante el sistema de autoservicio, o atención a la mesa.
- 7.3. **EL CONCESIONARIO** mantendrá en todo momento en las mejores condiciones los alimentos preparados en refrigerios a y/o tratamiento térmico a 70°C, a fin de garantizar la inocuidad de los alimentos hasta que llegue al consumidor final.
- 7.4. **EL CONCESIONARIO** deberá confeccionar el programa mensual con el detalle de los menús, los que deberán contener mínimamente el gramaje y contenido calórico de los productos utilizados en la elaboración de menús. Dicho programa deberá ser entregado el día lunes de la última semana de cada mes, a la Jefatura de Recursos Humanos para ser revisado y validado por la Nutricionista de **LA COOPERATIVA**.
- 7.5. Cumplir con las obligaciones que se establezcan en el contrato.

CLÁUSULA OCTAVA: DEL PERSONAL DESTACADO

El contrato que suscribirá **EL CONCESIONARIO** con el personal destacado, deberá indicar obligatoriamente lo siguiente:

- 8.1. La denominación del contrato de trabajo. En caso de tratarse de contrato sujeto a modalidad precisar la causa objetiva y el plazo del mismo.

- 8.2. La naturaleza de las labores del servicio a realizar (temporales, complementarias o especializadas) en las Instalaciones de **LA COOPERATIVA**.
- 8.3. Señalar que el pago de las remuneraciones, reconocimiento de derechos laborales, así como el otorgamiento de los beneficios sociales establecidos en el régimen laboral privado, están a cargo de **EL CONCESIONARIO**.
- 8.4. El puesto o cargo a desempeñar y el periodo de destaque.
- 8.5. Las funciones específicas que desempeñará en **LA COOPERATIVA**.
- 8.6. El monto de la remuneración mensual que percibirá el trabajador destacado y forma de pago.
- 8.7. Que el trabajador destacado no mantiene vínculo laboral con **LA COOPERATIVA**.

CLÁUSULA NOVENA: DECLARACIONES

El contrato que suscribirá **EL CONCESIONARIO** con el personal destacado deberá indicar obligatoriamente lo siguiente:

- 9.1 Durante la vigencia del contrato **EL CONCESIONARIO** no podrá traspasar, arrendar, o ceder su posición contractual sin autorización expresa de **LA COOPERATIVA** bajo pena de resolución, al amparo de lo establecido en el artículo 1430 del Código Civil.
- 9.2 Del mismo modo, **LA COOPERATIVA** garantiza la exclusividad en el suministro de alimentos por parte de **EL CONCESIONARIO**, quedando **LA COOPERATIVA** impedida de permitir el ingreso de terceros para ofrecer alimentos y bebidas en las áreas señaladas en la cláusula segunda del presente contrato.
- 9.3 Está expresamente convenido que la inversión que realice **EL CONCESIONARIO**, sea en mobiliario y equipos, será efectuada bajo su cuenta y costo, no existiendo por parte de **LA COOPERATIVA** obligación de asumir o reembolsar monto alguno. Asimismo, queda expresamente establecido que **EL CONCESIONARIO** no podrá efectuar modificaciones de ninguna clase a la estructura de las áreas señaladas en la cláusula segunda, sin la previa autorización por escrito de **LA COOPERATIVA**.
- 9.4 **LA COOPERATIVA** no tiene ni asume ninguna responsabilidad por los equipos, muebles, utensilios, maquinarias, etc., que sean de propiedad de **EL CONCESIONARIO** o le sean proporcionados por terceros, así como por cualquier otra persona natural o jurídica.
- 9.5 **LA COOPERATIVA** le hace entrega a **EL CONCESIONARIO** los ambientes y muebles en perfecto estado de conservación conforme se detallan en el Anexo 9 que se adjunta. Igualmente, forma parte integrante del presente contrato como Anexo 10 el Inventario de los bienes y enseres de propiedad de **EL CONCESIONARIO** que serán instalados en los ambientes de la concesión materia del presente contrato y que serán retirados por **EL CONCESIONARIO** al término del contrato.
- 9.6 Todos los bienes muebles que **EL CONCESIONARIO** ingrese a las instalaciones de **EL COLEGIO** serán debidamente inventariados y sólo podrán ser retirados en presencia del representante y personal de seguridad de **LA COOPERATIVA**.

- 9.7 **LA COOPERATIVA** podrá inspeccionar la local materia del presente Contrato, en cualquier momento y sin previo aviso, obligándose **EL CONCESIONARIO** a efectuar las reparaciones por su cuenta y costo que resulten como consecuencia de acciones u omisiones imputables a él o a su personal, que deterioren o dañen las instalaciones proporcionadas.
- 9.8 **LA COOPERATIVA** podrá inspeccionar todos sus vehículos, equipos y suministros de propiedad de **EL CONCESIONARIO**, así como los efectos personales de éste y de sus servidores, por parte del personal de Seguridad y/o Vigilancia de **LA COOPERATIVA**, cuando aquellos ingresen o salgan del inmueble de **LA COOPERATIVA**, cuando exista motivo justificado que así lo requiera, en cuyo caso se evitará atentar contra el decoro y dignidad de dicho personal.
- 9.9 **LA COOPERATIVA** no es responsable por las obligaciones que contraiga **EL CONCESIONARIO** frente a terceros (incluidos **LOS CONSUMIDORES**) y viceversa.
- 9.10 **LA COOPERATIVA** garantiza a **EL CONCESIONARIO** la primera opción para la atención con el servicio de alimentación y buffet para los eventos que se realicen dentro del recinto, la cual será ejercida siempre que **EL CONCESIONARIO** comunique expresamente su intención de ejercer la referida opción, dentro del plazo que para estos efectos le señale **LA COOPERATIVA** y que su propuesta se la mejor entre dos o más propuestas presentadas por otras empresas. La prestación de este servicio adicional está libre de cualquier tipo de pago adicional a **LA COOPERATIVA**.
- 9.11 **EL CONCESIONARIO** se obliga a devolver al vencimiento del plazo de la concesión o a la fecha en que opere la resolución, las instalaciones, el mobiliario y enseres inventariados y proporcionados por **LA COOPERATIVA** en las mismas condiciones en que las recibió, responsabilizándose por los daños y/o deterioros que se produzcan y que no respondan al desgaste por uso normal.
- 9.12 Toda mejora en la infraestructura quedará a favor de **LA COOPERATIVA**, sin derecho de reembolso o pago a favor de **EL CONCESIONARIO**.
- 9.13 En el improbable caso que, al término del Contrato, por vencimiento del plazo de vigencia establecido en la Cláusula quinta, o de resolución del Contrato, o por cualquier otra causa, **EL CONCESIONARIO** no cumpliera con retirar de **EL COLEGIO** los bienes en él introducidos dentro de los cinco días posteriores a la fecha de término, éste autoriza desde ya, en forma expresa e irrevocable a **LA COOPERATIVA** para que previa confección de un detallado inventario, retire del local la totalidad de muebles, enseres y bienes que en él se encuentren al efecto de dejar libre el espacio que ocupan, renunciando a cualquier acción de daños y perjuicios. Los gastos que ello demande serán por cuenta y costo de **EL CONCESIONARIO**, quien deberá reembolsarlos a **LA COOPERATIVA** como requisito previo para poder tomar posesión de sus pertenencias.
- 9.14 Sin perjuicio de lo antes señalado, **EL CONCESIONARIO** responderá frente a **LA COOPERATIVA** en el supuesto que ésta sea sancionada por la autoridad competente debido a que los alimentos que comercialice **EL CONCESIONARIO** no cumplan con las disposiciones establecidas en la RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 363-2005/MINSA y en general con las normativas sanitarias de calidad e higiene de alimentos.

CLÁUSULA DECIMA: GARANTÍA Y SEGUROS

10.1. Garantía por Pago de Arrendamiento

EL CONCESIONARIO entregó el Voucher No..... por el depósito en efectivo, efectuado en fecha..... en la cuenta bancaria No..... del Banco....., equivalente a dos (02) contraprestaciones mensuales, esto es la suma de S/..... (..... y .../100 nuevos soles) que **LA COOPERATIVA** designó, en calidad de garantía por el fiel cumplimiento de las obligaciones que contrae por el presente contrato, importe que no podrá ser imputado a las contraprestaciones mensuales ni a cualquier otra obligación de pago contraída por **EL CONCESIONARIO** y que le será devuelta al término del presente contrato, siempre y cuando no exista deuda alguna generada ante **LA COOPERATIVA**. Esta garantía no generará el pago de intereses.

10.2 Póliza de Seguros de Responsabilidad Civil Extracontractual

EL CONCESIONARIO presentó la Póliza de Seguros de Responsabilidad Civil Extracontractual N° por daños materiales y personales causados involuntariamente a terceros, que además incluya la Responsabilidad Civil Patrimonial, que cubra a **LA COOPERATIVA**, considerándose éste como un tercero. Esta póliza emitida a favor de **LA COOPERATIVA** deberá estar vigente por todo el período de contratación y será equivalente a S/.50,000.00 (Cincuenta Mil y 00/100 nuevos soles).

10.3 Póliza de Deshonestidad

EL CONCESIONARIO presentó la Póliza de Deshonestidad N° que cubre la reposición íntegra de la pérdida de dinero, objetos o bienes por deshonestidad o infidencia del personal asignado al servicio, tanto de bienes propios como de terceros. En caso la compañía de seguro no cubra la reposición íntegra de la pérdida, esta será asumida por **EL CONCESIONARIO**. Esta póliza emitida a favor de **LA COOPERATIVA** deberá estar vigente por todo el período de contratación y será equivalente a S/.50,000.00 (Cincuenta Mil y 00/100 nuevos soles).

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA: SANCIONES ECONOMICAS

LA COOPERATIVA se reserva el derecho de efectuar inspecciones en el comedor, incluidas las cocinas y almacenes, y aplicar penalidades a **EL CONCESIONARIO** si se comprueba:

N°	INCUMPLIMIENTOS	PENALIDAD
1	Preparar alimentos con productos alimenticios con fecha de vencimiento expirada, adulterados, deteriorados, contaminados, con envase abollado o sin rótulo.	10% UIT
2	Exhibir, almacenar alimentos juntamente con productos tóxicos como detergentes, desinfectantes y otros.	10% UIT
3	Incumplir con las disposiciones de higiene del personal.	10% UIT
4	Incumplir con la capacitación de los manipuladores de alimentos.	5% UIT
5	Permitir trabajar a los manipuladores cuando presenten signos visibles de enfermedad.	5% UIT
6	Incumplir las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos.	5% UIT
7	No contar con Carnet vigente expedido por la Municipalidad.	10% UIT
8	Otros hallazgos no especificados que representen incumplimiento de las obligaciones.	05% UIT

En caso que el suministro de los almuerzos sea calificado por **LA COOPERATIVA** como inaceptable para el consumo, **EL CONCESIONARIO** se hará cargo del suministro sustitutorio en forma inmediata por otros alimentos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: CONFORMIDAD DEL SERVICIO

En caso de existir observaciones se levantará un Acta de Observaciones, en la que se indicará claramente en qué consisten éstas, dándole a **EL CONCESIONARIO** un plazo prudente para su subsanación. Si después del plazo otorgado, **EL CONCESIONARIO** no ha cumplido a cabalidad con la subsanación, **LA COOPERATIVA** podrá resolver el contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDAD POR DEMORA EN LA ENTREGA DEL LOCAL

Cuando **EL CONCESIONARIO** al vencimiento, resolución o rescisión del contrato no entregase el ambiente del Comedor y equipos, en las mismas condiciones como las recibió por parte de **LA COOPERATIVA**, se le aplicará una sanción monetaria equivalente al 10% de la UIT por cada día de demora a entrega del local a **LA COOPERATIVA**, además de la obligación a indemnizar los daños y perjuicios derivados de su retraso en devolver el ambiente a favor de **LA COOPERATIVA**.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: CESIÓN

EL CONCESIONARIO no podrá ceder su posición contractual en forma total o parcial en el presente contrato, ni alguno de sus derechos y obligaciones a favor de terceras personas, sin autorización previa y por escrito de **LA COOPERATIVA**.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: PROHIBICIÓN DE USO DEL LOCAL COMO GARANTÍA

EL CONCESIONARIO no podrá utilizar este contrato como garantía de Crédito Bancario, de cualquier modalidad, ni como AVAL. **LA COOPERATIVA**, no será responsable de las obligaciones que **EL CONCESIONARIO** contraiga debido a los gastos que demande la firma del presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: RESOLUCIÓN DE CONTRATO

Son causas de resolución del Contrato las siguientes:

16.1. Por Resolución por Causal Expresa.

La resolución se producirá de pleno derecho por incumplimiento de **EL CONCESIONARIO** respecto de las siguientes obligaciones:

- 16.1.1. Incumplimiento de la cláusula cuarta del presente contrato.
- 16.1.2. Incumplimiento de la cláusula sexta del presente contrato.
- 16.1.3. Incumplimiento de la cláusula séptima del presente contrato.
- 16.1.4. Aplicación de la cláusula décima segunda del presente contrato.
- 16.1.5. Incumplimiento de la cláusula décima cuarta del presente contrato
- 16.1.6. Incumplimiento de la cláusula décima quinta del presente contrato

En cualquiera de los casos citados en el presente numeral, la resolución del contrato se comunicará a la otra mediante carta notarial y surtirá efectos a partir del día siguiente de su recepción.

16.2. Por Resolución por Intimación del Acreedor.

Ante algún incumplimiento distinto a los señalados en el numeral 15.1, la parte afectada solicitará a la otra mediante carta notarial, el cumplimiento de la obligación incumplida en un plazo no menor de quince (15) días calendario; vencido dicho plazo sin que se haya cumplido la obligación requerida, el contrato quedará resuelto de pleno derecho.

16.3. Otras causas:

16.3.1. Por caso fortuito o fuerza mayor.

16.3.2. Si **EL CONCESIONARIO** es declarado en quiebra, disolución, liquidación, insolvencia o reestructuración.

En cualquiera de los casos citados en el presente numeral, la resolución del contrato se comunicará a la otra mediante carta notarial y surtirá efectos a partir del día siguiente de su recepción.

16.4. Por mutuo acuerdo de las partes.

Una vez resuelto el presente Contrato por cualquiera de las causales previstas en los numerales 16.1 al 16.4, las partes procederán a su liquidación, para lo cual se pagarán todas las obligaciones pendientes que genera el presente contrato, hasta la fecha en que operó la resolución.

La rescisión y/o resolución del presente contrato procederá de acuerdo a las normas del Código Civil.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉPTIMA: DIFERENCIA ENTRE CONDICIONES Y CARACTERÍSTICAS

En caso de existir diferencias entre los documentos relacionados con el presente contrato respecto a las condiciones y características del mismo, prevalecerá lo que sea más conveniente para **LA COOPERATIVA**.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: PREVENCIÓN DE LAVADO DE ACTIVOS

EL CONCESIONARIO manifiesta que los recursos que componen su patrimonio, para la ejecución de la prestación a su cargo, no provienen de lavado de activos, narcotráfico, captación ilegal de dinero y en general cualquier actividad ilícita; de igual manera manifiesta que los recursos recibidos en el desarrollo de este contrato, no serán destinados a ninguna de las actividades antes descritas.

EL CONCESIONARIO se obliga a realizar todas las actividades encaminadas a asegurar que todos sus socios, administradores, clientes y proveedores, y los recursos de estos, no se encuentran relacionados o provengan de cualquier actividad ilícita, particularmente de las anteriormente enunciadas.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR

19.1. Las partes convienen en someterse en forma expresa a lo dispuesto en el artículo 1315° del Código Civil, para efectos de definir al caso fortuito y a la fuerza mayor. Sin que tenga carácter limitativo y siempre y cuando estén comprendidas dentro de la definición que antecede, se consideran causales de fuerza mayor las que se deriven directa o indirectamente de: acciones militares, invasión, guerra civil, luchas civiles, insurrecciones, motines, huelgas y otros conflictos laborales, desabastecimiento sostenido de materiales debidamente comprobado, catástrofes naturales como terremotos, deslizamiento de tierras y/o piedras, aluviones o desbordamiento de ríos,

incendios o inundaciones, interrupciones de puentes y carreteras y cualquier otro daño y/o retraso por causa no imputable a **EL CONCESIONARIO**.

19.2. De producirse cualquiera de estas causas, la parte afectada deberá informarlo por escrito a la otra dentro de un plazo de setenta y dos (72) horas de verificado el evento. Invocada la causal y acreditada su ocurrencia, la otra parte dispondrá de cinco (05) días hábiles para rechazarla. Vencido dicho plazo sin comunicación expresa en contrario, se tendrá por aprobada su calificación y las consecuencias que de dichos eventos se deriven. Producida la causal se suspenderán los servicios, de ser el caso y se concederá a la parte afectada una ampliación de plazo, cuando menos de igual duración al del evento que originó la paralización del servicio. La suspensión del servicio no podrá exceder de sesenta (60) días calendario, vencidos los cuales ambas partes podrán dar por terminado el presente Contrato.

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO Y NOTIFICACIONES

Para la validez de todas las comunicaciones y notificaciones de las partes, con motivo de la ejecución de este contrato, ambas partes señalan como sus respectivos domicilios los indicados en la introducción de este documento. El cambio de domicilio de cualquiera de las partes surtirá efecto desde el día siguiente de la fecha de comunicación de dicho cambio a la otra parte, por cualquier medio escrito.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

Las partes acuerdan que cualquier controversia o reclamo que surja de, o se relacione con, la ejecución y/o interpretación del presente contrato, será resuelta en primer término, mediante el trato directo.

Sólo en el caso de no lograr una solución mediante esta vía, la controversia o litigio derivado o relacionado con este acto jurídico se someterá a un arbitraje de derecho a cargo de un tribunal arbitral, de acuerdo a las normas contenidas en el Reglamento de Arbitraje del Centro de Arbitraje de la Cámara de Comercio de Lima, a cuyas normas, administración y decisión se someten las partes en forma incondicional, declarando conocerlas y aceptarlas en su integridad.

El tribunal estará compuesto por tres (03) miembros, dos designados por cada una de las partes, los que a su vez designarán al tercero, quien presidirá el tribunal arbitral. En caso las partes no se pusieran de acuerdo y/o no estuviera conformado el tribunal, la designación del (o de los) árbitro(s) faltante(s) será realizada por el Centro de Arbitraje de la Cámara de Comercio de Lima.

El laudo arbitral será inapelable, definitivo y obligatorio para las partes, no pudiendo ser recurrido ante el Poder Judicial o ante cualquier instancia administrativa.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA: DOCUMENTOS DEL CONTRATO

Forman parte del presente Contrato, en calidad de anexos, los siguientes documentos:

- Anexo N° 1 : Bases del Concurso.
- Anexo N° 2 : Propuesta Técnica de **EL CONCESIONARIO**.
- Anexo N° 3 : Propuesta Económica de **EL CONCESIONARIO**.
- Anexo N° 4 : Relación del personal destacado a **LA COOPERATIVA**.
- Anexo N° 5 : Programa de Mantenimiento de Maquinarias y Equipos.

- Anexo N° 6 : Póliza de Seguros de Responsabilidad Civil Extracontractual.
- Anexo N° 7 : Póliza de Deshonestidad.
- Anexo N° 8 : Voucher de depósito de garantía
- Anexo N° 9 : Muebles y Enseres del Comedor en Concesión, de **LA COOPERATIVA**
- Anexo N° 10 : Muebles y Enseres del Comedor en Concesión, de **EL CONCESIONARIO**
- Tabla No. 1 : Criterios y Puntajes de Evaluación

En señal de conformidad, ambas partes firman el presente contrato en la ciudad de Lima a los xx días del mes de xxxxxxx del 20xx.

Sr.....

LA COOPERATIVA

Sr.

.....
EL CONCESIONARIO