

**CONCURSO DE MÉRITOS N° 002-2013-BN
PRIMERA CONVOCATORIA**

1. BASES

CONTRATACIÓN DE CONCESIONARIO DE ALIMENTOS PARA LOS COMEDORES DE LAS SEDES OFICINA PRINCIPAL, JAVIER PRADO Y ELIZALDE DEL BANCO DE LA NACIÓN

1.1 ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Banco de la Nación
RUC N° : 20100030595

1.2 DOMICILIO LEGAL

Av. República de Panamá N° 3664 – San Isidro

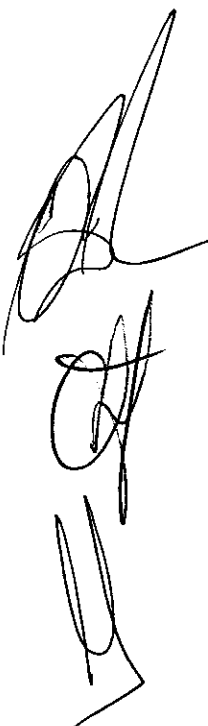
1.3 OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El objeto de la presente convocatoria es seleccionar a la persona natural o jurídica, que bajo la modalidad de contrato de concesión, brinde el servicio de comedor a los trabajadores de las Sedes Oficina Principal, Javier Prado y Elizalde, garantizando un servicio eficiente, de alta calidad, higiene, rapidez y con una variedad de alimentos sanos y surtidos, de acuerdo a las exigencias y necesidades del personal.

Los Términos de referencia que se consignan en el Anexo N° B, forman parte integrante de estas Bases.

1.4 BASE LEGAL

Es de responsabilidad de CONCESIONARIO el cumplimiento de los siguientes dispositivos legales:

- 
- Ley General de Salud, Ley N° 26842.
 - R.S. N° 019-81-SA/DVM del 17-09-81 "Normas para el Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva".
 - D.S. N° 007-98-SA del 24-09-08 "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
 - D.S. N° 022-2001-SA del 16-07-2001 "Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en viviendas y establecimientos comerciales, industriales y de Servicios".
 - Norma Sanitaria para el funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA.
 - Ley de Inocuidad de los Alimentos D.S. 034-2008-AG.
 - Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, Ley N° 29783.
 - Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, Decreto Supremo N° 005-2013-TR.
 - Reglamento de Seguridad y Salud en el Trabajo del Banco de la Nación
 - Normas de Seguridad y Salud en el Trabajo que disponga el Banco de la Nación.

El Banco queda eximido de toda responsabilidad originada por el CONCESIONARIO en el incumplimiento de las leyes, reglamentos o disposiciones vigentes.

1.5 El Comité del Concurso será el responsable de la aplicación del procedimiento contenido en la presente Bases.

2. ETAPAS DEL PROCESO

2.1 CRONOGRAMA DEL PROCESO

▪ **Convocatoria : 13 de Setiembre de 2013**

La convocatoria se efectuará mediante carta de invitación dirigida a las personas naturales y/o jurídicas dedicadas al objeto de la convocatoria y publicación en el Portal Web del Banco de la Nación.

▪ **Registro de Participantes y Entrega de Bases : 16 al 17 de Setiembre de 2013**

Módulo de Atención a Proveedores de la División de Abastecimiento del Departamento de Logística, ubicado en Av. Republica de Panamá N° 3664 – San Isidro, desde las 09:00 a 17:00 horas.

El proveedor que recoja las bases deberá llenar el formato de inscripción como participante de acuerdo al **Formato A**.

▪ **Visita a las Instalaciones de la Sede: 17 de Setiembre de 2013**

Sede	Hora
Oficina Principal	9.00
Javier Prado	10.30
Elizalde	12.00

- Los participantes deberán realizar una visita guiada a las instalaciones donde se desarrollará el servicio de alimentación materia de la presente concesión, siendo el único día para dicha visita la fecha señalada.

- Para que se brinde las facilidades de ingreso a las instalaciones se deberá remitir el lunes 16 de setiembre de 2013 hasta las 15:00 horas una carta dirigida a la sección Contratación de Servicios en la sede Principal y/o correo electrónico contrataciondeservicio@gmail.com, hvalderrama@bn.com.pe y 2644001@bbn.com.pe indicando nombres, apellido(s) completos y DNI de la(s) persona(s) que asistirá(n) a la visita técnica

▪ **Presentación de Propuestas : 18 de setiembre de 2013**

Las propuestas estarán dirigidas al Presidente del Comité del Concurso de Méritos N° 002-2013-BN / Primera Convocatoria, se presentaran en dos sobres en el que indique claramente el nombre y número de proceso; así como nombre o razón social del postor, separando la propuesta técnica, en el sobre N° 01 y la propuesta económica en el sobre N° 02, los mismos que deberán encontrarse perfectamente cerrados. La presentación de propuestas se realizara en el Módulo de Atención de la División Abastecimiento del Departamento de Logística ubicado en Av. Republica de Panamá N° 3664 – San Isidro. Desde las 09:00 a 17:00 horas.

▪ **Evaluación de Propuestas :**

La evaluación de propuestas incluirá dos (2) etapas:

-Evaluación Documental: Del 19 al 20 de Setiembre de 2013 Acto privado en el cual se verificará la presentación de la documentación mínima requerida y se aplicarán los factores de evaluación técnica. Los resultados de la evaluación documental se comunicarán a los participantes mediante correo electrónico.

-Evaluación Sensorial (Degustación): Del 23 al 24 de Setiembre de 2013
Acto privado al cual accederán los postores que pasen la evaluación documental.

-Evaluación de las propuestas económicas: 25 de Setiembre de 2013, Acto privado al cual accederán los postores que obtengan el puntaje técnico mínimo (80 puntos).

- **Declaración del Ganador de la Concesión del Local : 25 de Setiembre de 2013** El otorgamiento de la Concesión se notificara al ganador mediante carta.

2.2 FORMA Y PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

Las propuestas se presentaran en dos sobres cerrados y deberán consignar el siguiente detalle:

Señor
PRESIDENTE DEL COMITÉ DEL CONCURSO DE MÉRITOS N° 002-2013-BN PRIMERA CONVOCATORIA
BANCO DE LA NACIÓN

CONTRATACIÓN DE CONCESIONARIO DE ALIMENTOS PARA LOS COMEDORES DE LAS SEDES OFICINA PRINCIPAL, JAVIER PRADO Y ELIZALDE DEL BANCO DE LA NACIÓN
SOBRE N° 1: PROPUESTA TÉCNICA
SEDE OFICINA PRINCIPAL
NOMBRE / RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR

Señor
PRESIDENTE DEL COMITÉ DEL CONCURSO DE MÉRITOS N° 002-2013-BN PRIMERA CONVOCATORIA
BANCO DE LA NACIÓN

CONTRATACIÓN DE CONCESIONARIO DE ALIMENTOS PARA LOS COMEDORES DE LAS SEDES OFICINA PRINCIPAL, JAVIER PRADO Y ELIZALDE DEL BANCO DE LA NACIÓN
SOBRE N° 2: PROPUESTA ECONÓMICA
SEDE OFICINA PRINCIPAL
NOMBRE / RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR

2.2.1 CONTENIDO DE LAS PROPUESTAS

Se presentaran en un (1) original

SOBRE N° 1 PROPUESTA TÉCNICA

El sobre N° 1 contendrá la siguiente documentación de presentación obligatoria:

1. Declaración Jurada de Datos del Postor de acuerdo al Anexo N° 1; en caso de presentarse en Consorcio, cada una de las Partes Consorciadas deberá presentar su Declaración Jurada.
2. Carta Compromiso de acuerdo al Anexo N° 2 donde el postor se compromete a: Cumplir con los Términos de Referencia del Anexo N° B de las Bases.
3. Declaración Jurada de no tener impedimento para contratar con el Estado, según Anexo N° 3

4. Promesa formal de consorcio. Según Anexo N° 4 (De ser el caso).
5. Declaración Jurada de Seriedad de Oferta. Según Anexo N° 5.
6. Copia del DNI del postulante o del representante legal de la empresa y/o del representante del consorcio.
7. Copia de curriculum vitae debidamente documentado, PARA CADA SEDE, de (01) un administrador/supervisor quien atenderá las inquietudes de los comensales y de (01) un profesional nutricionista para la confección de los menús Y (01) un Cocinero.
8. Constancia de visita técnica.

Es obligatoria la presentación de todos los documentos requeridos por las Bases, la falta de uno de ellos, invalida la propuesta.

-Documentación de presentación facultativa:

9. Información referida a la aplicación de los Factores de Evaluación del Anexo N° 2 de las Bases, la que deberá especificar lo siguiente:

i. Factores Referidos al Postor:

- El postor deberá acreditar su experiencia en la actividad con copia simple de contratos, constancias o certificados, o comprobantes de pago por servicios realizados en los últimos 15 años,

ii. Factores Referidos al Personal:

- Se precisa que únicamente se evaluará la experiencia del Administrador-Supervisor asignado al servicio.

El postor para acreditar la experiencia del Administrador-Supervisor propuesto, deberá presentar certificados y/o constancia de trabajo por servicios similares o iguales a los requeridos en el presente Concurso de Méritos. Mínimo 1 año de experiencia.

iii. Plan de Trabajo y mejoras en el servicio:

Declaración Jurada por la disponibilidad del servicio, donde se detallará lo siguiente:

- Adjuntar la programación de menús ejecutivos (mínimo 2), platos a la carta (mínimo 2) y una (1) dieta, para un periodo de 30 días de consumo.
- Detallar la disponibilidad de otros alimentos diversos.

iv. Proceso de Degustación:

- Los postores deberán presentar muestras de 02 menús ofertados (entrada, segundo, refresco y postre), de los cuales los miembros del Comité Especial y el personal designado por el Banco de la Nación procederán a degustar; la decisión del mejor menú será realizado por quórum de los miembros del comité presentes y se dejará constancia en un acta. Se deberá presentar porciones de degustación para 7 personas, de cada uno de los menús (7 económico y 7 ejecutivo).

SOBRE N° 2 PROPUESTA ECONÓMICA:

Carta Oferta del postor, la que será consignada en moneda nacional, a todo costo precisando el precio de los menús incluyendo los impuestos de ley, conforme al modelo del Anexo N° 6

El Sobre N° 2 deberá contener el precio unitario del menú económico, menú ejecutivo, incluido el Impuesto General a las Ventas y cualquier otro concepto que pudiera tener incidencia en el costo final de cada uno de los precios solicitados; dichos montos no podrán exceder de los montos establecidos como valor referencial, de acuerdo al siguiente detalle:

DETALLE	VALOR REFERENCIAL S/.
MENU ECONÓMICO	Como Máximo S/ 7.00
MENU EJECUTIVO	Como Máximo S/ 8.00

Los postores que presenten su propuesta con montos superiores a los montos indicados en el cuadro serán descalificados.

2.3 EVALUACIÓN DE PROPUESTAS Y OTORGAMIENTO DE LA CONCESIÓN

El Comité abrirá el Sobre N° 1 verificando que este contenga la documentación mínima exigida en el punto 2.2.1 de las presentes Bases, quedando admitida la propuesta, en caso que la propuesta no tenga la documentación señalada, se desestimara la propuesta considerándola como no presentada.

Solo una vez admitidas las propuestas el Comité aplicara los factores de evaluación que se indica y asignará los puntajes correspondientes, conforme a los criterios establecidos y a la documentación sustentatoria presentada.

La evaluación de las propuestas se realizara en acto privado. El Comité especial llevará a cabo la evaluación de la información contenida en las propuestas en base a los criterios y factores de evaluación que figuran en el Anexo D y Anexo E; que forman parte de las presentes Bases.

La evaluación de propuestas se realizará en dos (2) 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

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

$$P_i = \frac{O_m \times PMPE}{O_i}$$

Donde:

i	=	Propuesta
Pi	=	Puntaje de la propuesta económica i
Oi	=	Propuesta Económica i
Om	=	Propuesta Económica de monto o precio más bajo
PMPE	=	Puntaje Máximo de la Propuesta Económica

Para efectos de esta evaluación, se sumará el costo del menú ejecutivo más el costo del menú económico ofertado por cada proveedor.

Esta suma será el monto de la oferta económica del proveedor.

PUNTAJE TOTAL:

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

c ₁	=	Coeficiente de ponderación para la evaluación técnica	=	0.60
c ₂	=	Coeficiente de ponderación para la evaluación económica	=	0.40

Donde: $c_1 + c_2 = 1.00$

2.4 VALIDEZ DE LA OFERTA

El plazo mínimo de validez oferta se extenderá hasta la fecha de suscripción del contrato, por el ganador del Concurso de Méritos o el que quedase en segundo lugar, de ser el caso. Las propuestas que no se ajusten a este requisito, se tendrán como no presentadas.

2.5 PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO

El plazo contractual del servicio será de 24 meses.

2.5 FORMA DE PAGO

El pago se efectuara diariamente por los trabajadores de El Banco quienes cancelaran con sus propios recursos, en moneda nacional el consumo realizado.

2.6 RESULTADO DEL PROCESO

La adjudicación de la concesión se comunicara por escrito al postor que resultase ganador para proceder a la firma del contrato respectivo y estará para conocimiento de los participantes en el Módulo de Atención al Proveedor de la División Abastecimiento del Departamento de Logística ubicado en Av. República de Panamá N° 3664 – San Isidro.

2.7 PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El postor favorecido tiene un plazo de hasta diez (10) días hábiles, a partir de la fecha de notificación de la adjudicación de la concesión, para la suscripción del contrato, para lo cual previamente deberá presentar la siguiente documentación, además de la señalada en las bases, lo siguiente:

1. Copia simple de vigencia de poderes del Representante Legal de la empresa.
2. Copia simple del Registro Único del Contribuyentes.
3. Carta Fianza por Permanencia y Cumplimiento del Servicio, de acuerdo a lo señalado en el Numeral 2.9 de las presentes Bases.
4. Relación Completa del personal que trabajara en el comedor adjuntando lo siguiente:
 - Fotocopia del DNI
 - Carnet Sanitario Vigente
 - Certificado de antecedentes policiales y judiciales.
6. Copia de Póliza de Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (Pensión y Salud) del personal asignado al servicio

Si el postor favorecido con la adjudicación de la concesión, no cumpliera con suscribir el contrato en el plazo estipulado, perderá su derecho a la adjudicación. En este caso El Banco adjudicará la concesión al participante que ocupó el segundo lugar.

2.8 CONFORMIDAD Y CALIDAD DEL SERVICIO

El control de la ejecución y cumplimiento de los términos contractuales estará a cargo del Departamento de Logística, División Abastecimiento, Sección Contratos; La supervisión y apoyo logístico estará a cargo de la Sección de Transportes y Servicios Generales, División Servicios del Departamento de Logística; ; la supervisión de los aspectos relacionados a la seguridad alimentaria, cantidad de calorías, preparación de los alimentos y **verificación de los resultados del análisis bromatológico que realice el proveedor** estará a cargo de la Sección Asistencia y Bienestar del Departamento de Recursos Humanos, quienes verificarán periódicamente la calidad y el servicio realizado. Esta periodicidad en la supervisión, no enerva el derecho a reclamo posterior por vicios ocultos, inadecuación a los Términos de Referencia u otras situaciones anómalas verificables, por lo que el Concesionario se compromete a corregir al solo requerimiento de El Banco con los fundamentos del caso.

2.9 GARANTIAS

El postor que resultara ganador del concurso deberá presentar la garantía de la permanencia y cumplimiento del servicio considerando lo siguiente:

- La carta fianza tendrá carácter de: solidaria, incondicional, irrevocable y de realización automática a favor del Banco y será emitida por entidad bancaria o financiera y tendrá una vigencia de 1 año, renovable por periodos iguales hasta 30 días posteriores al término del contrato.
- El monto de la Garantía de la permanencia y cumplimiento del servicio será de US \$ 1,000.00 (Un Mil y 00/100 Dólares Americanos).

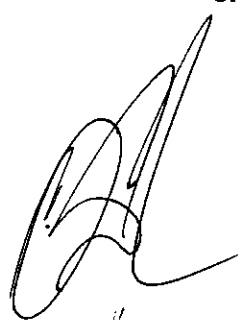
– La Carta Fianza deberá ser entregada por el postor a más tardar el día de suscripción del contrato y su vigencia regirá, a partir del día siguiente de suscrito el contrato hasta 30 días posteriores al término del contrato.

– La Garantía será ejecutada en los siguientes casos:

- Por incumplimiento del contrato.
- Por deficiencias en los servicios proporcionados, a juicio de El Banco.
- Si el CONCESIONARIO es requerido para efectuar el reemplazo, reparación de bienes deteriorados y/o perdidos, así como cualquier daño ocasionado al personal por consumo de los alimentos, y no lo cancelara en el termino de siete (7) días calendario, el Banco ejecutará la carta fianza de garantía hasta el valor de la reparación o reposición, según sea el caso, teniendo en cuenta el valor vigente en el mercado al momento de su reposición o reparación.

En caso de que la garantía sea insuficiente, el Banco iniciará la acción judicial correspondiente.

3. OTRAS DISPOSICIONES



Rigen para este Concurso de Méritos las disposiciones que se consignan en estas Bases y en los Términos de Referencia, no siendo de aplicación la normatividad de Contrataciones del Estado, por tratarse de un servicio cancelable por los trabajadores usuarios del mismo.

Los participantes podrán visitar las instalaciones del Comedor, para tal efecto deberán apersonarse a la Sección Servicios Generales y registrar su visita con el Supervisor de la Sección.



El Banco podrá visitar las instalaciones del postor, o los lugares donde tenga concesión operando en la actualidad.

Las personas naturales y/o jurídicas no podrán participar en el presente concurso de méritos en caso de registrar antecedentes de observaciones que hubieran realizado las empresas a las cuales prestó servicios, las mismas que se hubieran notificado por escrito.



A solicitud del Banco se utilizarán las instalaciones del comedor de la Sede Principal cuando este lo estime conveniente, realizando la comunicación al concesionario, con una anticipación de 07 (siete) días naturales para el uso exclusivo del mismo.

ANEXO B
TERMINOS DE REFERENCIA

**SERVICIO DE CONTRATACIÓN DE CONCESIONARIO DE ALIMENTOS PARA LOS
COMEDORES DE LAS SEDES OFICINA PRINCIPAL, JAVIER PRADO Y ELIZALDE DEL
BANCO DE LA NACIÓN**

1 OBJETO

Los trabajadores de la Sede Oficina Principal del Banco de la Nación deben contar con servicio de comedor. Esta deberá estar a cargo de una empresa especializada en el rubro de concesión de alimentos, que cuente con la debida experiencia e infraestructura.

2 FINALIDAD PÚBLICA

La finalidad pública del presente servicio es brindar atención de alimentación a los trabajadores de las Sedes Oficina Principal, Javier Prado y Elízalde bajo la modalidad de autoservicio, en condiciones óptimas de higiene y salubridad, así como buena calidad de alimentos.

3 REFERENCIA NORMATIVA

- Ley General de Salud, Ley N° 26842
- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA
- Norma Sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines, Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA
- R. S. N° 019-81-SA/DVM del 17.09.81 "Normas para el funcionamiento de servicios de alimentación colectiva"
- D. S. N° 022-2001-SA del 16.07.2001 "Reglamento sanitario para las actividades de saneamiento ambiental en viviendas y establecimientos comerciales, industriales y de servicios.
- Ley de inocuidad de los alimentos Ley N° 1062
- Reglamento de la ley de inocuidad de los alimentos D. S. 034-2008-AG
- Ley N° 26790 y su reglamento DS N° 003-98 SA.
- Ley N° 29783 Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo
- Decreto Supremo N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo Inciso 9
- Reglamento de Seguridad y Salud en el Trabajo del Banco de la Nación
- Normas de Seguridad y Salud en el Trabajo que disponga el Banco de la Nación.

Si la empresa concesionaria no cumplierse con lo reglamentado será causal para hacer de conocimiento, de esta falta, a la Sección Ejecución y Seguimiento de Contratos, División Abastecimiento del Departamento de Logística del Banco de la Nación, para que se tomen las acciones preventivas necesarias.

4. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO A CONTRATAR

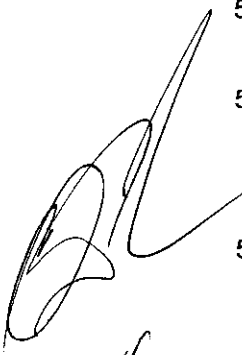
4.1 ÁMBITO COMPRENDIDO

El servicio se ejecutara en los siguientes ambientes:

- 1) Comedor, ubicado en el 6° piso del edificio Oficina Principal, sito en avenida República de Panamá N° 3664 – San Isidro.
- 2) Comedor, ubicado en el 6° piso del edificio Sede Javier Prado, sito en esquina Av. Javier Prado con Av. Arequipa.
- 3) Comedor, ubicado en Av. Antonio Elízalde 495, Cercado de Lima

El alcance del servicio comprende la realización de actividades que se especifican en el anexo A.

5. OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES DE LA EMPRESA CONCESIONARIA

- 
- 
- 
- 5.1 Cumplimiento del contrato conformado por las bases integradas y documentos derivados del presente proceso.
 - 5.2 Será condición indispensable que la empresa concesionaria cuente con medios, infraestructura, equipos, menajes y utensilios adecuados que garanticen la efectiva ejecución del servicio en los plazos establecidos por el Banco de la Nación. La empresa deberá contar con personal técnico y profesional idóneo, en la cantidad y de nivel suficiente, de forma que garantice la efectiva prestación del servicio.
 - 5.3 La empresa concesionaria deberá proveer de al menos un número telefónico en su oficina principal. Además, el representante y administrador de cada Sede deberán contar con celular y servicio de correo electrónico.
 - 5.4 ~~La empresa concesionaria deberá cumplir con todas las estipulaciones de las bases integradas y definitivas del contrato. Asimismo, deberá cumplir y hacer cumplir a su personal las normas de seguridad y salud que establezca el Banco de la Nación.~~
 - 5.5 La empresa concesionaria es responsable del mantenimiento de los equipos y componentes instalados en el área de cocina y comedor.
 - 5.6 La Sección Servicios Generales – División Servicios, es responsable de efectuar la fumigación bimensual en los ambientes del comedor y cocina. Copia del certificado de cada fumigación deberá ser remitido a la Sección Asistencia y Bienestar – Departamento de Recursos Humanos.
 - 5.7 La empresa concesionaria es responsable de mantener la limpieza, orden, buen estado de presentación y funcionamiento de todos los ambientes del comedor, cocina, depósito de alimentos, bodegas, equipos, servicios higiénicos, vestuario, mobiliario, utensilios y similares.
 - 5.8 Es responsabilidad de la empresa concesionaria, el transporte de los alimentos al local del Banco de la Nación en contenedores especialmente acondicionados y apropiados, cuyo traslado deberá ser hecho en condiciones que no afecten la calidad y el estado sanitario de los mismos. Los envases deberán ser del tipo autorizado por reglamento sanitario de alimentación.
 - 5.9 El transporte y traslado de víveres y alimentos se deberá efectuar fuera de los horarios laborales del Banco de la Nación y haciendo uso del ascensor de servicio del edificio.
 - 5.10 El concesionario es responsable de la programación y el control de sus stocks de víveres a fin de mantener una reserva permanente de seguridad para la buena atención de los servicios de alimentación y otras especialidades.
 - 5.11 El concesionario es responsable de entregar al Banco de la Nación, los equipos e implementos al finalizar su contrato, en las mismas condiciones en las que fue cedido en la buena pro; debiendo constar en el acta de entrega de los mismos. En caso se verifique deterioro o destrucción de los equipos e implementos, el concesionario deberá asumir los costos de su reparación o reemplazo.
 - 5.12 El concesionario asumirá la responsabilidad en caso de accidentes, daños, invalidez y/o accidentes fatales de su personal o de terceras personas, que pudieran ocurrir durante la prestación del servicio, por lo que el Banco de la Nación se encuentra liberado de toda responsabilidad al respecto.

6. OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES DEL BANCO

- 6.1 El Banco de la Nación se reserva el derecho de rechazar o retirar al personal de la concesionaria que no reúna el perfil correspondiente. El personal de la concesionaria que a solicitud de esta entidad sea retirado, no podrá ser considerado nuevamente.
- 6.2 El Banco de la Nación, para atender los servicios de alimentación, entregará a la empresa concesionaria, el área de comedor y cocina debidamente implementado; además ofrecerá los servicios de energía eléctrica, agua y teléfono (anexo interno), sin costo alguno, cuyo ahorro para la empresa redundará en los precios a ofertar en el servicio.
- 6.3 Al iniciarse la ejecución del servicio, se entregará a la empresa concesionaria, un acta en el cual se detallarán todos los equipos e implementos establecidos en el área del comedor y cocina.
- 6.4 Del punto anterior, estos bienes se entregarán en buen estado y operativos. Será de responsabilidad de la empresa concesionaria el mantenimiento preventivo y correctivo de las mismas.
- 6.5 Se adjunta el cuadro Anexo A con detalle de bienes y equipamiento del área de comedor y cocina de la Sede Oficina Principal.

7. REQUISITOS MINIMOS DE LA EMPRESA CONCESIONARIA

- 7.1 La empresa deberá tener experiencia comprobada en atención de concesión de alimentos a empleados administrativos de empresas comerciales, de servicios y/o Bancos (no personal obrero de industrias y/o minas y/o servicios de limpieza y/o de seguridad)
- 7.2 El personal permanente para cada sede deberá estar conformado por (01) un administrador quien se encargará de la planificación, programación, control del servicio y atención al cliente, (01) un profesional nutricionista para la confección de los menús y (01) Cocinero principal graduado en la especialidad de cocina en una escuela o Instituto con valor oficial. El administrador y el nutricionista deberán tener al menos 2 años de experiencia en cargos similares, y el cocinero principal al menos 1 año como cocinero principal de restaurantes y/o concesionarios de alimentos. La empresa deberá remitir copia de curriculum vitae de este personal debidamente documentado
- 7.3 El personal de la empresa concesionaria deberá reunir las siguientes condiciones:
- Ser mayor de edad
 - Tener buena salud física y mental
 - No tener antecedentes policiales, ni penales
 - Tener buena presencia y buen trato al cliente
- 7.4 El personal deberá gozar de buen estado de salud, acreditada con sus respectivos carnets sanitarios y de los exámenes seriados de heces (parasitológico) otorgados por el área de salud con una antigüedad no mayor de treinta (30) días a su presentación, debiendo renovarlos cada seis (6) meses.
- 7.5 Las indumentarias y / o uniformes deberán ser de color claro; las mismas que deberán comprender gorro, mascarilla, guantes y calzado impermeable.
- 7.6 El personal de cocina, de atención, limpieza y lavado usará uniformes adecuados proporcionados por la empresa concesionaria, quien cuidará permanentemente de la correcta presentación, aseo y pulcritud de sus trabajadores; el uso de los mismos y de la cofia protectora de cabello deberá ser permanente.

- 7.7 El representante de la empresa mensualmente para el inicio y realización de la prestación deberá coordinar y solicitar la autorización de ingreso correspondiente, con 48 horas de anticipación, mediante una carta escrita dirigida al Jefe de la Sección Servicios Generales. En esta carta se deberá indicar la relación completa del personal (nombres, apellidos, N° de DNI y cargos), fotocopia del carnet sanitario actualizado, certificados de antecedentes policiales, expedidos por la Policía Nacional.
- 7.8 El personal de la empresa concesionaria, asignado a brindar el servicio, deberá contar con la póliza de seguro complementario de trabajo de riesgo (pensión y salud), la misma que deberá estar vigente hasta la culminación del contrato de concesión. Dicha póliza deberá ser presentada a la firma del contrato de concesión, cuya copia deberá ser endosada a favor del Banco de la Nación y entregada al momento de la suscripción del contrato al Banco por el representante de la empresa concesionaria. En el caso de personal de reemplazo deberá también contar con la Póliza antes mencionada.
- 7.9 No se permitirá su ingreso si no se cuenta con los requisitos indicados líneas arriba.
- 7.10 El personal de trabajadores de la empresa concesionaria deberá trabajar en forma permanente durante la ejecución del contrato siendo de cuenta y riesgo de la empresa el pago de las remuneraciones, gratificaciones, vacaciones, indemnizaciones, Seguro Social o Sistema Privado de Pensiones, Sistema Nacional de Pensiones, seguro por accidentes de trabajo, demás beneficios sociales en general, seguro, tributos, así como las obligaciones derivadas de este contrato y demás conceptos que son de cargo de la concesionaria sus dependientes y/o terceros, requeridos para la ejecución del contrato.
- 7.11 Durante la preparación de los alimentos el personal de la concesionaria no deberá comer y / o fumar.
- 7.12 Durante el desarrollo del servicio y la preparación de los alimentos el personal de la empresa concesionaria, no deberá utilizar joyas, relojes y otros implementos que no correspondan con lo detallado en los puntos anteriores.
- 7.13 Queda entendido que la empresa concesionaria pagará a sus trabajadores las remuneraciones durante el tiempo que el personal labore para él, en relación con el servicio materia del contrato y durante la vigencia de éste, sin que ello signifique ninguna dependencia entre la concesionaria y el Banco de la Nación, ni entre el personal de aquel y el Banco de la Nación, personal que dependerá única y exclusivamente de la concesionaria para todos sus efectos laborales.
- 7.14 El personal de vacaciones o con permisos otorgados por la empresa concesionaria, será reemplazado, cuidando que siempre se mantenga el número suficiente de trabajadores para no disminuir la calidad del servicio.
- 7.15 Cuando a juicio del Banco de la Nación, manifestado por escrito, se solicite cambiar a un trabajador que no satisfaga las exigencias del trabajo o no sea idóneo, la empresa concesionaria se compromete a sustituirlo en un plazo no mayor de tres (03) días útiles.
- 7.16 Asimismo, el personal que cometa falta grave contra la moral o disciplina será retirado de inmediato.

8. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

8.1 LUGAR

El servicio se ejecutará en los locales señalados en el numeral 4.1. El alcance del

servicio comprende la realización de lo detallado en el anexo B.

Los postores para la presentación de su propuesta, deberán efectuar una visita técnica a las instalaciones en donde se prestará el servicio el día 17 de setiembre de 2013 en el siguiente horario:

SEDE	HORA
Principal	09:00 a.m.
Javier Prado	10:30 a.m.
Elizalde	12:00 p.m.

La visita permitirá al postor verificar y obtener información real (in situ) de las condiciones del servicio que van a prestar, con respecto a los requerimientos logísticos; así como establecer cantidades, tipos de equipos, materiales y suministros que requiere y los costos que éstos involucren, finaliza la visita deberá requerir la constancia correspondiente.

Para que se brinde las facilidades de ingreso a las instalaciones se deberá remitir el lunes 16 hasta las 15:00 horas una carta dirigida a la Sección Contratación de Servicios en la Sede Principal y/o al correo electrónico: contrataciondeservicio@gmail.com, hvalderrama@bn.com.pe y 2644001@bn.com.pe, indicando nombres, apellidos completos y N° de DNI de la(s) persona(s) que asistirá(n), a la visita técnica.

El contratista deberá conocer en detalle las condiciones del lugar (ambiente, localización) donde se prestará el servicio por lo tanto, no podrá solicitar reconocimiento de mayores precios por desconocimiento de las mismas.

8.2 PLAZO DE EJECUCIÓN

El servicio de contratación de concesionario de alimentos para, será de dos (02) años y regirá a partir del siguiente día hábil de la firma del contrato.

9. SUPERVISIÓN DE LA PRESTACIÓN

9.1 La supervisión estará a cargo de las siguientes áreas:

- El cumplimiento de los términos contractuales, estará a cargo del Departamento de Logística, División Servicios, Sección Ejecución y Seguimiento de Contratos, previo informe de la Sección Asistencia y Bienestar del Departamento de Recursos Humanos.
- La supervisión de servicios generales, mantenimiento de equipamiento del comedor – cocina y apoyo logístico estará a cargo de la Sección Servicios Generales, División Servicios del Departamento de Logística
- La supervisión de aspectos referente a la seguridad alimentaria, número de calorías, preparación de los alimentos y estudios bromatológicos estará a cargo de la Sección Asistencia y Bienestar del Departamento de Recursos Humanos.

9.2 Personal asignado de la Sección Servicios Generales, División Servicios y Sección Asistencia y Bienestar del Departamento de Recursos Humanos, de manera conjunta, verificarán periódicamente e inopinadamente la calidad y el servicio realizado.

9.3 Estas visitas de inspección serán periódicas e inopinadas, para lo cual se contara con formatos de check list, ver formatos en anexo C.

9.4 Esta periodicidad en la supervisión no enerva el derecho a reclamo posterior por vicios ocultos, inadecuación a los términos de referencia u otras situaciones anómalas verificables, por lo que la empresa concesionaria se compromete a corregir al solo requerimiento del Banco con los fundamentos del caso.

9.5 Durante el período de ejecución del servicio, de manera inopinada, se realizarán

exámenes micro y/o bromatológicos de los alimentos como mínimo dos veces cada año, y el costo estará a cargo del Banco.

- 9.6 Del punto anterior, estos exámenes bromatológicos deberán efectuarse mediante un centro especializado y autorizado por DIGESA o MINSA. Personal de la Sección Servicios Generales en coordinación con personal de la Sección Bienestar estarán a cargo.

10. IMPACTO AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

El representante de la empresa contratista deberá remitir a la Jefatura de la Sección Servicios Generales, copia de la póliza de seguro complementario de trabajo de riesgo SCTR (pensión y salud) del personal asignado al servicio. Esta será presentada a la firma del contrato y deberá estar vigente hasta la conformidad de la prestación.

Asimismo, deberá cumplir con lo establecido en el reglamento de seguridad e higiene ocupacional, por lo tanto se responsabiliza por la ropa y equipos adecuado de su personal, así como la cobertura de los seguros por potenciales riesgos de accidentes (considérese de ser el caso también la ley N° 26790 y su reglamento DS N° 003-98 SA., en lo que respecta al seguro complementario de trabajo de riesgo de prestaciones de salud - Seguro social de Salud (Essalud) o una Entidad Promotora de Salud (EPS) y pensiones de invalidez/sepelio - compañía de seguros y Oficina de Normalización Provisional (ONP), de los cuales exime al Banco de la Nación, asumiendo el total de sus consecuencias en caso de ocurrencia de accidentes, con ocasión de la ejecución de la prestación.

El proveedor del servicio es el único responsable de cumplir con la seguridad y salud de su personal, así como el único responsable de asumir los costos y gastos que requiera su personal en caso de accidentes.

11. GARANTIA DE LA PRESTACIÓN

- 11.1 La empresa contratista deberá presentar una carta fianza que garantice la permanencia y fiel cumplimiento del contrato de concesión de servicio.

- 11.2 Esta garantía deberá tener los siguientes considerandos:

- La carta fianza tendrá carácter de: solidaria, incondicional, irrevocable y de realización automática a solo requerimiento y a favor del Banco de la Nación, siempre y cuando haya sido emitida por una entidad bancaria o financiera y sujeta al ámbito de la Superintendencia de Banca y Seguros. Esta tendrá vigencia de 01 año, renovable por períodos iguales hasta 30 días posteriores al término del contrato.
- El monto de la garantía será de US \$ 1000.00 (Mil con 00/100 Dólares Americanos)
- La carta fianza deberá ser entregada a más tardar el día de la suscripción del contrato.

- 11.3 La garantía será ejecutada en los siguientes casos:

- Por incumplimiento del contrato.
- Por deficiencias en los servicios proporcionados, a juicio del Banco de la Nación.
- Si la empresa concesionaria no cumpliera en efectuar el reemplazo de bienes perdidos, así como cualquier daño ocasionado al personal por consumo de los alimentos
- Del punto anterior, si la empresa no cancelara en el término de siete (07) días calendario, el Banco de la Nación ejecutará la carta fianza de garantía de buen cumplimiento hasta el valor de la reparación o reposición, según sea el caso, teniendo en cuenta el valor vigente en el mercado al momento de su reposición o reparación.

- 11.4 En caso de que la garantía sea insuficiente, el Banco de la Nación iniciará la acción judicial correspondiente.

12. PENALIDADES E INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

12.1 Se establecen las siguientes penalidades:

Falta	Penalidad
A un primer resultado desfavorable de los exámenes micro y/o bromatológico	0.5 UIT
Al segundo resultado desfavorable de los exámenes micro y/o bromatológico	1 UIT
Al tercer resultado desfavorable de los exámenes micro y/o bromatológico	El BN podrá resolver el contrato
Por servir alimentos semi crudos y/o de notoria mala calidad	0.10 UIT
Por servir alimento con suciedades y/o impurezas en la comida	0.10 UIT
El personal del concesionario no está adecuadamente vestido con su gorro, mascarilla, guantes y calzado impermeable	0.05 UIT
Por no subsanar en 24 horas un primer incumplimiento de cualquier otra de las obligaciones contraídas en el contrato y precisadas en los términos de referencia de las bases,	0.10 UIT
Al segundo incumplimiento de cualquier otra de las obligaciones contraídas en el contrato y precisadas en los términos de referencia de las bases,	0.20 UIT

12.2 Finalmente, de producirse un tercer incumplimiento de cualquier obligación contraída en el contrato y precisada en los términos de referencia de las bases, el Banco de la Nación podrá resolver el contrato, lo cual le dará derecho a exigir la indemnización por los daños y perjuicios a que hubiere lugar.

12.3 Dichas penalidades deberán ser abonadas por el concesionario a la cuenta del BN, cuenta que será establecida por el Dpto. de Contabilidad, en un plazo que no exceda los cinco (5) días de habersele comunicado la misma, caso contrario, se ejecutará la carta fianza presentada y se resolverá el contrato, lo cual dará derecho al Banco de la Nación, a exigir la indemnización por los daños y perjuicios a que hubiere lugar.

12.4 El supervisor de servicios de la Sección Servicios Generales o personal asignado por el Banco de la Nación tiene la facultad de paralizar la prestación del servicio en caso que la empresa concesionaria incumpla con cualquiera de las cláusulas, prescripciones y puntos del presente documento.

ANEXO A

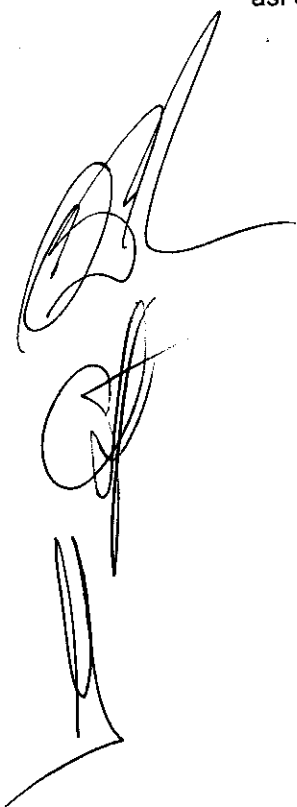
DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA PRESTACIÓN

1. Los términos de las propuestas técnicas ofertadas para este servicio deberán tener características iguales o mejores, a lo especificado en la presente. Al respecto, son aceptables las mejoras en las definiciones y descripciones para el servicio de concesión
2. El servicio de atención de la alimentación consiste en:
 - Servicio de almuerzo expendido bajo la forma de menú económico, menú ejecutivo y a la cartaEste servicio se brindara los días laborables de lunes a viernes y en el horario detallado líneas abajo
3. Servicio de otras especialidades:
 - Servicio de cafetería.- comprende el desayuno, venta de yogurt, cereales, jugos, galletas, pasteles, postres, emparedados, chocolates y otras golosinas, agua mineral, gaseosas, café, leche y alimentos similares, para ser expendidos en el comedor del Banco a precios de lista para venta al público.
 - Este servicio se brindara los días laborables de lunes a viernes y en el horario detallado líneas abajo
4. Horario de atención del servicio en verano e invierno:
 - Servicio de desayuno.- se servirá a partir de las 07:30 hasta las 08:30 horas
 - Servicio de los 04 carritos sangucheros (saludables).- se servirá dos (02) veces al día, el horario y condiciones del servicio será previa coordinación con la Sección Asistencia y Bienestar – Departamento de Recursos Humanos.
 - Servicio de almuerzo.- se servirá en el comedor a partir de las 12:00 hasta 15:00 horas, entre turnos los cuales se distribuirán de la siguiente manera: primer turno de 12:00 hasta 13:00 horas, segundo turno de 13:00 hasta 14:00 horas y tercer turno: de 14:00 hasta 15:00 horas
 - El horario de atención podrá variar para atender turnos especiales, solamente por indicación de la Sección Asistencia y Bienestar – Departamento de Recursos Humanos.
5. El horario de atención debe ser de estricto cumplimiento por parte del concesionario, quedando prohibida la atención o permanencia de comensales en el comedor después del referido horario.
6. El Banco de la Nación deberá comunicar con 24 horas de anticipación la suspensión del servicio en casos excepcionales.
7. Los servicios de alimentación serán atendidos a través de la modalidad de autoservicio y servicio a la mesa.
8. La cantidad referencial de almuerzos en invierno/verano es de aproximadamente:
 - Sede Principal: 70 menús por cada turno (tres turnos)
 - Sede Javier Prado: 70 menús por cada turno (dos turnos)
 - Sede Elizalde: 60 menús en total.
9. La cantidad de raciones a prepararse son referenciales para el cálculo de costos y en ningún caso significan cantidades garantizadas.
10. El consumo de los alimentos que se expendan será abonado al contado por cada trabajador, quedando bajo responsabilidad exclusiva del concesionario otorgar algún tipo de crédito al personal; es potestad del concesionario contar con POS VISA para el pago con tarjeta de débito o crédito.
11. Los productos a proporcionarse para la elaboración de los alimentos, deberán reunir los requisitos de calidad y sanidad establecidos en el Reglamento Sanitario de Alimentos del Ministerio de Salud y de INDECOP.
12. Todo producto a utilizar deberá ser de primera calidad, debiendo estar libres de malformaciones, magulladuras o putrefacción; considerando, en el caso de los envasados, se encuentren debidamente identificados y sin ningún deterioro, debiendo figurar la fecha de vencimiento.
13. Está prohibido el uso de alimentos adulterados, vencidos, contaminados o falsificados, así como el uso de alimentos guardados por más de seis (06) horas de preparados o después de veinticuatro (24) si son refrigerados. Igualmente se prohíbe el uso de alimentos

sobrantes o rechazados. La empresa concesionaria será responsable civil y penalmente de cualquier daño que pudiera causar el reciclado de los mismos.

14. Los menús deberán estar programados y supervisados diariamente por el dietista de la empresa concesionaria con el fin de brindar la cantidad de calorías, en una dieta normal diaria balanceada en hidratos de carbono, grasas y proteínas.
15. Los menús deben brindar 1500 calorías de una dieta normal diaria, debiendo balancearse la proporción de hidratos de carbono, grasas y proteínas.
16. El valor calórico total de los regímenes normales, correspondientes a un almuerzo, será entre 1350 y 1500 calorías por día, de los cuales entre el 15-20% provendrá de las proteínas, el 55-60% de los carbohidratos y el 25 al 30% de las grasas (no más del 10% de las grasas saturadas). Deberá cubrir además los requerimientos de vitaminas y minerales
17. Los menús se servirán en bandejas individuales atendidas bajo la modalidad de autoservicio. Corresponde al personal del concesionario el retiro de los servicios utilizados, la limpieza y desinfección de las mesas y del ambiente
18. Con quince (15) días de anticipación la empresa presentará una programación mensual de los menús a servirse en el almuerzo, el que será entregado al Departamento de Recursos Humanos—Sección Asistencia y Bienestar.
19. En esta programación deberá indicarse la dosificación de alimentos, cálculo de nutrientes, valor calórico total por ración, e incluir dietas de bajas calorías, debiendo ser publicada en el ambiente del comedor. Este servicio no representará costo adicional alguno, debiendo ser solicitadas con 24 horas de anticipación para programar el número que se demande.
20. La empresa concesionaria deberá ofrecer en el almuerzo la siguiente estructura de los menús:
 - **Económico**
 - a) Una sopa o entrada
 - b) Un plato principal
 - c) Un jugo, refresco o infusión
 - d) Fruta o postre
 - **Ejecutivo**
 - a) Una sopa o entrada
 - b) Un plato principal
 - c) Un jugo, refresco o infusión
 - d) Fruta o postre
21. Se deberá presentar dos (2) o más alternativas al plato principal. Siendo el peso de la presa cárnica del plato principal, no menor a 100 gramos (peso cocinado)
22. Se deberá considerar el servicio de Dieta: Las modalidades de preparación deben ser: a la plancha, al horno, sancochadas y/o al vapor.
23. El valor referencial de los menús (incluido I.G.V.) es de:
 - Menú económico de S/. 8.00
 - Menú Ejecutivo de S/. 10.00
24. Los platos contenidos en los menús no podrán repetirse en la quincena, de modo que el concesionario está obligado a brindar calidad y variedad en la prestación del servicio de alimentación.
25. Los menús que no tengan aceptación serán suprimidos del programa quincenal de los alimentos a servirse y reemplazados por otros que se ajusten a la norma.
26. El Concesionario deberá colocar en un lugar visible los precios de todos los productos ofertados.
27. Los alimentos expuestos al público, como panes, emparedados, empanadas, entradas y postres deberán exhibirse cubiertos, del mismo modo la dispensa de menús deberán contar con todos los cuidados de pulcritud.
28. La preparación de jugos deberá elaborarse al momento del pedido; bajo ningún motivo se deberán preparar, ningún tipo de alimentos o insumo con antelación, que permita oxidación y altere el contenido nutricional
29. Los trabajadores que utilicen loncheras, tendrán libre acceso al comedor para ingerir sus alimentos.
30. Durante la prestación del servicio de atención, la empresa concesionaria observará y velará por el cumplimiento de las normas sanitarias, de los lineamientos de INDECOPI y demás disposiciones conexas para los víveres perecibles y los no perecibles
31. El Concesionario deberá organizar de manera adecuada el almacenamiento y la conservación de los alimentos perecederos y no perecederos (abarrotes y víveres secos)

32. Los equipos, utensilios y ambientes del comedor y la cocina deberán contar con un cronograma, diario y semanal, de mantenimiento y limpieza. Asimismo, deberá incluir la limpieza general semanal de las mismas
33. El Concesionario debe mantener la limpieza y desinfección adecuada de las instalaciones y del menaje, utilizando paños absorbentes antibacteriales, de preferencia de alto rendimiento, detergentes, limpiadores, lejía y todos los útiles o productos que lo garanticen.
34. Para el uso de los microondas, deberán usarse los envases adecuados, ad hoc y permitidos para estos equipos; del mismo modo las ollas e implementos expuestos al fuego deberán ser las más idóneas
35. Los materiales necesarios para el lavado de utensilios y demás bienes para el mantenimiento y limpieza serán de cargo de la empresa concesionaria. Los gastos de los servicios higiénicos (papel higiénico, toallas, jabón líquido y otros) para el personal de la empresa estarán también a su cargo
36. Asimismo, deberá proporcionar los utensilios, vajilla, muebles y equipos necesarios para brindar el servicio
37. Los menajes y utensilios de propiedad de la empresa concesionaria deberán ser de material resistente que permita su fácil y perfecta limpieza, quedando prohibido el uso de utensilios de plástico, despostillados, oxidados o susceptibles a oxidarse
38. Los desperdicios de víveres se colectarán, en recipientes adecuados provistos de tapas vaivén, proporcionadas por la empresa concesionaria, y los eliminarán fuera de las instalaciones de cada Sede diariamente en horarios previamente coordinados con la Sección Servicios Generales – División Servicios, en bolsas plásticas herméticamente cerradas. Los recipientes deberán ser vaciados y lavados en forma diaria.
39. Para utilización de los ductos deberán utilizar empaques resistentes debidamente sellados.
40. Del punto anterior, el transporte y traslado de los desperdicios se deberá efectuar fuera de los horarios laborales del Banco de la Nación y haciendo uso del ascensor de servicio del edificio.
41. La Sección Asistencia y Bienestar del Departamento de Recursos Humanos, realizará visitas inopinadas para la verificación y cumplimiento en la preparación de los alimentos, así como de un adecuado ambiente para la alimentación de los trabajadores.



ANEXO C FORMATO DE INSPECCIÓN DE TERMINOS CONTRACTUALES DEL CONTRATO

Fecha: _____

ANEXO C FORMULARIO DE INSPECCIÓN DE TÉRMINOS CONTRACTUALES DEL SERVIDOR PÚBLICO							
Item	Descripción	Estado					Observaciones
		Si	No	Bueno	Regular	Malo	
Obligaciones y responsabilidades de la empresa concesionaria							
1	Cuenta con equipos, menajes y utensilios adecuados						
2	Cuenta con personal técnico y profesional idóneo en cantidad suficiente						
3	La empresa concesionaria cuenta con número telefónico						
4	El representante y/o administrador cuenta con celular y servicio de correo electrónico						
5	Efectúa el servicio de fumigación trimestral y cuenta con certificado de la misma						
6	Transporta los alimentos al local del Banco de la Nación en contenedores especialmente acondicionados, apropiados y del tipo autorizado por reglamento sanitario de alimentación						
7	El transporte y traslado de víveres y alimentos se efectúa fuera de los horarios laborales del Banco de la Nación y haciendo uso del ascensor de servicio del edificio						
8	Cuenta con programación y control de stocks de víveres						
9	Realiza y asume los costos de exámenes bromatológicos semestrales						
Requisitos mínimos del personal de la empresa concesionaria							
10	Mensualmente coordina y solicita la autorización de ingreso del personal						
11	Cuenta con listado de personal						
12	El personal cuenta con póliza de seguro complementario de trabajo de riesgo (pensión y salud)						
13	Cuenta con Administrador permanente						
14	Cuenta con Dietista permanente para la confección de los menús						
15	Son mayores de edad						
16	Cuentan con fotocheck de la empresa						
17	Tienen carnet sanitario y exámenes seriados de heces (parasitológico)						
18	Cuentan con certificados de buena conducta expedidos por la Policía Nacional						
19	Cuenta con uniformes adecuados de color claro con gorro, mascarilla, guantes y calzado impermeable						
20	Correcta presentación aseo y pulcritud de trabajadores						
Descripción general de la prestación							
21	Servicio de Almuerzo - Menú Económico						
22	Servicio de Almuerzo - Menú Ejecutivo						
23	Servicio de Almuerzo - A la carta						
24	El servicio se brinda de lunes a viernes						
25	Cuenta con servicio de desayuno						
26	Cuenta con servicio de almuerzo						
27	Cuenta con servicio de carritos sangucheros						
28	Cumple con los horarios de atención						
29	Entrega de 40 menús (20 menús económicos y 20 menús ejecutivos)						
30	Los productos para la elaboración de los alimentos reúnen los requisitos de calidad y sanidad establecidos en el Reglamento Sanitario de Alimentos del Ministerio de Salud y de INDECOPI						
31	Los menús son programados y supervisados diariamente por el dietista de la empresa concesionaria, a fin de brindar la cantidad de calorías, en una dieta normal diaria balanceada en hidratos de carbono, grasas y proteínas						
32	Efectúan el retiro de los servicios utilizados, la limpieza y desinfección de las mesas y del ambiente						
33	Presentan la programación mensual de los menús a servirse						
34	En el menú presentan dos o más alternativas al plato principal						
35	Brinda calidad y variedad en la prestación del servicio de alimentación						
36	Cuenta con lista de precios de todos los productos ofrecidos						
37	Los alimentos expuestos al público se encuentran cubiertos						
38	Informes bromatológicos de los alimentos (Semestral)						
39	Cumple con las normas sanitarias y lineamientos de INDECOPI y demás disposiciones para víveres perecibles y no perecibles						
40	El Concesionario organiza de manera adecuada el almacenamiento y la conservación de los alimentos perecederos y no perecederos (abarrotes y víveres secos)						
41	Los equipos, utensilios y ambientes del comedor y la cocina cuentan con un cronograma diario, semanal y general de mantenimiento y limpieza						
42	Para las labores de limpieza y desinfección utilizan paños absorbentes antibacteriales, de preferencia de alto rendimiento, detergentes limpiadores, lejía y todos los útiles o productos que lo garanticen						
43	Los servicios higiénicos cuentan con papel higiénico, toallas y jabón líquido para el personal de la empresa estarán también a su cargo						
44	Los desperdicios de víveres se recolectan en recipientes adecuados provistos de tapas válidas y los eliminan fuera de las instalaciones del edificio Sede Oficina Principal diariamente, en bolsas plásticas herméticamente cerradas. Los recipientes deberán ser vaciados y lavados en forma diaria						
45	El transporte y traslado de los desperdicios se deberá efectuar fuera de los horarios laborales del Banco de la Nación y haciendo uso del ascensor de servicio del edificio						

EMPRESA CONCESIONARIA DE ALIMENTOS

BANCO DE LA NACIÓN

BANCO DE LA NACIÓN

BANCO DE LA NACIÓN

ANEXO C FORMATO DE INSPECCIÓN DE EQUIPOS DEL AREA COCINA - COMEDOR

Item	Cant.	Equipos (Descripción)	N° de Serie	Estado			Observaciones
				B	R	M	
1	1	Balanza Mecánica de Plataforma de 150 Kgs SORES	21A9 - 5D				
2	1	Mesa de trabajo Mural con desconche con peto posterior. M/MO-FA - 140 SIAM (1.40 x 0.70 x 0.90)	0506110				
3	2	Lavadero de 01 Poza con 01 escurridor LV - 1P + 1E 653. SIAM (1.40 x 0.70 x 0.90)	0508048 - 0408051				
4	22	Estante de 04 niveles regulables. 1848GR LP1 (1.22 x 0.46 x 1.82)	S/N				
5	1	Cámara de Conservación desarmable SIAM (-5°C)					
6	1	Unidad Condensadora	04M031809504566490278				
7	1	Unidad Evaporadora	060106029				
8	1	Rack Microondas					
9	1	Mesa de trabajo Mural con desconche M/MO-FA - 80 SIAM (0.80 x 0.70 x 0.90)	0508117				
10	4	Rack Movil tipo Ballet SIAM (0.90 x 0.60 x 0.30)	S/N				
11	1	Cámara de Congeladores desarmable SIAM (-18°C)					
12	1	Unidad Condensadora	05C02090042452700205				
13	1	Unidad Evaporadora	80100011				
14	1	Manijera Retractil. KHR 563SE Component Hardware	S/N				
15	1	Peladora de papas de 10 Kgs. M - 15. SAIMMIC	10005630000001				
16	1	Cortadora de Vegetales (Hortalizas) de 20 - 40 Kg/h. CA - 300. SAIMMIC (con 8 piezas)	10500200300056				
17	1	Mesa de trabajo Mural con desconche con peto posterior M/MO-FA - 200. SIAM (2.00x0.70x0.90) - repisa	0506119				
18	4	Lavadero de 02 pozas con 01 escurridor LV - 2P + 1E 653. SIAM (2.00x0.70x0.90)	0508040 - 0508041 0508042 - 0508043				
19	4	Mesa de trabajo Mural con desconche con peto posterior M/MO-FA - 160. SIAM (1.60x0.70x0.90)	0508113 - 0508114 0508115 - 0508116				
20	2	Mesas GI murales de refrigeración 4 puertas. MFP - 225 GI. FAGOR (2.25x0.70x0.90)	510401007 - 510800354				
21	1	Mesa de trabajo Central. MCR-FA - 200. SIAM (2.00x0.70x0.90)	0509056				
22	1	Mesa de trabajo Mural con desconche con peto posterior. M/MO-FA - 200. SIAM (2.00x0.70x0.90)	0508118				
23	1	Mesa de trabajo Mural con peto posterior. M/MO-FA - 100. SIAM (1.00x0.70x0.90)	0508122				
24	2	Lavadero de 01 poza con 01 escurridor LV - 1P + 1E 653. SIAM (1.20x0.70x0.90)	0508049 - 0508050				
25	1	Triturador de desperdicios. SS - 75 - 5. MRS. IN SINK ERATOR	05069020527				
26	2	Marmita fuego directo a gas 150 litros. MG 915 BM. FAGOR (0.80x0.90x0.85)	0506000157 - 0506000158				
27	2	Sarten Volcable a gas de 120 Litros. SBG - 915M. FAGOR (1.20x0.90x0.85)	0503000016 - 0503000020				
28	2	Mesa de trabajo Mural M/MO-FA - 40. SIAM (0.40 x 0.90 x 0.85)	0508120 - 0508121				
29	1	Cocina a gas de 06 hornillos. CG 960. FAGOR (1.20x0.90x0.85)	0507000084				
30	1	Piencha freidora lisa a gas. FTG - 910L. FAGOR (0.80x0.90x0.85)	505000199				
31	1	Horno de Convección a gas. 10 bandejas. HCG 20/11. FAGOR (1.00x1.30x1.80)	0411000603				
32	2	Freidoras de papas a gas de 02 cuba de 22 litros. FG - 905. FAGOR (0.42x0.70x1.17)	506000329 - 506000330				
33	1	Campana Extractora Central de 12000 CFM. CEC - 5000. SIAM (04 rejillas) (5.00x2.20x0.66)	S/N				
34	1	Batidora Mezcladora de 20 litros. BM - 22. SAIMMIC (0.39x0.74x0.73)	15000420500004				
35	2	Bandejero Cubertero con dispensador de pan. BCDP - 80. SIAM (0.80x0.40x1.65)	0508031 - 0508032				
36	1	Mueble Neutro para Entradas. MN - 230. SIAM (2.30x0.85x1.45)	0508065				
37	1	Tabla calda eléctrica para 06 bandejas. TBE6B. SIAM (2.30x0.85x1.45)	0508058				
38	1	Mueble refrigerado para postres. MR - 160. SIAM (1.60x0.85x1.45)	0510012				
39	1	Mueble refrigerado para bebidas. MB - 230. SIAM (2.30x0.85x1.45)	0508064				
40	1	Riel (9.00x0.30)					
41	1	Baranda de Tráfico. BT - 9000. SIAM (10.00x0.30)	S/N				
42	4	Maquinas de Jujos y Refrescos de 2 tchas. EB - 2	11975 - 11978 11981 - 11982				
43	3	Cafeteras Automáticas 15 Litros. 3700D. WEST BEND	S/N				
44	1	Mueble de control para cajera. MN - 1100. SIAM	0508063				
45	4	Coches porta bandejas tipo Rack. SIAM	S/N				
46	1	Mesa de Entrada de lavavajillas. ME - 1800. SIAM (1.70x0.70x0.90)	0509034				
47	1	Mesa de Salida de lavavajillas. MSL - 180. SIAM (1.60x0.70x0.90)	0509035				
48	1	Mesa de entrada con poza y desconche. MEL - 180 PS43. SIAM (1.60x0.70x0.90)	0509035				
49	1	Lavavajillas eléctrico de arrastre + tunel de secado (1700ph/hora). FI - 160 TS. FAGOR (1.90x0.90x1.75)	1210309107 - 0506000008				
50	1	Campana Extractora mural. CEM - 180. SIAM (2.00x1.00x0.60)	S/N				
51	3	Contenedores BRUTE de 121 Litros (32 galones). RUBBERMAID	S/N				
52	1	Horno de Convección Electrico 220 V / Monofasico provisto de control de funcionamiento	Margeel II 420443 322257070004				
53	1	Salad Bar con Doce Depósitos de Acero inoxidable provisto de equipo de refrigeración de 1.2 HP 220V Monofasico. Marca TECUMSE (12 bandejas)	Margeel II 420444 2294220001				
54	66	Alfombras de caucho antifluga - antideslizante modelo GM902 color negro de medidas 91.4 x 91.4 x 1.2 cm	S/N				
55	2	Coches multiuso con ruedas modelo 05 niveles. marca Hamans	S/N				
56	2	Coches multiuso con ruedas modelo 03 niveles. marca Hamans	S/N				
57	1	Licuada industrial. Colcable de 10 litros de capacidad. marca Hamans	S/N				
58	1	Horno industrial a gas. marca Hamans modelo 4000-A)	S/N				
59	1	Pedestal para horno industrial. modelo 4000-A)	S/N				
60	70	Mesas	S/N				
61	238	Sillas	S/N				

ANEXO D

CRITERIOS DE EVALUACION

PROPUESTA TECNICA

	<u>PUNTOS</u>
Factores Referidos al Postor	55
Factores Referidos al Personal	10
Plan de Trabajo y mejoras en el servicio	25
Proceso de Degustación	10
TOTAL	100

Para que la Propuesta Técnica sea aceptada, debe alcanzar un mínimo de 80 puntos, cumpliendo con todos los Términos de Referencia indicadas en el Anexo N° 1 y presentando la documentación sustentatoria de los factores de Evaluación Técnica del anexo 2-A.

PROPUESTA ECONOMICA

La evaluación económica consistirá en asignar el puntaje máximo (100) puntos a la oferta económica de menor costo. Al resto de propuestas se les asignará puntaje según la siguiente formula:

$$P_i = \frac{O_m \times PMPE}{O_i}$$

Donde:

- P_i = Puntaje de la oferta económica i
- O_i = Oferta Económica i
- O_m = Oferta Económica de costo o precio más bajo.
- PMPE = Puntaje Máximo de la Propuesta Económica
- i = Propuesta

Para efectos de esta evaluación, se sumará el costo del menú ejecutivo más el costo del menú económico ofertado por cada proveedor.
Esta suma será el monto de la oferta económica del proveedor.

PUNTAJE TOTAL

El puntaje total para determinar la oferta con el mejor costo total será el promedio ponderado de ambas evaluaciones.

Las ponderaciones serán de seis décimas (0.6) para la evaluación técnica y de 4 décimas (0.4) para la evaluación económica, obtenido de la aplicación de la siguiente formula:

$$PTP_i = c_1 P_{ti} + c_2 P_{ei}$$

Donde:

- PTP_i = Puntaje Total del postor i
- P_{ti} = Puntaje por Evaluación Técnica del postor i
- P_{ei} = Puntaje por Evaluación Económica del postor i
- c₁ = Coeficiente de ponderación para la evaluación técnica

c2

= Coeficiente de ponderación para la evaluación económica

ANEXO E
FACTORES DE EVALUACIÓN

EVALUACIÓN PROPUESTA TÉCNICA				PUNTAJE																				
I.	FACTORES REFERIDOS AL POSTOR																							
	- <u>Experiencia de la empresa:</u> a) <u>Antigüedad:</u> Se evaluará considerando la antigüedad en la prestación de servicios de preparación de alimentos efectuado en entidades públicas y/o privadas, durante un periodo de tiempo no mayor a 15 años a la fecha de la presentación de la propuesta. Tal experiencia se acreditará con copia de al menos 1 documento por año de: contratos, certificados o constancias o comprobantes de pago que acrediten la prestación del servicio objeto de convocatoria. <table> <tr> <td>Más de 10 años en la prestación del servicio</td> <td>25 puntos</td> </tr> <tr> <td>Mayor a 8 años hasta 10 años</td> <td>20 puntos</td> </tr> <tr> <td>Mayor a 5 años hasta 8 años</td> <td>15 puntos</td> </tr> <tr> <td>Mayor a 3 años hasta 5 años</td> <td>10 puntos</td> </tr> <tr> <td>3 años o menos</td> <td>5 puntos</td> </tr> </table> b) <u>Experiencia en atención a personal administrativo:</u> Se evaluará en función a la cantidad de servicios de atención de alimentos a personal administrativo (No operarios de fábricas o minas) de entidades privadas y/o públicas Tal experiencia se acreditará con copia de contratos, certificados o constancias o comprobantes de pago que acrediten la prestación del servicio objeto de convocatoria en los últimos 5 años. <table> <tr> <td>5 servicios o más</td> <td>20 puntos</td> </tr> <tr> <td>4 servicios</td> <td>15 puntos</td> </tr> <tr> <td>3 servicios</td> <td>10 puntos</td> </tr> <tr> <td>2 servicios</td> <td>5 puntos</td> </tr> <tr> <td>1 servicios</td> <td>3 puntos</td> </tr> </table>	Más de 10 años en la prestación del servicio	25 puntos	Mayor a 8 años hasta 10 años	20 puntos	Mayor a 5 años hasta 8 años	15 puntos	Mayor a 3 años hasta 5 años	10 puntos	3 años o menos	5 puntos	5 servicios o más	20 puntos	4 servicios	15 puntos	3 servicios	10 puntos	2 servicios	5 puntos	1 servicios	3 puntos			45
Más de 10 años en la prestación del servicio	25 puntos																							
Mayor a 8 años hasta 10 años	20 puntos																							
Mayor a 5 años hasta 8 años	15 puntos																							
Mayor a 3 años hasta 5 años	10 puntos																							
3 años o menos	5 puntos																							
5 servicios o más	20 puntos																							
4 servicios	15 puntos																							
3 servicios	10 puntos																							
2 servicios	5 puntos																							
1 servicios	3 puntos																							
II.	FACTORES REFERIDOS AL PERSONAL																							
	a) <u>Experiencia del Supervisor/Administrador:</u> Se evaluará el tiempo de experiencia del Supervisor/Administrador propuesto en la ejecución del servicio objeto de convocatoria. La experiencia se acreditará mediante certificados o constancias expedidas por la empresa donde prestó servicios. Se considerara la experiencia tanto en Entidades Públicas o Entidades Privadas. <table> <tr> <td>Más de 03 años</td> <td>10 puntos</td> </tr> <tr> <td>Más de 01 año y menos de 03 años</td> <td>8 puntos</td> </tr> </table> c) <u>Calificaciones del cocinero principal:</u> Graduado en escuela de cocina con valor oficial 10 puntos (Se acreditará con copia simple del certificado de estudios)	Más de 03 años	10 puntos	Más de 01 año y menos de 03 años	8 puntos			20																
Más de 03 años	10 puntos																							
Más de 01 año y menos de 03 años	8 puntos																							

iii.	PLAN DE TRABAJO Y MEJORAS EN EL SERVICIO			
	Se evaluará el ofrecimiento de los siguientes menús:			
	Menú Ejecutivo: 3 o más Menú Ejecutivo 14 puntos 2 Menú Ejecutivo 7 puntos	14		
	Menú Económico: 2 o más Menús Económicos 4 puntos	4		25
	Platos a la Carta: 03 o más platos a la Carta 4 puntos 02 plato a la Carta 2 puntos	4		
	Dieta: Las modalidades de preparación deben ser: a la plancha, al horno, sancochadas y/o al vapor) Más de 1 Plato de Dieta 3 puntos	3		
iv.	PROCESO DE DEGUSTACIÓN			
	Se evaluará el nivel de aceptación de los menús ofertados por los postores: Muy Bueno 10 puntos Bueno 6 puntos Regular 3 puntos El puntaje se asignará por votación en mayoría	10		10
	TOTAL PUNTAJE PROPUESTA TÉCNICA			100

ANEXO N° 01

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

BANCO DE LA NACION

CONCURSO DE MERITOS N° 002-2013-BN PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

El que se suscribe, (o representante Legal de), identificado con DNI N°, R.U.C. N°, con poder inscrito en la localidad de en la Ficha N° Asiento N°, **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información de mi representada se sujeta a la verdad:

Nombre o Razón Social					
Domicilio Legal					
RUC		Teléfono		Fax	

Autorización Municipal

Municipalidad	N° de Licencia de Funcionamiento	Fecha

Ciudad y fecha,

.....
Firma y sello del Representante Legal
Nombre / Razón social del postor

(*) Cuando se trate de Consorcio, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los consorciados.

ANEXO N° 02**DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS REQUERIMIENTOS
TÉCNICOS MÍNIMOS DEL SERVICIO CONVOCADO**

Señores

BANCO DE LA NACION**CONCURSO DE MERITOS N° 002-2013-BN PRIMERA CONVOCATORIAA**

Presente.-

De nuestra consideración:

En calidad de postor, luego de haber examinado los documentos del proceso de la referencia proporcionados por El Banco de la Nación, y conocer todas las condiciones existentes, el suscrito ofrece el Servicio CONTRATACIÓN DE CONCESIONARIO DE ALIMENTOS PARA LOS COMEDORES DE LAS SEDES OFICINA PRINCIPAL, JAVIER PRADO Y ELIZALDE DEL BANCO DE LA NACIÓN, de conformidad con dichos documentos y de acuerdo con los Requerimientos Técnicos Mínimos y demás condiciones que se indican en el Anexo N° B de las Bases.

En ese sentido, me comprometo a ofrecer el servicio de manera estricta con las características, forma, plazos y condiciones especificados en las Bases.

Ciudad y fecha,

.....
Firma y sello del representante legal
Nombre / Razón social del postor

- (*) Adicionalmente, puede requerirse la presentación de otros documentos para acreditar el cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos, conforme a lo señalado en el contenido del sobre técnico.

ANEXO N° 03**DECLARACION JURADA DE NO TENER IMPEDIMENTO PARA CONTRATAR CON EL ESTADO**

Señores

BANCO DE LA NACION**CONCURSO DE MERITOS N° 002-2013-BN PRIMERA CONVOCATORIA**

Presente.-

De nuestra consideración:

El que suscribe.....(o representante legal de.....), identificado con DNI N°con RUC No. domiciliado en....., que se presenta como postor del **CONCURSO DE MERITOS N° 001-2013-BN-TERCERA CONVOCATORIA** para la CONTRATACIÓN DE CONCESIONARIO DE ALIMENTOS PARA LOS COMEDORES DE LAS SEDES OFICINA PRINCIPAL, JAVIER PRADO Y ELIZALDE DEL BANCO DE LA NACIÓN, declaro bajo juramento:

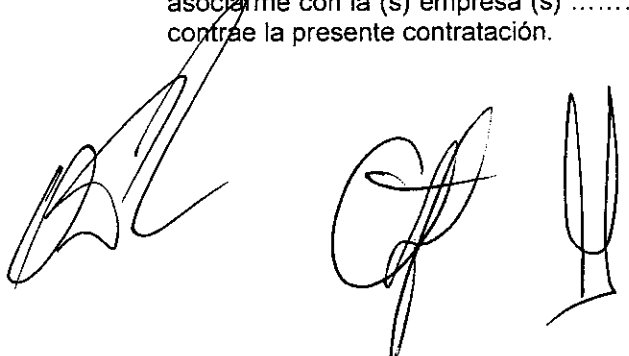
1. Que no tengo impedimento para participar en el proceso de selección ni para contratar con el Estado.
2. Que conozco, acepto y me someto a las Bases, condiciones y procedimientos del proceso de Selección;
3. Que soy responsables de la veracidad de los documentos e información que presento para efectos del presente proceso;
4. Que me comprometo a mantener mi oferta durante el proceso de selección y a suscribir el contrato en caso de resultar favorecido con la Buena Pro; y
5. Que conozco las sanciones contenidas en la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.

Lima,

(Nombre, Sello y Firma del Representante Legal)

NOTA: (Solo para caso de Consorcio)

Que en caso de ser favorecido con el otorgamiento de la Buena Pro, me comprometo a asociarme con la (s) empresa (s) para brindar el servicio a que se contrae la presente contratación.



ANEXO N° 04

PROMESA FORMAL DE CONSORCIO
(Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)

Señores

BANCO DE LA NACIÓN

CONCURSO DE MERITOS N° 002-2013-BN PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

De nuestra consideración,

Los suscritos-declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable durante el lapso que dure el proceso de selección, para presentar una propuesta conjunta en el **CONCURSO DE MERITOS N° 001-2013-BN TERCERA CONVOCATORIA**, responsabilizándonos solidariamente por todas las acciones y omisiones que provengan del citado proceso.

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio.

Designamos al Sr....., identificado con D.N.I. N°..... como representante legal común del Consorcio, para efectos de participar en todas las etapas del proceso de selección y formalizar la contratación correspondiente. Adicionalmente, fijamos nuestro domicilio legal común en.....

OBLIGACIONES DE.....:

% Participación

▪
▪

OBLIGACIONES DE.....:

% Participación

▪
▪

Ciudad y fecha,

.....
Nombre, firma, sello y DNI del
Representante Legal empresa 1

.....
Nombre, firma, sello y DNI del
Representante Legal empresa 2

ANEXO N° 05

DECLARACIÓN JURADA DE GARANTIA DE SERIEDAD DE LA OFERTA

Señores

BANCO DE LA NACION

CONCURSO DE MERITOS N° 002-2013-BN PRIMERA CONVOCATORIA

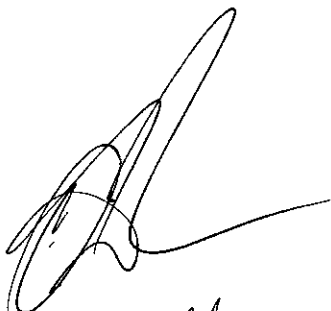
Presente.-

De nuestra consideración:

Mediante el presente, el que suscribe..... (o representante legal de.....),
identificado con DNI N°, con RUC N°, domiciliado en
....., de conformidad con las condiciones establecidas en las Bases,
declaro bajo juramento nuestro compromiso de mantener vigente nuestra oferta hasta la
suscripción del contrato en caso de salir favorecido con la Buena Pro.

Ciudad y fecha,

.....
Firma y sello del representante legal
Nombre / Razón social del postor



ANEXO N° 6**CARTA OFERTA DE PRECIOS**

Señores

BANCO DE LA NACION**CONCURSO DE MERITOS N° 002-2013-BN PRIMERA CONVOCATORIA****Presente.-**

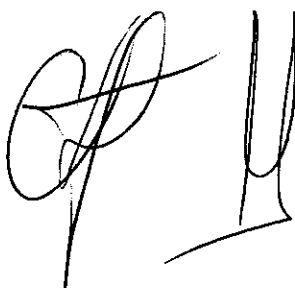
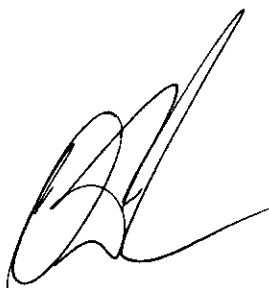
Por la presente y en cumplimiento de las Bases del proceso para la contratación del **"CONTRATACIÓN DE CONCESIONARIO DE ALIMENTOS PARA LOS COMEDORES DE LAS SEDES OFICINA PRINCIPAL, JAVIER PRADO Y ELIZALDE DEL BANCO DE LA NACIÓN"**, a las cuales declaro mi sometimiento expreso, presento mi oferta conforme al detalle siguiente:

DESCRIPCION DEL SERVICIO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO (CON IGV.) S/.
Menú Económico	1	
Menú Ejecutivo	1	

De ser beneficiario con la Buena Pro de la Adjudicación, me comprometo a mantener vigente el precio adjudicado, hasta la culminación del servicio.

Atentamente,

(Nombre, Firma y Sello del Representante Legal)



PROFORMA DE CONTRATO

"CONTRATACIÓN DE CONCESIONARIO DE ALIMENTOS PARA LOS COMEDORES DE LAS SEDES OFICINA PRINCIPAL, JAVIER PRADO Y ELIZALDE DEL BANCO DE LA NACIÓN"

Conste, por el presente documento, en el que interviene de una parte el BANCO DE LA NACIÓN, identificado con R.U.C. N° 20100030595, con domicilio en Av. República de Panamá N° 3664, Distrito de San Isidro, Provincia y Departamento de Lima, representado por, identificado con D.N.I. N° y el, identificado con DNI N°, ambos con poderes inscritos en la Partida del Registro de Personas Jurídicas de la Zona Registral N° IX – Sede Lima, en adelante "EL BANCO" y de la otra parte con RUC N°, con domicilio en Provincia y Departamento de Lima, representado por el Sr. en adelante "EL CONCESIONARIO" en los términos y condiciones siguientes:

CLAUSULA PRIMERA.- ANTECEDENTES

Con fecha, el Comité Especial adjudicó la buena pro del CONCURSO DE MERITOS N° 002-2013-BN TERCERA CONVOCATORIA a favor de "EL CONCESIONARIO", para la prestación del **CONTRATACIÓN DE CONCESIONARIO DE ALIMENTOS PARA LOS COMEDORES DE LAS SEDES OFICINA PRINCIPAL, JAVIER PRADO Y ELIZALDE DEL BANCO DE LA NACIÓN.**

CLAUSULA SEGUNDA.- OBJETO Y FINALIDAD DEL CONTRATO

Es objeto de este contrato, el servicio de comedor para los trabajadores de "EL BANCO" en:

- 1) Comedor, ubicado en el 6° piso del edificio Oficina Principal, sito en avenida República de Panamá N° 3664 – San Isidro.
- 2) Comedor, ubicado en el 6° piso del edificio Sede Javier Prado, sito en esquina Av. Javier Prado con Av. Arequipa.
- 3) Comedor, ubicado en Av. Antonio Elizalde 495, Cercado de Lima

, en las condiciones señaladas en el Anexo N° B de las Bases, cuyas especificaciones, condiciones y demás estipulaciones se detallan en la propuesta técnica y económica, presentada por "EL CONCESIONARIO", que forma parte integrante del presente contrato.

"EL CONCESIONARIO" deberá garantizar la excelente calidad de insumos, calidad de la comida preparada, atención de los usuarios y condiciones en las instalaciones.

CLAUSULA TERCERA.- FORMA DE PAGO

El pago se efectuará diariamente, directamente por los trabajadores de "EL BANCO", quienes cancelaran con sus propios recursos, en moneda nacional el consumo realizado, bajo las siguientes condiciones:

<u>Tipo de Menú</u>	<u>Precio Unitario</u>
Menú Económico	S/. 0.00
Menú Ejecutivo	S/.0.00

CLAUSULA CUARTA.- PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las bases integradas, la oferta ganadora y los documentos derivados del proceso de selección que establezcan obligaciones para las partes.

CLAUSULA QUINTA.- PLAZO

El plazo del contrato será de Veinticuatro (24) meses, a partir del díadede 2013 y culminará el día..... de.....de 2014.

CLAUSULA SEXTA.- DESCRIPCION DEL SERVICIO

El CONCESIONARIO se obliga a brindar el servicio, bajo las condiciones establecidas en su propuesta técnica y en los Términos de Referencia Mínimos estipuladas en las Bases del proceso de selección, según lo establecido en el Anexo N° B.

CLAUSULA SETIMA.- SUPERVISION DEL SERVICIO

El control de la ejecución y cumplimiento de los términos contractuales estará a cargo del Departamento de Logística, División Abastecimiento, Sección Contratos; La supervisión y apoyo logístico estará a cargo de la Sección de Transportes y Servicios Generales, División Servicios del Departamento de Logística; ; la supervisión de los aspectos relacionados a la seguridad alimentaria, cantidad de calorías, preparación de los alimentos y verificación de los resultados del análisis bromatológico que realice el proveedor estará a cargo de la Sección Asistencia y Bienestar del Departamento de Recursos Humanos, quienes verificarán periódicamente la calidad y el servicio realizado. Esta periodicidad en la supervisión no enerva el derecho a reclamo posterior por vicios ocultos, inadecuación a los Términos de Referencia u otras situaciones anómalas verificables, por lo que el Concesionario se compromete a corregir al solo requerimiento de El Banco con los fundamentos del caso.

Si durante la verificación y recepción del servicio establecido en el Anexo N° B, se produjesen observaciones, se levantará un Acta, obligándose "EL CONCESIONARIO" a subsanarlas, en un plazo que no podrá exceder de 02 días.

"EL BANCO" podrá resolver el Contrato si luego de vencido el plazo señalado en el párrafo precedente, "EL CONCESIONARIO", no ha cumplido con subsanar las observaciones indicadas por "EL BANCO" sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan.

CLAUSULA OCTAVA.-

"EL CONCESIONARIO" acepta que las superficies en concesión las recibe en buen estado de conservación, teniendo sus servicios al corriente, lo mismo que sus instalaciones eléctricas e hidráulicas, así como todos los equipos e implementos (según detalle), proporcionados por "EL BANCO".

CLAUSULA NOVENA.-

"EL CONCESIONARIO" no podrá sin consentimiento de "EL BANCO", hacer ninguna modificación al inmueble motivo de este contrato, y las que hiciere quedaran a beneficio del mismo sin pago alguno por concepto de indemnización.

CLAUSULA DECIMA.-

"EL CONCESIONARIO" se obliga a conservar el predio en las condiciones que se encuentra por todo el tiempo que dure la concesión y conservarlo, haciendo por su cuenta las mejoras necesarias.

CLAUSULA DECIMA PRIMERA.-

"EL CONCESIONARIO" entregará a "EL BANCO", a la terminación de la concesión, el inmueble, así como los equipos e implementos, con el solo deterioro de su uso normal.

CLAUSULA DECIMA SEGUNDA.-

"EL CONCESIONARIO" se obliga a responder por los daños y perjuicios que pudiera sufrir "EL BANCO", en el caso que se privara del uso de la superficie en concesión a pesar de habersele comunicado con la anticipación de 07 días naturales para el uso exclusivo del mismo.

CLAUSULA DECIMA TERCERA.-

"EL CONCESIONARIO" no podrá transferir total o parcialmente a terceros las obligaciones contraídas en este contrato, teniendo responsabilidad total sobre su ejecución y cumplimiento del mismo.

CLAUSULA DECIMA CUARTA.-

"EL CONCESIONARIO" no se responsabiliza por el incumplimiento total o parcial del servicio, por motivo de caso fortuito o fuerza mayor de acuerdo a lo establecido en el Artículo 1315° del Código Civil, tales como huelgas, inundaciones u otras similares fuera de su control, debidamente comprobado.

CLAUSULA DECIMA QUINTA.- GARANTIA DE FIEL CUMPLIMIENTO

"EL CONCESIONARIO" ha entregado como garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato, la carta Fianza N°incondicional, solidaria, irrevocable y de realización automática a favor del "Banco de la Nación" por US\$00 (.....00/100 Dólares Americanos), el mismo que tendrá una vigencia de un año, renovable por periodos iguales hasta 30 días posteriores al término del contrato (de acuerdo a lo establecido en el numeral 2.9 de las bases).

La garantía será ejecutada en los siguientes casos:

- Por incumplimiento de contrato
- Por deficiencias en los servicios proporcionados, a juicio de "EL BANCO"
- Si "EL CONCESIONARIO" es requerido para efectuar el reemplazo, reparación de bienes deteriorados y/o perdidos, así como cualquier daño ocasionado al personal de "EL BANCO", por el consumo de los alimentos, y no lo cancelara en el término de siete (7) días calendario, "EL BANCO" ejecutará la carta Fianza de garantía de fiel cumplimiento hasta el valor de la reparación o reposición, según sea el caso, teniendo en cuenta el valor vigente en el mercado al momento de su reposición o reparación.

En caso de que la garantía sea insuficiente, "EL BANCO" iniciará la acción judicial correspondiente.

CLAUSULA DECIMA SEXTA.- PENALIDADES:

"EL BANCO" procederá a aplicar penalidades en los siguientes casos:

- Cuando se obtenga un primer resultado desfavorable de los exámenes micro y/o bromatológico se le aplicará una penalidad ascendente a 0.5 U.I.T
- Al segundo resultado desfavorable, se le aplicará una penalidad de 1 U.I.T. y al tercer resultado desfavorable será causal de resolución de contrato, lo cual dará derecho al Banco de la Nación, a exigir la indemnización por los daños y perjuicios a que hubiere lugar.

Adicionalmente, observado un primer incumplimiento de cualquiera de las obligaciones contraídas en el contrato y precisadas en los términos de referencia de las bases, "EL CONCESIONARIO" tendrá un plazo de veinticuatro horas (24) horas para subsanar la deficiencia observada, caso contrario, se aplicará una primera multa económica del 5%. De producirse un segundo incumplimiento, se aplicará el 10% del monto equivalente al valor de 1600 menús económicos y, finalmente, de producirse un tercer incumplimiento, se procederá a la resolución del contrato, lo cual dará derecho al Banco de la Nación, a exigir la indemnización por los daños y perjuicios a que hubiere lugar.

Dichas penalidades deberán ser abonadas por "EL CONCESIONARIO" a la cuenta de "EL BANCO", cuenta que será establecida por el Dpto. de Contabilidad, en un plazo que no exceda los cinco (5) días de habersele comunicado la misma, caso contrario, se ejecutará la carta fianza presentada y se resolverá el contrato, lo cual dará derecho al Banco de la Nación, a exigir la indemnización por los daños y perjuicios a que hubiere lugar.

El Supervisor de Servicios o personal asignado por el banco de la nación tiene la facultad de paralizar la prestación del servicio en caso que la empresa concesionaria incumpla con cualquiera de las cláusulas, prescripciones y puntos del presente documento.

CLAUSULA DECIMA SETIMA.-

"EL BANCO" brindará las facilidades de acceso al personal debidamente identificado de "EL CONCESIONARIO".

CLAUSULA DECIMA OCTAVA.- DECLARACION JURADA

"EL CONCESIONARIO" declara bajo juramento que se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato.

CLAUSULA DECIMO NOVENA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

En lo no previsto en este contrato, serán de aplicación las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente y demás normas concordantes.

CLAUSULA VIGESIMA.- RESOLUCION DE CONTRATO

"EL BANCO" podrá resolver el contrato, ante incumplimiento por parte de "EL CONCESIONARIO" de todas o algunas de sus obligaciones pactadas en el Contrato y en las normas legales pertinentes.

Para tal efecto, "EL BANCO" resolverá el Contrato mediante el envío de una Carta Notarial a "EL CONCESIONARIO", en la que manifieste esta decisión y el motivo que la justifica. El contrato queda resuelto de pleno derecho a partir de la recepción de dicha carta notarial.

CLAUSULA VIGESIMA PRIMERA.- SOLUCION DE CONTROVERSIAS

Las partes renuncian al fuero de sus domicilios y acuerdan que todos los conflictos que deriven de la ejecución e interpretación del contrato, incluidos los que se refieren a su nulidad e invalidez, serán sometidos a la competencia de los jueces y tribunales del Distrito Judicial de Lima.

CLAUSULA VIGESIMO SEGUNDA.- DOMICILIO

Las partes declaran como domicilio valido para notificaciones y comunicaciones en general el consignado en la introducción del presente Contrato. En caso algunas de las partes requieran modificar el domicilio señalado, deberán hacerlo vía notarial; dicha comunicación tendrá validez a partir de las 48 horas de recibida por la otra parte.

Las partes suscriben el presente documento en señal de absoluta conformidad con la redacción e intención de todos los términos y condiciones pactados en las cláusulas precedentes, en la ciudad de Lima, a losdías del mes de.....de 2013.

"EL BANCO"

"EL BANCO"



"EL CONCESIONARIO"