

AVISO DE CONTRATACIÓN FUTURA

SERVICIO: ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL QUE LABORA EN REFINERÍA IQUITOS

CRITERIOS GENERALES DEL SERVICIO

Petróleos del Perú – PETROPERÚ S.A., en adelante PETROPERÚ, con RUC 20100128218, prepublica las Condiciones Técnicas de la Contratación para el “SERVICIO: ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL QUE LABORA EN REFINERÍA IQUITOS”.

La modalidad de contratación será mediante un Proceso por Adjudicación Selectiva o por Competencia.

Dirección y plazos relevantes del proceso:

- Dirección donde se presentarán las propuestas: Será en Av. La Marina N° 465 – Iquitos (Oficinas Administrativas – Coordinación Compras Selva) o Av. Canaval y Moreyra N° 150 – San Isidro – Lima.
- Plazo Estimado de Convocatoria: Aproximadamente en Junio 2019.
- Plazo Estimado de Presentación de Propuestas: Aproximadamente en Julio 2019.

Cualquier aspecto relativo a la convocatoria del proceso e información de los plazos relevantes para la presentación de las propuestas, se podrán efectuar por carta, dirigida a la Coordinación Compras Selva en la Oficina Trámite Documentario de PETROPERÚ, sito en la Av. La Marina N° 465 – Iquitos,

Asimismo, cualquier observación relativa a las Condiciones Técnicas de la Contratación será presentada en la etapa de consultas del proceso de contratación.

1. DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO

El objeto del presente proceso es seleccionar al concesionario que brindará el servicio de alimentación al Personal de Petróleos del Perú – PETROPERÚ S.A., en adelante PETROPERÚ que labora en Refinería Iquitos cumpliendo con los altos estándares de calidad, tanto a nivel de ingredientes como de insumos, brindando un servicio especializado, eficiente, de alta calidad e higiene, con una alimentación nutritiva, sana, variada, balanceada, inocua y proporcionada de acuerdo a las exigencias y necesidades de los usuarios en general.

El CONTRATISTA brindará el “servicio de alimentación para el personal que labora en Refinería Iquitos”, **TIPO PLATEADO**, que consiste en:

2. ALIMENTOS:

- A) DESAYUNO;** El CONTRATISTA diariamente debe estar en condiciones de proporcionar todos y cada uno de los componentes que a continuación se detallan:
- Un (01) vaso de Jugo de frutas naturales (capacidad 300 ml), la dilución máxima debe ser 1.3 con respecto al agua; como **bebida fría**, asimismo debe considerar como parte de la variedad durante la semana la presentación de yogurt de diferentes sabores, ensalada de frutas, jugo de naranja entre otros.
 - Un (01) sándwich cárnico (mínimo 100 gr, de carne cocida) que debe ser de pollo, carne de res o cerdo; asimismo, se debe considerar como parte de la variedad la presentación de sándwich triple, hamburguesa, butifarra, queso, huevo, palta, aceituna.
 - Una (01) **bebida caliente** de la siguiente variedad (avena con leche, quinua, maca, mingado de arroz, mazamorra de plátano, cocoa). Asimismo, como alternativa se debe considerar la presentación tres (03) veces por semana de caldo de gallina criolla con plátano sancochado.
 - Dos (02) unidades de pan en variedad (francés, ciabatta, yema, croissant e integral de 40 gr.), pan preparado en el día inclusive los días feriados y fines de semana.

- El CONTRATISTA debe proporcionar en los comedores de UDP y MPA mantequilla, mermelada, café instantáneo, milo, azúcar rubia, edulcorantes en sachet individuales, infusiones, entre otros, té digestivo, al gusto del comensal, además se debe considerar la presentación de un envase de en lata GDE x 410 gr. (Azúl o Roja) por cada tres personas leche deslactosada
- B) ALMUERZO Y COMIDA;** El comensal debe tener derecho a:
- a) **Entrada:** ensaladas de verduras hortalizas, frutas (palta y frutas secas) y legumbres diferentes por día a la semana de 150 gramos y otros como papa rellena, choclo costeño.
 - b) **Sopa/Caldo/Sancochado/Chupes: 500 cc líquido cárnico 50 grs.,** Sin ser limitativo, Sopas (serrana, huachana seca, sopa regional, pata de res, de carne, juliana, francesa, chilena, pescado, a la minuta, de mote, verduras de casa, frejoles, trigo quinua), cremas de poro/apio/alcachofas/verduras, chupes (pescado, habas), consomés, aguaditos de gallina/pollo/carne, sancochado, patasca, menestrón, espesado, pepián de choclo.
Aves: Sin piel, considerar únicamente piernas, pechuga y muslo, hígado. No emplear: alas, cuello, espinazo, patas, menudencia.
 - c) **Plato de Fondo:** que incluye, Cárnico como mínimo 02 variedades a escoger, que debe contener entre 100 y 120 gr. de carne (No incluye hueso) cocida por ración, arroz, menestras además tubérculos o plátanos, vegetales calientes llamadas guarniciones. El cárnico puede ser de res, pollo, gallina, pescado o pavo, cerdo (sólo en el almuerzo). El trabajador solo tiene derecho a elegir una de las variedades presentadas por el CONTRATISTA.
 - d) **Postre:** El CONTRATISTA debe presentar dos opciones todos los días 50% fruta fresca de temporada para el consumo en el día y 50% tortas, budín, mazamorra, gelatina cuya presentación mínima será de 100 gr. además se presentará una vez a la semana dos porciones de helados (días jueves).
 - e) **Refresco natural:** debe ser preparado de fruta de temporada, la cual se servirá en jarras en las mesas y/o dispensadores.
 - f) **Una taza de café, té u otra infusión.**
 - g) Todos los días en el **almuerzo y comida**, el CONTRATISTA debe proporcionar a cada comensal en el momento de servirse los alimentos, **una (01) agua mineral** con o sin gas. Cada bebida debe tener un volumen mínimo equivalente a 500 ml. con Registro Sanitario y Fecha de vencimiento visible, deber ser de una de las marcas líderes del mercado, las bebidas deben estar contenidas en envase descartable.

El almuerzo y comida deben servirse en el Comedor Principal y Comedores Periféricos (UDP y MPA) de Refinería Iquitos, a los cuales El CONTRATISTA debe transportar los menús del día en envases térmicos apropiados que conserven el calor de los alimentos (**no se utilizarán envases plásticos**), además El CONTRATISTA debe velar por el orden, limpieza, ambientación de estos comedores y el uso de manteles adecuados.

El CONTRATISTA debe disponer de jarras y vasos de vidrio para refrescos, la cuales deber mantener un stock adecuado en el almacén, para el abastecimiento durante los turnos del desayuno, almuerzo, comida y cena, los envases deben ser reemplazados inmediatamente en caso de rajaduras o deterioro.

El último viernes de cada mes, El CONTRATISTA debe ofrecer una parrillada (bajo en condimento), la cual debe remplazar al almuerzo, la que consiste en 3 tipos de carnes que pueden ser de pollo, res (marucha), cerdo (Chuleta y/o cecina). Asimismo, se debe adicionar chorizo o hot dog, papa o yuca, choclo, ensalada de verduras frescas, salsa criolla, salsas picantes, fruta, refresco, té o café. Las raciones de carne deben tener un peso entre 100 y 120 gr. cocidos. En caso la parrillada brinda el último viernes de cada mes

se cruzará con otra actividad y/o feriado, la fecha podrá ser cambiada a solicitud del administrador del contrato de PETROPERÚ.

Todos los viernes a la hora del almuerzo, El CONTRATISTA debe servir cebiche, tiradito de pescado y/o combinado como plato de entrada. La ración por persona debe tener un peso de 120 gr. carne de pescado.

Cuando se programe en los menús carne de aves como plato fuerte, se debe considerar únicamente pierna, pechuga y entre pierna; de ninguna manera se debe incluir alas, cuello, espinazos, piel. etc.

El CONTRATISTA debe programar los menús en base a comidas normales como: criollas, regionales, al estilo de la costa e Internacional (italiano, Oriental etc.), no pudiendo repetirse durante el mes.

El CONTRATISTA debe considerar una frecuencia mínima de una vez por semana de especies de agua dulce (peces).

En las comidas regionales se debe utilizar cárnicos de la región y/o pescado tanto en el almuerzo y comida, siendo el CONTRATISTA responsable de brindar las garantías correspondientes a estos productos no industrializados como: exámenes microbiológicos y otras pruebas que corresponda.

El CONTRATISTA debe coordinar oportunamente la cantidad de platos a preparar, de tal manera que no afecte la cantidad, variedad y calidad necesarias en los turnos establecidos, especialmente a la hora de la comida, por trabajos eventuales del personal.

Además, El CONTRATISTA debe coordinar con su logística la provisión interna de víveres a fin de evitar el desabastecimiento de víveres frescos y secos con la finalidad de evitar cambiar los menús a último momento. Poseer un stock de dos semanas en cuanto víveres no perecibles y enlatados y conservas (atún, frejoles, leche, etc.).

▪ **DIETAS**

El CONTRATISTA debe brindar dieta especial al trabajador que labora para PETROPERÚ como dietas hipoglúcida (incluidos refrescos con bajo y/o ningún contenido de azúcar), hiposódicas o hipoproteicas, en los desayunos, almuerzos y comidas para el personal que lo requiera por indicación del médico de salud ocupacional - nutricionista o profesional a cargo, indicando la cantidad requerida y alimentos a brindar. Se debe considerar dieta blanda como dieta base como dieta base con sus derivaciones hipoglúcida, hiposódica.

C) CENA DE MEDIANOCHE; Esta cena debe ser exclusivamente para el personal que labora en el turno de madrugada (ingreso 00:00 horas).

a) Sopa/Caldo/Sancochado/Chupes: 500 cc líquido cárnico 50 grs., Sin ser limitativo, Sopas (serrana, huachana seca, pata de res, de carne, juliana, francesa, chilena, pescado, a la minuta, de mote, verduras de casa, frejoles, trigo quinua); cremas de poro/ apio/ alcachofas/verduras; chupes (pescado, habas); consomés; aguaditos de gallina/pollo/carne; sancochado; patasca; menestrón; espesados; pepián de choclo, hasta 3 veces por semana de caldo de gallina y de pollo con huevo y/o plátano sancochado.

Aves: Sin piel, considerar únicamente piernas, pechuga y muslo, no emplear alas, no cuello, no espinazo, no patas, no menudencia.

- b) **Una (01) taza de 200 cc. de café instantáneo o té** (o infusiones similares), además se debe considerar la presentación de una lata x 410 gr. de leche por cada tres personas.
- c) **Un (01) pan de 40 gr.**
- Agua caliente en el termo para cada comedor (03 litros de capacidad)
 - Eventualmente, este servicio se debe hacer extensivo al personal que por razones de emergencia deben laborar pasada la medianoche.
 - El CONTRATISTA debe servir los alimentos en los Comedores y en otros ambientes habilitados por PETROPERÚ, a los cuales El CONTRATISTA debe transportar en envases adecuados (no utilizar envases plásticos) térmicos, herméticos.
- D) **ALIMENTACIÓN MEJORADA EN DÍAS FESTIVOS;** El CONTRATISTA considerará un desayuno almuerzo y cena mejorada, sin costo adicional, en las fechas y características que se indican:

N°	Mes	Fecha	Celebración
1	Enero	1°	Año Nuevo
2	Mayo	1°	Día del Trabajo, día central para el personal turnista
		Más una fecha día de semana se coordinará con PETROPERU	Almuerzo mejorado para personal diurnista
3	Junio	3er Domingo	Día del Padre día central para personal turnista
		Más una fecha día de semana se coordinará con PETROPERU	Almuerzo mejorado para personal diurnista
		24	Día central para personal turnista
		29	Día central para personal turnista
4	Julio	24	Aniversario PETROPERU, fecha día de semana se coordinará con PETROPERU
		28 y 29	Fiestas Patrias día central para personal turnista
		Más una fecha día de semana se coordinará con PETROPERU	Almuerzo mejorado para personal diurnista
5	Agosto	30	Para personal turnista el día central
6	Octubre	9	Día del Trabajador Petrolero
		15	Para personal turnista el día central
		Más una fecha día de semana se coordinará con PETROPERU	Almuerzo mejorado para personal diurnista
7	Diciembre	25	Navidad
		Más una fecha día de semana se coordinará con PETROPERU	Almuerzo a personal diurnista

Las fechas indicadas en el cuadro precedente son referenciales, serán coordinadas y confirmadas por el administrador del contrato de PETROPERU.

El CONTRATISTA debe presentar un listado con tres (03) alternativas, el cual incluya: Una copa de Frozen para el brindis, entrada, refresco, plato especial con dos tipos de carnes y guarniciones. sin que esto ocasione un costo adicional.

En Navidad / Año Nuevo:

- Pavo o lechón al horno mínimo porción de 150 gr. cocido.

- Panteón (marca reconocida: D´Onofrio, Motta, Toddino), porción mínima de 100 gr.
- Chocolate con leche en un termo en los comedores de UDP y MPA.
- Guarnición (legumbres, papa fritas, arroz, camote glaseado, arroz árabe, entre otros).
- Duraznos al jugo, una (01) porción.
- Mantequilla/mermelada (a voluntad).

El CONTRATISTA, debe ambientar con arreglos de mesa, manteles, globos, telares en el Comedor Principal, UDP y MPA, de acuerdo con la fecha a celebrar, sin que demande un costo adicional.

- E) REFRESCO;** El CONTRATISTA debe preparar con frutas naturales frescas (maracuyá, camu-camu, piña, cocona, naranja, carambola, mandarina, guayaba) y de acuerdo con la temporada, maíz morado y cebada, tendrá bajo contenido de azúcar, la dosificación de azúcar variara según el tipo de fruta (dulzor o acidez), los cuales no podrán repetirse durante la semana.
 Proporcionar a los Comedores de UDP, MPA, Áreas de Transferencia y Mantenimiento 15 lt. diarios de refresco entre endulzado y sin azúcar.
NOTA: no debe utilizarse productos sintéticos.

3 ESTIMADO DIARIO DE COMENSALES (ALMUERZO)

La cantidad mínima garantizada de almuerzos (de lunes a viernes, excepto sábados, domingos, feriados y feriados no laborables), se considera 70 almuerzos por día, y si el consumo es menor a los 70 almuerzos, se facturará el consumo mínimo garantizado, es decir, 70 almuerzos. - de ser mayor a 70 almuerzos, se facturará el número de almuerzos contabilizados.

La cantidad estimada promedio diaria de comensales que harán uso del Servicio de Alimentación, se indica a continuación:

Tipo de Servicio	Número de Comensales					
	Días Laborables			Días Sábado, Domingo, Feriados y Feriados no Laborables		
	Comedor Principal	Comedores UDP - MPA	TOTAL	Comedor Central	Comedores UDP - MPA	TOTAL
Desayuno	5	10	15	0	10	10
Almuerzo	55	15	70	0	15	15
Comida	5	10	15	0	10	10
Cena	5	10	15	0	10	10
Total	70	45	115	0	45	45

4 DE LOS ALIMENTOS

El servicio de alimentación deberá ser programado y planeado por un Supervisor de Calidad del Servicio, proporcionado por El CONTRATISTA, siendo de su responsabilidad el brindar una dieta balanceada con un mínimo de 1,500 calorías en una dieta normal diaria considerando en promedio 30% de hidratos de carbono, 10% de grasas (frituras), 30% de proteínas y 30% de fibra (verduras y legumbres).

El CONTRATISTA a los seis (06) días como máximo de cada mes presentará el programa de los alimentos de: desayuno, almuerzo, comida y cena para el mes siguiente, especificando el contenido calórico de cada alimento programado, el mismo que será aprobado por el Comité Alimentario, **teniendo en cuenta que, el almuerzo y comida no podrá repetirse durante la programación.**

Asimismo, El CONTRATISTA deberá cumplir con la frecuencia cárnica semanal de acuerdo al siguiente cuadro, indicando su valor calórico.

TIPO DE CARNICO	CORTE DE CARNICO	VALOR CALORICO	FRECUENCIA SEMANAL		
			ALM.	COMIDA	CENA
Cerdo	Cerdo Pierna		1		
Pollo	Pollo Pierna		2	2	1
	Pollo Pechuga		2	5	2
Pavo	Pavo Pechuga		1	2	1
Res	Res Lomo Fino		1	1	
	Res Asado Cuadrado		1		
	Res Punta Pejerrey/Guiso		1		1
Pescado	Pescado Filete		1	1	1
	Pescado Regional		1	1	
Vísceras	Vísceras (corazón)		1	1	
	Vísceras (mondongo)		1		
Gallina Criolla (regional) Entera	Gallina con menudencia		1	1	1
TOTAL			14	14	7

El menú deberá exhibirse en la entrada de cada comedor, indicando la cantidad de calorías para conocimiento de los comensales. Se debe informar los alérgenos presentes en los alimentos según RM.822-2018.

5 SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El Sistema de Contratación será a Precios Unitarios.

6 PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO

El servicio será ejecutado en un plazo de: Tres (03) años.

7 REQUISITOS TÉCNICOS MÍNIMOS

Experiencia del Postor en la Actividad:

Presentar experiencia como concesionario en servicio de alimentos para personal en complejos industriales y/o campamentos y/o servicios similares, diez (10) servicios ejecutados durante un período no mayor a cinco (05) años a la fecha de presentación de propuestas, por un monto de S/ 3'500,000.00; de presentar el postor más de cinco (05) servicios, sólo se evaluarán los primeros presentados a fojas correlativas. definiéndose como "Servicios Similares" lo siguiente:

- ❖ Atención de servicio de alimentación
- ❖ Concesionario de Servicio de Alimentación

Tratándose de servicios en ejecución, se validará únicamente la experiencia efectivamente adquirida a la fecha de presentación de propuestas.

La experiencia del postor se acreditará mediante:

- ❖ Contratos y su respectiva conformidad por la prestación efectuada o;
- ❖ Comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente.

La acreditación documental y fehaciente de la efectiva cancelación de los montos consignados en los comprobantes de pago puede realizarse mediante voucher de depósito, reporte de estado de cuenta, cancelación en el mismo documento por parte de la entidad bancaria o cliente a cargo de la conformidad de la prestación.

En caso se solicite acreditar trabajos concluidos y el postor acredite su experiencia con comprobantes de pago, deberán presentar adicionalmente la documentación que acredite que dicho trabajo se concluyó.

No se aceptarán otros documentos distintos a los solicitados, estos documentos deben cumplir con las siguientes características: ser legibles, indicar monto, tipo de moneda, razón social del postor, fecha y descripción detallada de la prestación, caso contrario no se tomarán en cuenta para la evaluación técnica.

Los postores que presenten monto facturado menor a S/ 3'500,000.00 no serán considerados en la siguiente etapa del proceso.

Experiencia del personal:

a) Administrador del Servicio

- Un profesional titulado, en la especialidad de Ingeniería en Industrias Alimentarias y/o Ingeniería industrial y/o Administración de Empresas y/o Administración de Servicios de Hotelarías (acreditado con copia del título profesional reconocido por el Estado e en caso de ser un profesional extranjero, deberá presentar su título acreditado por la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU).
- Experiencia comprobada mínima de dos (02) años en concesiones similares como comedores de campamento de empresas industriales y/o empresas dedicadas a servicios de alimentación. Deberá acreditarse con copia de certificados o constancias de trabajo o contratos que demuestren la experiencia del personal propuesto.

b) Supervisor de Calidad / Nutrición

- Profesional Titulado, en la especialidad de Bromatología y Nutrición y/o en Ingeniería en Industrias Alimentarias y/o similares. (acreditado con copia del título profesional reconocido por el Estado e en caso de ser un profesional extranjero, deberá presentar su título acreditado por la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU).
- Experiencia comprobada mínima de dos (02) años en concesiones similares como comedores de campamento de empresas industriales y/o empresas dedicadas a servicios de alimentación. Deberá acreditarse con copia de certificados o constancias de trabajo o contratos que demuestren la experiencia del personal propuesto.

3. Lugar de Ejecución

El servicio será ejecutada en las instalaciones de la Refinería Iquitos, ubicada en el margen izquierdo del río Amazonas a 14.5 Km. de la ciudad de Iquitos Distrito de Panchana - Provincia de Maynas-Departamento de Loreto, colindante con el caserío Barrio Florido.

8 GARANTÍA

DE FIEL CUMPLIMIENTO

El Contratista deberá presentar una garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato a favor de PETROPERU, equivalente al 10% del monto contratado, de conformidad con lo establecido en el numeral 18.9 del Reglamento de Adquisiciones y Contrataciones de PETROPERU.

Las garantías serán devueltas al contratista cuando cumpla con los siguientes requisitos:

- a) Cuando el "Acta de Recepción y Entrega Final del Servicio", esté firmada por el Administrador del servicio de PETROPERÚ; sino lo hiciere, dentro de los treinta (30) días de liquidado el servicio, se ejecutará esta garantía.

OBLIGACIONES LABORALES

Asimismo, presentará a PETROPERU una garantía de cumplimiento de obligaciones laborales, hasta por un monto equivalente al pago de dos (02) meses de remuneraciones y beneficios colaterales del personal asignado al servicio y por una vigencia de hasta 90 días calendario posterior al vencimiento del Contrato.

La Garantía de Fiel Cumplimiento y la de obligaciones laborales deberán ser presentadas por el contratista previo al inicio del servicio.

9 PÓLIZAS

Para el inicio del servicio, el Contratista deberá presentar:

- Original o copia de los Seguros Complementarios de Trabajo de Riesgo (S.C.T.R.) de Pensión.
- Original o copia de los Seguros Complementarios de Trabajo de Riesgo (S.C.T.R.) de Salud.
- Copia del comprobante de pago de ambas pólizas por cada renovación.

Nota: Para tramitar la autorización de ingreso del personal, adicional a la presentación de los seguros, la Contratista deberá cumplir con entregar la documentación SIG-C

FORMATO PROPUESTA ECONÓMICA

Lugar,.....de..... del 2019

Señores

Petróleos del Perú - PETROPERU S.A.

Servicio "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL QUE LABORA EN REFINERÍA IQUITOS"

La presente tiene por objeto alanzar nuestra propuesta económica a Precios Unitarios, para proporcionar el servicio indicado en la referencia, de acuerdo a las condiciones establecidas en las Bases del Proceso.

Servicio Días Laborales				
TIPO DE SERVICIO	Cantidad	Nº de Días	Precio U.	Precio Parcial
Desayuno	15	755		
Almuerzo	75	755		
Comida	15	755		
Cena	15	755		
SUB TOTAL 1				
Servicio Sábado, Domingo y Feriados				
TIPO DE SERVICIO	Cantidad	Nº de Días	Precio U.	Precio Parcial
Desayuno	10	341		
Almuerzo	15	341		
Comida	10	341		
Cena	10	341		
SUB TOTAL 2				
SUB TOTAL GENERAL(Sub total 1 + Sub Total 2) Sin IG				
				IGV 18%
TOTAL GENERAL				

Monto Total de la propuesta es de: S/ (En números y letras). **Indicar si incluye IGV o si está exonerado del mismo.**

Atentamente,

Firma

Nombre Representante Legal

Nombre de la Empresa