

**Comité de Administración de los Fondos
de Asistencia y Estímulo (CAFAE) de la
Sede Central del Gobierno Regional de Ica**

**BASES DEL CONCURSO PARA
CONCESIÓN DEL CAFETIN DE LA
SEDE CENTRAL DEL GOBIERNO
REGIONAL DE ICA - 2016**

MIEMBROS DEL COMITÉ DE SELECCIÓN:

**MARTIN SANABRIA SAMBRANO
MARTIN MAC'CUBBIN MOSCOL
MIRIAM GUEVARA SOTOMAYOR**



BASES DEL CONCURSO PARA CONCESIÓN DEL CAFETIN DE LA SEDE CENTRAL DEL GOBIERNO REGIONAL DE ICA - 2016

I. GENERALIDADES

1.1 OBJETIVOS Y FINES

El presente concurso tiene por objeto, seleccionar a la persona natural o jurídica que proponga la oferta más conveniente para asumir la Concesión del Cafetín, para el expendio de alimentos en la Sede Central del Gobierno Regional de Ica.

La Finalidad de la presente convocatoria es dar en arrendamiento el ambiente del Cafetín, la misma que estará exclusivamente destinada a brindar servicios de alimentos.

1.2 LOCAL EN CONCESION

El presente proceso de concesión comprende un (01) cafetín del local de la Sede Central del Gobierno Regional ubicado en la Avda. Cutervo N° 920 - Ica, para atender aproximadamente a 100 trabajadores.

1.3 BASE LEGAL

- Código Civil
- DS N° 006-75-PM-INAP - Comité de Administración de los Fondos de Asistencia y Estímulo de las entidades públicas
- Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA que aprueba la Norma Sanitaria para el funcionamiento de Restaurantes y servicios afines (Anexo N° 13)

1.4 PLAZO Y MONTO BASE DE LA OFERTA

El plazo de Concesión será, a partir de la suscripción del Contrato, hasta el 30 de Noviembre del 2019.

El Monto base de la concesión del Cafetín asciende a la suma de **S/. 350.00** (Trescientos cincuenta y 00/100 Soles) en forma Mensual, pago que se efectuará a favor del Comité de Administración de los Fondos de Asistencia y Estímulo (CAFAE) de la Sede Central del Gobierno Regional de Ica, que incluye el uso del servicio eléctrico y agua.

Los pagos serán de manera mensual, por adelantado, debiendo cancelar a más tardar el día cinco (5) de cada mes. Asimismo, el postor ganador

deberá dejar en garantía el valor de un (01) mes de alquiler, al momento de la Suscripción del Contrato, con el fin de conservar en buenas condiciones el ambiente y otros daños que pudiera ocasionar en las instalaciones de la Sede Regional. La misma que será devuelta dentro de los 30 días siguientes del término del contrato, de no mediar daños que reparar.

1.5 HORARIO

La atención en el Cafetín será, como mínimo, a partir de la 7:00 a.m. hasta las 5:00 p.m.

1.6 COSTO DE BASES

El costo de bases es de **S/. 10.00** (Diez y 00/100 Soles), las mismas que deben ser canceladas en efectivo en la Tesorería del Comité de Administración de los Fondos de Asistencia y Estímulo (CAFAE) de la Sede Central del Gobierno Regional de Ica (Sub Gerencia de Gestión Financiera).

II. DEL PROCESO DE SELECCIÓN

2.1. DE LA CONVOCATORIA

La Convocatoria y las Bases del concurso serán publicadas en la Página Web del Gobierno Regional de Ica www.regionica.gob.pe, y en el panel informático de la entidad

2.2 REQUISITOS PARA SER POSTOR

Se considera como postor a las personas naturales o jurídicas que presenten al concurso sus Propuestas en las fechas previstas y reúnan los requisitos establecidos en la presente Base.

Puede presentarse como Postor:

- a. Persona natural o Jurídica, con RUC vigente relacionado con la naturaleza y el objeto de la Convocatoria
- b. No tener deuda, ni sanciones relacionados con el Objeto de la Convocatoria y con el Gobierno Regional de Ica.
- c. No tener parentesco con los integrantes de la Comisión Evaluadora, de los integrantes del CAFAE, ni con los trabajadores del Gobierno Regional de Ica.
- d. Haber adquirido las Bases de la presente convocatoria.
- e. La participación del postor implica su pleno sometimiento al cumplimiento de lo establecido en las presentes bases y en sus anexos.

- f. En caso que el postor sea (PERSONA JURIDICA) éste participará en el Concurso a través de su representante legal o mandatario, debidamente facultado con los poderes otorgados de acuerdo a las normas vigentes, acreditándose ante el Comité mediante carta poder simple.
- g. El postor deberá mantener su oferta durante todo el proceso de selección, que culmina con la suscripción del contrato.

2.3 CRONOGRAMA DEL PROCESO

| DESCRIPCION | FECHA INICIO | FECHA FIN |
|---|------------------------|--------------------------------|
| Convocatoria | 12.09.2016 | 12.09.2016 |
| Adquisición de Bases | 13.09.2016 08.00 am | 19.09.2016 04.30 pm |
| Recepción de solicitudes y propuestas en sobre cerrados, en la Sub Gerencia de Recursos Humanos | 20.09.2016 08.00 am | 22.09.2016 04.30 pm |
| Apertura de sobre de Propuesta Técnica y calificación de expedientes | 23.09.2016 05.00 pm | 23.09.2016 (Hasta concluir) |
| Publicación los clasificados de la evaluación de la Propuesta Técnica | 26.09.2016 08.00 am | 27.09.2016 04.30 pm |
| Verificación del menaje, electrodomésticos, mobiliario y degustación de los clasificados de la evaluación de la Propuesta Técnica | 28.09.2016 9.00 am | 29.09.2016 3.30 pm |
| Apertura de sobre de Propuesta Económica y calificación de expedientes y Otorgamiento de la Buena Pro | 29.09.2016 4.00 pm | 29.09.2016 5.00 pm |
| Publicación de Resultados | 30.09.2016 9.00 am | 30.09.2016 |
| Firma de contrato | 7.10.2016 10.00 am | 7.10.2016 11.00 am |
| Depósito de garantía y pago del primer mes alquiler | 7.10.2016 8.30 am | 12.10.2016 4.30 pm |
| Entrega del ambiente al Concesionario Ganador | 28.10.2016 5.00 pm | 28.10.2016 5.00 pm |
| Inicio de atención a los trabajadores | 02.11.2016 | 02.11.2016 |

2.4 CONTENIDO DE LOS SOBRES CERRADOS A PRESENTAR

2.4.1 EL SOBRE N° 01 PROPUESTA TÉCNICA, DEBERÁ CONTENER:

- Solicitud para participar en la convocatoria de conformidad con las Bases (este documento debe contener los datos generales del postor). **Anexo 01**
- Copia simple del RUC vigente (habido - activo), relacionado con el objeto de la convocatoria.
- Declaración Jurada de no tener impedimento para contratar con el estado según **Anexo 02**
- Declaración Jurada de no tener parentesco con los integrantes de la Comisión Evaluadora. **Anexo N° 03**
- Relación del menú semanal variado y platos extras, con precios referenciales.
- Declaración Jurada de la relación del Menaje Completo para la atención de aprox. 50 comensales. **Anexo N° 06**
- Declaración Jurada de la Relación de equipos electrodomésticos para el servicio a brindar. **Anexo N° 07**
- Declaración Jurada del Número mínimo de Personal Tres (3) para la atención en el cafetín. **Anexo N° 08**
- Declaración Jurada de la relación del mobiliario para el servicio a brindar. **Anexo N° 09**
- Copia de DNI y Carnet de salubridad actualizado.
- Declaración Jurada del Horario del Almuerzo. **Anexo N° 10**
- Declaración Jurada de Abastecimiento de Abarrotes. **Anexo N° 11**
- Declaración jurada por la cual acepta otorgar créditos de consumo a los trabajadores nombrados y contratados por Administración de Servicios (CAS), a quienes se les descontará por planilla, previa presentación de la relación de deudores por parte del Concesionario a la Sub Gerencia de Recursos Humanos, cuyo monto se le abonará mediante cheque o en la Cuenta Bancaria que señale. **Anexo N° 12**

2.4.2 EL SOBRE N° 02 PROPUESTA ECONÓMICA, DEBERÁ CONTENER:

- Carta de Propuesta Económica. **Anexo N° 05**

La no presentación de toda la documentación del contenido de las propuestas dará lugar a la Descalificación automática del postor.

Las propuestas serán presentadas al secretario del Comité del Proceso de Adjudicación en la Sub Gerencia de Recursos Humanos de la Entidad, en los Plazos y horarios establecidos en el Cronograma.

2.5 FORMA Y PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

Las ofertas serán recibidas por el secretario del Comité del Proceso de Adjudicación en la Sub Gerencia de Recursos Humanos de la Entidad, en las fechas Establecidas en el cronograma correspondiente, el cual deberá ser presentado en dos sobres cerrados Sobre N° 01 para la Propuesta Técnica y Sobre N° 02 para la Propuesta Económica, conteniendo la documentación señalada en las Bases.

2.6 INTERPRETACIÓN DE LAS BASES

La Comisión evaluadora es el único órgano autorizado para interpretar las BASES, durante el Proceso del Concurso y las decisiones que acuerden durante el concurso son de carácter inapelable.

2.7. PRÓRROGA O POSTERGACIÓN DEL PROCESO

Se podrá postergar o prorrogar el presente proceso, por causas justificadas, las cuales serán informadas en los mismos medios en que se realizó la Convocatoria.

2.8 DEL CONTROL Y LA SUPERVISIÓN DEL SERVICIO

El control y supervisión del servicio estará a cargo del Comité de Administración de los Fondos de Asistencia y Estímulo (CAFAE) de la Sede Central del Gobierno Regional de Ica.

2.9 GARANTIA DEL SERVICIO

- Si en el Proceso del Servicio, el Comité de Administración de los Fondos de Asistencia y Estímulo (CAFAE) de la Sede Central del Gobierno Regional de Ica encontrara observaciones, se dejará constancia de ellas en un Acta de Observaciones, lo cual el proveedor está en la obligación de subsanarlas en un plazo de 48 horas como Máximo, siendo causal de resolución del contrato el incumplimiento del levantamiento de observaciones, debiendo aplicarse la penalidad considerada en el numeral 6.
- Que el personal del concesionario cuente con Certificado de Salud expedido por la DIRESA ICA (Renovable cada seis (6) meses), así como de Antecedentes Policiales.
- El concesionario debe contar con un libro de quejas y sugerencias.
- Cada tres meses el Comité de Administración de los Fondos de Asistencia y Estímulo (CAFAE) de la Sede Central del Gobierno Regional de Ica, en coordinación con la DIRESA ICA, inspeccionarán el local y los alimentos emitiendo el informe correspondiente, el mismo que el concesionario tendrá que levantar las observaciones en el plazo de 48 horas.
- Cada tres meses se aplicará una encuesta al trabajador para evaluar la calidad del menú y atención al cliente.

2.10 CONDICIÓN DE SALUBRIDAD

- Cuando se use el aceite no echarlo en el lavatorio de los comedores, almacenarlo en un recipiente adecuado y luego colocarlo en ambiente biodegradable.
- Mantener higiene durante la preparación y atención de los alimentos a los trabajadores comensales.
- El uso del mandil o guardapolvo, mascarilla y gorro es obligatorio para todo el personal que labore en el Cafetín.
- Están obligados a exhibir los precios en pizarrines claramente detallados, así como en las respectivas cartas.
- Mantener los ambientes, mobiliario y menajes limpios y desinfectados
- Ofrecer menú balanceado con alimentos de calidad, en caso de ensaladas deben ser de verduras frescas, debidamente desinfectadas.
- Ofrecer Frutas frescas y variadas.

2.11 DE LA COMPOSICION DE LOS ALIMENTOS EN LA HORA DE ALMUERZO

Se preparará diariamente menús para los trabajadores de la Sede Central del Gobierno Regional de Ica, de acuerdo a lo siguiente:

| TIPO | PRIMER PLATO | SEGUNDO PLATO | REFRESCO O INFUSION |
|-------------------|---|--|--|
| Menú Básico | Entrada, Ensalada o Sopa | Un plato nutritivo y balanceado. 02 opción mínima a escoger | Chicha, cebada, Jugo De fruta natural o Infusión |
| Platos a la Carta | Deberán ser elaborados de acuerdo a la lista de precios y a los pedidos formulados por los trabajadores en general. | | |

2.12 ELIMINACION DE RESIDUOS SOLIDOS

Los residuos sólidos deben disponerse en recipientes de plástico, en buen estado de conservación e higiene, con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos y deben tener una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los mismos diferenciados en dos colores: negro (residuos comunes) y otro color (residuos de cocina), los que deben ser evacuados diariamente.

III. EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN DE PROPUESTAS

La evaluación se realizará de acuerdo a los criterios establecidos en las presentes bases, la evaluación se realizará en dos etapas.

3.1 EVALUACION TECNICA

El Comité Especial evaluará y calificará cada propuesta de conformidad a los siguientes factores:

| EVALUACION | | PUNTAJE |
|--|----|------------|
| TÉCNICA | | 70 |
| EXPERIENCIA DEL POSTULANTE | 30 | |
| PRECIO REFERENCIAL Y VARIEDAD DEL MENU | 20 | |
| PRECIO REFERENCIAL DE PLATOS EXTRAS | 10 | |
| MEJORAS AL SERVICIO | 10 | |
| ECONOMICA | | 30 |
| PUNTAJE TOTAL | | 100 |

Según el siguiente detalle:

A.- EXPERIENCIA DEL POSTULANTE (Máximo 30 puntos)

Se evaluará en función a las constancias y/o certificados en la prestación del servicio de comedor y/o cafetería o similares al objeto de la convocatoria.

- Con cuatro (4) ó más años constancias o certificados 30 puntos
- Con tres (3) años constancias o certificados 20 puntos
- Con dos (2) años constancias o certificados 10 puntos
- Con un (1) año constancia o certificado 05 puntos

B.- PRECIOS REFERENCIAL Y VARIEDAD DEL MENÚ (DESAYUNO Y ALMUERZO) (Máximo 20 puntos)

- Almuerzo igual o menor a S/. 7.50 (Siete y 50/100 Soles) y Desayuno igual o menor a S/. 4.00 Cuatro y 00/100 Soles) 20 puntos
- Almuerzo mayor a S/. 7.50 (Siete y 50/100 Soles) y desayuno mayor a S/. 4.00 (Cuatro y 00/100 Soles) 10 puntos

C.- PRECIOS DE LOS PLATOS EXTRAS (Máximo 10 puntos)

- Menor o igual a S/. 12.00 (Doce y 00/100 Soles) 10 puntos
- Mayor a S/. 12.00 (Doce y 00/100 Soles) 5 puntos

D.- MEJORAS AL SERVICIO (Máximo 10 puntos)

- Implementar TV y ventiladores 10 puntos
- Vitrina de exposición de alimentos 05 puntos

3.2 EVALUACIÓN ECONÓMICA

Se evaluará en función a la propuesta económica del alquiler mensual,

el cual deberá ser como mínimo de **S/. 350.00** (Trescientos cincuenta y 00/100 Soles)

Se asignará 30 puntos a la propuesta mayor, y a los demás puntajes directamente proporcionales.

IV. ADJUDICACIÓN DE LA CONCESIÓN

Se adjudicará la Concesión por tres años al postor que obtenga la mayor puntuación de la sumatoria de las evaluaciones técnica y económica.

V. DEL CONTRATO

El contrato será suscrito dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la Publicación de resultados, caso contrario perderá su Condición de ganador y se llamará al Postor que quedó en el segundo lugar, debiendo adjuntar en ambos casos la documentación solicitada por la Entidad.

Antes de la Suscripción del Contrato, el postor ganador deberá presentar la garantía solicitado en el numeral 1.4

VI. INCUMPLIMIENTO DE CONTRATO Y PENALIDADES

Causales de Resolución de Contrato:

- Incumpla injustificadamente obligaciones contractuales esenciales, legales o reglamentarias a su cargo, pese haber sido requerido para ello.
- No cuente con la capacidad económica o técnica para continuar la ejecución de la presentación del servicio del Cafetín, pese a haber sido requerido para corregir la situación.

En caso de Resolución del Contrato por causa del Postor, el Comité de Administración de los Fondos de Asistencia y Estímulo (CAFAE) de la Sede Central del Gobierno Regional de Ica, deducirá automáticamente de la garantía presentada, como penalidad, el monto que corresponda a un (1) mes de alquiler, sin que pudiera realizar reclamo alguno.

VII. INCREMENTO DE PRECIOS, PREVIA APROBACION DEL CAFAE

Cualquier incremento de precios que tenga necesidad de hacer el concesionario, deberá ser previa aprobación del Comité de Administración de los Fondos de Asistencia y Estímulo (CAFAE) de la Sede Central del Gobierno Regional de Ica.

ANEXO 01
INFORMACIÓN DEL POSTOR

Señores

**COMITÉ EVALUADOR DEL CONCURSO DE CONCESIÓN DEL CAFETIN
DE LA SEDE CENTRAL DEL GOBIERNO REGIONAL ICA 2016**

Presente.-

Estimados señores

El que se Suscribe,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 Legal | Domicilio | RUC | Teléfono/Fax |
|-----------------------------|-----------|-----|--------------|
| | | | |
| | | | |

Autorización Municipal

| Municipalidad | N° de Licencia de Funcionamiento | Fecha |
|---------------|----------------------------------|-------|
| | | |

Ica,.....

.....
Firma y sello del Representante Legal
Nombre / Razón Social del Postor

ANEXO N° 02

DECLARACIÓN JURADA

Señores

COMITÉ EVALUADOR DEL CONCURSO DE CONCESIÓN DEL CAFETIN DE LA SEDE CENTRAL DEL GOBIERNO REGIONAL ICA 2016

Presente.-

De nuestra Consideración:

Postor del CONCURSO DE CONCESION DE CAFETIN DE LA DE LA SEDE CENTRAL DEL GORE ICA,

Declaro bajo juramento:

1. No tengo impedimento para participar en el proceso de concesión ni para contratar con el Estado.
2. No tengo deudas ni sanciones relacionados con el objeto de la Convocatoria con la SEDE DEL GOREICA.
3. Conozco, acepto y me someto a las Bases, condiciones y Procedimientos del proceso de selección.
4. Soy responsable de la veracidad de los documentos e información que presento a efectos del presente proceso de Selección.
5. Me comprometo a mantener mi oferta durante el proceso de selección ya suscribir el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena Pro.
6. Conozco las sanciones contenidas en la Ley y su Reglamento, así como en la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.

Ica,

.....
Firma y sello del Representante Legal
Nombre/ Razón Social del Postor

ANEXO 03

DECLARACIÓN JURADA DE NO TENER PARENTESCO CON INTEGRANTES DE LA COMISIÓN EVALUADORA DEL GOREICA

Yo,(o Representante Legal de.....), identificado con DNI N°.....con RUC. N°..... domiciliado en, que me presento como postor del CONCURSO PARA LA CONCESION DEL CAFETIN DE LA SEDE CENTRAL DEL GOBIERNO REGIONAL ICA, al amparo de la LEY N° 27444 Ley de Procedimiento Administrativo General, y su Reglamento, DECLARO BAJO JURAMENTO que no tengo parentesco con los integrantes de la Comisión Evaluadora del GOREICA, hasta el cuarto grado de Consanguinidad y segundo de afinidad.

Ica,

.....
Firma y sello del Representante Legal
Nombre/ Razón Social del Postor

ANEXO 04

**DECLARACION JURADA DE COMPROMISO DE DEPOSITO DE GARANTIA Y
PAGO POR ADELANTADO**

Yo, (o representante Legal de), identificado con DNI N° con RUC N° domiciliado en, por medio del presente, en mi condición de postor ganador de la Buena Pro, en el presente proceso de selección, me comprometo con el Comité de Administración de los Fondos de Asistencia y Estimulo (CAFAE) de la Sede Central del Gobierno Regional de Ica, a efectuar el depósito de garantía y al pago por adelantado a la Cuenta Corriente del Comité.

Los pagos de la concesión del Cafetín, se cumplirán en forma oportuna, caso contrario me someto a las Sanciones previstas por las normas vigentes.

Ica,

.....
**Firma y sello del Representante Legal
Nombre/ Razón Social del Postor**

ANEXO N° 05
CARTA DE PROPUESTA ECONÓMICA


Señores

COMITÉ EVALUADOR DEL CONCURSO DE CONCESIÓN DEL CAFETIN DE LA SEDE CENTRAL DEL GOBIERNO REGIONAL ICA 2016

Presente.-

De mi Consideración,

A continuación, hacemos de conocimiento que nuestra propuesta económica es la siguiente:



| N° | CONCEPTO | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD | PRECIO MENSUAL SI. |
|-----------|---|-------------------------|-----------------|---------------------------|
| 1 | Pago por concesión de cafetín (de la Sede Central del Gobierno Regional Ica 2016) | Soles | Mes | SI. |



Ica,



.....
Firma y sello del Representante Legal
Nombre / Razón Social del Postor

ANEXO N° 06
DECLARACIÓN JURADA

Señores

COMITÉ EVALUADOR DEL CONCURSO DE CONCESIÓN DEL CAFETIN DE LA SEDE CENTRAL DEL GOBIERNO REGIONAL ICA 2016

Presente.-

De nuestra Consideración:

El que suscribe (o representante Legal de),
Identificado con DNI N°....., con RUC N°
domiciliado en que se presenta como postor para
la convocatoria "CONCESIÓN DEL CAFETIN DE LA SEDE CENTRAL DEL GOBIERNO REGIONAL DE ICA" declaro bajo juramento que cuento con los artículos de menaje completo según el siguiente detalle:

- Vajilla Completa (plato hondo, tendido, taza y plato) para aproximadamente 50 comensales
- Cubiertos (cuchara, tenedor, cuchillo y cucharita) y vasos para 100 personas.

Lugar y Fecha.....

.....
Firma y sello del Representante Legal
Nombre/ Razón Social del Postor

ANEXO N° 07
DECLARACIÓN JURADA

Señores

COMITÉ EVALUADOR DEL CONCURSO DE CONCESIÓN DEL CAFETIN DE LA SEDE CENTRAL DEL GOBIERNO REGIONAL ICA 2016

Presente.-

De nuestra Consideración:

El que suscribe (o representante Legal de.....), identificado con DNI N° con RUC N° domiciliado en que se presenta como postor para la convocatoria "CONCESION DEL CAFETIN DE LA SEDE CENTRAL DEL GOBIERNO REGIONAL DE ICA" declaro bajo juramento que cuento con los equipos completos para el servicio a brindar, siendo el detalle

02 Licuadoras

01 Cocina Industrial

01 Balón De Gas Industrial

01 Congeladora

01 Refrigeradora

06 Ollas Grandes

06 Ollas Medianas

04 Sartenes

Utensilios De Cocina para la preparación de alimentos para aprox 100 personas.

Lugar y Fecha.....

.....
Firma y sello del Representante Legal
Nombre/ Razón Social del Postor

ANEXO N° 08
DECLARACIÓN JURADA

Señores

COMITÉ EVALUADOR DEL CONCURSO DE CONCESIÓN DEL CAFETIN DE LA SEDE CENTRAL DEL GOBIERNO REGIONAL ICA 2016

Presente.-

De nuestra Consideración:

A través de la presente, nos es grato dirigirnos a ustedes a fin de presentarles el personal propuesto para efectuar servicio de alimentación, teniendo en consideración que el mínimo es 03 (Tres) del personal requerido para el servicio del cafetín en la Sede Central del Gobierno Regional de Ica, según el siguiente detalle:

| N° | NOMBRES Y APELLIDOS | N° DNI | ESPECIALIDAD |
|-----------|----------------------------|---------------|---------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Adjuntar Copia Del DNI del personal propuesto y Antecedentes Policiales.

Lugar y Fecha

.....
Firma y sello del Representante Legal
Nombre/ Razón Social del Postor

ANEXO N° 09
DECLARACIÓN JURADA

Señores

COMITÉ EVALUADOR DEL CONCURSO DE CONCESIÓN DEL CAFETIN DE LA SEDE CENTRAL DEL GOBIERNO REGIONAL ICA 2016

Presente.-

De nuestra Consideración:

El que suscribe (o representante Legal de), identificado con DNI N° con RUC N° domiciliado en que se presenta como postor para la convocatoria "CONCESION DEL CAFETIN DE LA SEDE CENTRAL DEL GOBIERNO REGIONAL DE ICA", declaro bajo juramento que cuento con el Mobiliario para el servicio a brindar, siendo el detalle

- 20 unidades de mesas
- 100 unidades de sillas

Lugar y Fecha

.....
Firma y sello del Representante Legal
Nombre/ Razón Social del Postor

ANEXO N° 10

DECLARACIÓN JURADA DE HORARIO DE ALMUERZO

Señores

COMITÉ EVALUADOR DEL CONCURSO DE CONCESIÓN DEL CAFETIN DE LA SEDE CENTRAL DEL GOBIERNO REGIONAL ICA 2016

Presente.-

De nuestra Consideración:

El que suscribe (o representante Legal de), Identificado con DNI N° con RUC N° domiciliado en que se presenta como postor para la convocatoria "CONCESION DEL CAFETIN DE LA SEDE CENTRAL DEL GOBIERNO REGIONAL DE ICA", declaro bajo juramento el almuerzo estará preparado desde las 12.50 p.m. de tal forma que se dé cumplimiento al horario establecido por el Gobierno Regional de Ica, dando prioridad de atender a los trabajadores del Gobierno Regional.

Lugar y Fecha.....

.....
Firma y sello del Representante Legal
Nombre/ Razón Social del Postor

ANEXO N° 11

DECLARACIÓN JURADA DE ABASTECIMIENTO DE ABAROTES

Señores

COMITÉ EVALUADOR DEL CONCURSO DE CONCESIÓN DEL CAFETIN DE LA SEDE CENTRAL DEL GOBIERNO REGIONAL ICA 2016

Presente.-

De nuestra Consideración:

El que suscribe(o representante Legal de), Identificado con DNI N° con RUC N° domiciliado en que se presenta como postor para la convocatoria "CONCESION DEL CAFETIN DE LA SEDE CENTRAL DEL GOBIERNO REGIONAL DE ICA", declaro bajo juramento que el abastecimiento de abarrotes será por un periodo máximo de 7 (siete) días, para la atención del cafetín en la Sede Central del Gobierno Regional de Ica.

Lugar y Fecha

.....
Firma y sello del Representante Legal
Nombre / Razón Social del Postor

ANEXO N° 12

DECLARACIÓN JURADA PARA OTORGAR CREDITOS PARA EL DESCUENTO POR PLANILLAS

Señores

COMITÉ EVALUADOR DEL CONCURSO DE CONCESIÓN DEL CAFETIN DE LA SEDE CENTRAL DEL GOBIERNO REGIONAL ICA 2016

Presente.-

De nuestra Consideración:

El que suscribe(o representante Legal de), Identificado con DNI N° con RUC N° domiciliado en que se presenta como postor para la convocatoria "CONCESION DEL CAFETIN DE LA SEDE CENTRAL DEL GOBIERNO REGIONAL DE ICA", declaro bajo juramento que se otorgará crédito a los trabajadores nombrados y contratados por Administración de Servicios (CAS), para que sea descontado por planillas, según la relación de deudores que remitiré a la Sub Gerencia de Recursos Humanos.

Lugar y Fecha

.....
Firma y sello del Representante Legal
Nombre / Razón Social del Postor

ANEXO N° 13

NORMA SANITARIA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE
RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 363-2005/MINSA

TITULO I
GENERALIDADES

Artículo 1°.- Objetivos de la Norma Sanitaria

- a) Asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano en las diferentes etapas de la cadena alimentaria: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y comercialización en los restaurantes y **servicios afines**.
- b) Establecer los requisitos sanitarios operativos y las buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los responsables y los manipuladores de alimentos que laboran en los restaurantes y **servicios afines**.
- c) Establecer las condiciones higiénicas sanitarias y de infraestructura mínimas que deben cumplir los restaurantes y **servicios afines**.

Artículo 2°.- Aplicación de la Norma Sanitaria

Artículo 3°.- Cumplimiento de la Norma Sanitaria

Los establecimientos destinados a restaurantes y **servicios afines** deben ser de uso exclusivo para la preparación y expendio de alimentos y bebidas, de acuerdo a las disposiciones de la presente Norma Sanitaria. Los establecimientos de esta naturaleza que ya vienen funcionando deben adecuarse a lo dispuesto por dicha Norma Sanitaria.

TITULO II
DE LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES
CAPÍTULO I
UBICACIÓN E INSTALACIONES

Artículo 4°.- Ubicación

Artículo 5°.- Estructuras Físicas

Las edificaciones del restaurante o **servicios afines** deben ser de construcción sólida y los materiales que se empleen deben ser resistentes a la corrosión, lisos, fáciles de limpiar y desinfectar. Sólo el área de comedor podrá ser de materiales diferentes, considerando el estilo del establecimiento (rústico, campestre, etc). Todas las edificaciones se mantendrán en buen estado de conservación e higiene.

(.)

CAPÍTULO II DE LOS SERVICIOS

(...)

Artículo 10°.- Disposición de Residuos Sólidos

Los residuos sólidos deben disponerse en recipientes de plástico, en buen estado de conservación e higiene, con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos y deben tener una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos.

Dichos recipientes deben colocarse en cantidad suficiente en la cocina, comedor, baños y cualesquiera otro lugar donde se generen residuos sólidos y, estar ubicados de manera que no contaminen los alimentos.

Para la eliminación de los residuos sólidos se debe contar con colector con tapa de tamaño suficiente, según el volumen producido, colocados en un ambiente destinado exclusivamente para este uso, de acceso fácil al servicio recolector. Este ambiente debe diseñarse de manera que se impida el acceso de plagas y se evite la contaminación del alimento y del entorno. Se deben lavar y desinfectar a diario los recipientes plásticos y la zona de almacenamiento de residuos.

Artículo 11°.- Vestuarios y Servicios Higiénicos para el Personal

(...) la ropa de trabajo no debe entrar en contacto con la ropa de uso personal.

(...)

CAPÍTULO III DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS

Artículo 13°.- Características

Los equipos y utensilios que se empleen en los restaurantes y **servicios afines**, deben ser de material de fácil limpieza y desinfección, resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos. Deben ser capaces de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección.

Las tablas de picar deben ser de material inobservante, de superficie lisa y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

Artículo 14°.- Lavado y Desinfección

Para el lavado y desinfección de la vajilla, cubiertos y vasos se debe tomar las siguientes precauciones:

- Retirar primero los residuos de comidas.
- Utilizar agua potable corriente, caliente o fría y detergente.
- Enjuagarlos con agua potable corriente.
- Después del enjuague se procederá a desinfectar con cualquier producto comercial aprobado por el Ministerio de Salud para dicho uso o, con un enjuague final por inmersión en agua a un mínimo de temperatura de 80° C por tres minutos.
- La vajilla debe secarse por escurrimiento al medio ambiente de la cocina, colocándola en canastillas o similares. Si se emplearan toallas, secadores o similares, éstos deben

ser de uso exclusivo, mantenerse limpios, en buen estado de conservación y en número suficiente de acuerdo a la demanda del servicio.

- El lavado y desinfección por medio de equipos automáticos debe ajustarse a las instrucciones del fabricante, cuidando de usar agua potable en cantidad necesaria. Los equipos deben lavarse al final de la jornada, desarmando las partes removibles.

Todo menaje de cocina, así como las superficies de parrillas, planchas, azafates, bandejas, recipientes de mesas con sistema de agua caliente (baño maría) y otros que hayan estado en contacto con los alimentos, deben limpiarse, lavarse y desinfectarse por lo menos una vez al día.

Artículo 15°.- Almacenamiento

Para el almacenamiento y protección de los equipos y utensilios, una vez limpios y desinfectados deben tomarse las siguientes precauciones:

- La vajilla, cubiertos y vasos deben guardarse en un lugar cerrado, protegido del polvo e insectos.
- Guardar los vasos, copas y tazas colocándolos hacia abajo.
- Guardar los equipos y utensilios, limpios y desinfectados en un lugar aseado, seco, a no menos de 0.20 m. del piso.
- Cubrir los equipos que tienen contacto con las comidas cuando no se van a utilizar inmediatamente.
- No colocar los equipos o utensilios cerca de drenajes de aguas residuales o cerca de recipientes de residuos.

Artículo 16°.- Mantelería

- a) Los restaurantes y **servicios afines** que usen mantelería, la conservarán en perfecto estado de mantenimiento y limpieza; debe guardarse limpia, en un lugar exclusivo y cerrado para este uso, libre de polvo y humedad.
- b) Las servilletas de tela deben reemplazarse en cada uso dado por el comensal.
- c) Los restaurantes que utilicen individuales de plástico deben limpiarlos y desinfectarlos después de cada uso.

CAPÍTULO IV DE LA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

Artículo 17°.- Recepción y Control de Alimentos

El responsable de la recepción de las materias primas, ingredientes y productos procesados debe tener capacitación en Higiene de los Alimentos (. . .), que le permitan decidir la aceptación o rechazo de los alimentos.

(...)

Artículo 18°.- Del Almacén de Productos Secos

Los almacenes deben mantenerse limpios, secos, ventilados y protegidos contra el ingreso de roedores, animales y personas ajenas al servicio.

Los productos químicos tales como detergentes, desinfectantes, pinturas, rodenticidas, insecticidas, combustible, entre otros, deben guardarse en un ambiente separado, seguro y alejado de los alimentos. El establecimiento no guardará en sus instalaciones materiales y equipos en desuso o inservibles como cartones, cajas, costalillos ú otros que puedan contaminar los alimentos y propicien la proliferación de insectos y roedores.

En el almacenamiento se tendrá en cuenta la vida útil del producto, (. . .)

- c) Los alimentos secos se almacenarán en sus envases originales. Los envases originales deben estar íntegros y cerrados. Los productos a granel deben conservarse en envases tapados y rotulados.

Artículo 19°.- Del Almacén de Frío

En los equipos de refrigeración, la temperatura debe calcularse según el tamaño y cantidad de alimento almacenado, de tal manera que el alimento tenga una temperatura menor a 5° C al centro de cada pieza.

(. . .)

En el almacenamiento se tendrá en cuenta lo siguiente:

- a) Los alimentos de origen animal y vegetal se almacenarán por separado para evitar la contaminación cruzada y la transferencia de olores indeseables.

Asimismo, se separarán los que cuentan con envoltura o cáscara, de aquellos que se encuentran desprotegidos o fraccionados.

- b) Las piezas grandes de res en refrigeración no deben exceder de las 72 horas, mientras que otros tipos de carne, aves y menudencias no deben exceder las 48 horas.

(. . .)

- g) Los productos de pastelería y repostería se almacenarán en equipos de refrigeración exclusivos.

- h) Los alimentos deben almacenarse en lo posible en sus envases originales, (. . .).

CAPÍTULO V DE LA COCINA Y DEL COMEDOR

Artículo 21°.- De la Cocina

La cocina debe estar ubicada próxima al comedor y debe tener fácil acceso al área de almacenamiento de las materias primas.

El área de la cocina debe ser suficiente para el número de raciones de alimentos a preparar según la carga del establecimiento. (. . .)

El diseño debe permitir que todas las operaciones se realicen en condiciones higiénicas, sin generar riesgos de contaminación cruzada y con la fluidez necesaria para el proceso de elaboración, desde la preparación previa hasta el servido.

Los espacios en la cocina se distribuirán sucesivamente de la siguiente manera:

- a) Una zona de preparación previa, (. . .), donde se limpiarán, pelarán y lavarán las materias primas que requieran estas prácticas.
- b) Una zona de preparación intermedia destinada a la preparación preliminar como corte, picado y cocción.
- c) Una zona de preparación final donde se concluirá la preparación, servido y armado de los platos o porciones para el consumo en comedor.

Si el espacio físico no fuera suficiente para hacer la división mencionada en el párrafo anterior, se identificará al menos las zona de preparación previa y para las otras zonas se hará una división en el tiempo, considerando las zonas como etapas, las que en ningún caso deben superponerse, sino que seguirán una secuencia consecutiva con el fin de evitar la contaminación cruzada. Después de cada etapa se debe realizar la limpieza y desinfección del ambiente y superficies que se emplearán en la siguiente etapa.

En ningún caso debe cocinarse en un ambiente diferente al destinado como área de cocina, ni expuesto a la contaminación.

Todo el mobiliario debe ser de material liso, anticorrosivo, de fácil limpieza y desinfección. Las campanas extractoras con sus respectivos ductos, deben estar ubicadas de manera que permitan una adecuada extracción de humos y olores y cubrir la zona destinada a cocción de la cocina; su limpieza y mantenimiento se hará en forma permanente.

Los lavaderos deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, estar en buen estado de conservación e higiene, con una capacidad acorde con el volumen del servicio. Contarán además con el correspondiente suministro de agua potable circulante y red de desagüe.

Los insumos en uso durante la preparación deben disponerse en sus envases originales o en recipientes con tapa de uso exclusivo para alimentos, de fácil higienización, debidamente rotulados o identificados.

Artículo 21°.- Del Comedor

El local del comedor estará ubicado próximo a la cocina. La distribución de mesas y mobiliario debe ser funcional, permitiendo la adecuada circulación de las personas.

El acceso al comedor debe ser lo suficientemente amplio para garantizar el tránsito de los comensales, evitando aglomeraciones tanto al ingreso como a la salida. Las puertas deben abrir hacia afuera.

El mobiliario debe ser de material resistente, de fácil limpieza y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

(...).

Los equipos para exhibición, como vitrinas refrigeradas, ubicados en el comedor, se mantendrán en buen estado de funcionamiento, conservación e higiene y serán de uso exclusivo para alimentos preparados.

TITULO III PROCESOS OPERACIONALES CAPÍTULO I PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Artículo 23°.- Preparación Previa

Las carnes, pescados, mariscos y vísceras se lavarán con agua potable corriente antes de someterlas al proceso de cocción, con la finalidad de reducir al máximo la carga microbiana. Las hortalizas, según corresponda, se lavarán hoja por hoja o en manojos bajo el chorro de agua potable, para lograr una acción de arrastre de tierra, huevos de parásitos, insectos y otros contaminantes.

El manipulador encargado del deshojado de las hortalizas se lavará y desinfectará las manos antes de esta operación; el deshojado se realizará antes de la desinfección y bajo el chorro de agua potable.

La desinfección de hortalizas y frutas posterior al lavado se efectuará con desinfectantes comerciales de uso en alimentos, aprobados por el Ministerio de Salud y, se seguirán las instrucciones del fabricante, luego se enjuagarán con agua potable corriente.

Los utensilios como cuchillos y tablas, entre otros, que se utilizan para corte, trozado, fileteado, etc, de alimentos crudos, deben ser exclusivos para tal fin y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

Durante la preparación previa de los alimentos, la cantidad de éstos sobre las mesas de trabajo no debe sobrepasar la capacidad de la superficie de dichas mesas, para evitar caídas accidentales de los alimentos al piso.

Los alimentos picados y trozados para la preparación del día que no se utilicen de inmediato, deben conservarse en refrigeración y protegidos hasta su cocción o servido.

Artículo 23°.- Descongelación

La descongelación de alimentos puede realizarse en refrigeración, horno microondas o por inmersión (en envase hermético) en agua fría que corra en forma constante. Los alimentos descongelados deben ser transferidos inmediatamente a cocción.

La materia prima o el alimento que haya sido descongelado, debe utilizarse inmediatamente y de ninguna manera luego de descongelado se volverá a congelar.

Artículo 24°.- Proceso de Cocción

Durante el proceso de cocción se verificará y registrará regularmente los tiempos y temperaturas alcanzados por los alimentos, de la forma siguiente:

- a) El grado de cocción de grandes trozos y enrollados de carnes y aves debe alcanzar en el centro de la pieza una cocción completa, lo cual se verificará al corte (. . .).
- b) Las grasas y aceites utilizados para freír no deben estar quemados y deben renovarse inmediatamente cuando los cambios de color, olor y/o sabor sean evidentes.

Artículo 25°.- Conservación de Alimentos Preparados

- a) Las comidas preparadas parcialmente o precocidas, con el fin de terminarlos en el momento de su pedido, deben conservarse rotuladas en refrigeración y bien tapadas para evitar su contaminación.
- b) Las preparaciones a base de ingredientes crudos o cocidos perecibles de consumo directo deben conservarse en refrigeración a una temperatura no mayor de 5°C hasta el momento de su consumo. El tiempo de conservación de estos alimentos no debe permitir la alteración de sus características organolépticas.
- c) Para el caso de los alimentos de mayor riesgo como cremas a base de leche y huevos crudos, el periodo de conservación no podrá ser mayor de 24 horas.
- d) Los embutidos y similares deben servirse de inmediato o conservarse en refrigeración, protegidos para evitar su resecamiento y contaminación.

Artículo 26°.- Recalentamiento de Comidas

El recalentamiento de las porciones que se han mantenido en frío debe hacerse lo más rápido posible y hasta alcanzar una temperatura mínima de 74°C en el centro del alimento por al menos 30 segundos y servirse de inmediato.

Los alimentos recalentados que no se consuman se descartarán y no podrán regresar al refrigerador o congelador.

Artículo 27°.- Contaminación Cruzada

Para prevenir la contaminación cruzada en la cocina se aplicarán las siguientes medidas:

- a) Las materias primas y alimentos crudos que se almacenan en los equipos de frío estarán protegidos y se ubicarán por separado de los alimentos cocinados, precocidos y de consumo directo.
- b) El personal encargado de la manipulación de las materias primas se lavará y desinfectará las manos antes de entrar en contacto con alimentos preparados o listos para el consumo.
- c) Las tablas y utensilios que se empleen para efectuar la manipulación de los alimentos deben ser diferentes para los crudos y para los cocidos.
- d) Las mesas de trabajo deben lavarse y desinfectarse después de utilizarse con alimentos crudos.

CAPÍTULO II SERVIDO DE COMIDAS

Artículo 28°.- Servido de Comidas

La vajilla, cubiertos y vasos deben estar limpios, desinfectados y en buen estado de conservación e higiene. Se debe poner atención a su manejo de acuerdo a las siguientes indicaciones: los platos se tomarán por debajo o por los bordes, los vasos por las bases, los cubiertos por sus mangos y las tazas por debajo o por las asas, procurando no tocar con los dedos la superficie que entrará en contacto con los alimentos o la boca de los comensales. En ningún caso los platos o fuentes con las preparaciones se colocarán unos sobre otros.

El agua y hielo serán potables y deben mantenerse en recipientes cerrados, limpios y desinfectados. El hielo no debe manipularse directamente con las manos, se hará con pinzas, cucharas o similares, evitándose el uso de vasos en esta práctica.

El hielo utilizado en el enfriamiento de botellas, copas u otros debe ser de agua potable pero no debe utilizarse para consumo humano.

Al servir los alimentos sin envoltura, no debe utilizarse directamente las manos, sino guantes desechables, pinzas, espátulas u otros utensilios apropiados, según sea el caso. Para el servido del azúcar, café soluble y productos complementarios a la comida, como aji molido, mostaza, mayonesa, salsa de tomate u otros, se evitarán los dispensadores manuales, reemplazándolos por porciones individuales envasadas comercialmente.

En el caso del servido a la mesa de cremas y salsas no envasadas comercialmente, éstas se servirán debidamente refrigeradas en recipientes de uso exclusivo y de material de fácil lavado, que no transmita contaminación, olor o sabor a los alimentos; debiendo estar en buen estado de conservación e higiene y, cuidando de renovar completamente el contenido por cada servido a la mesa, previo lavado.

Artículo 29°.- De las Modalidades de Servicio al Consumidor

Cualquiera que sea la modalidad de servicio al consumidor, incluso las que no se indican en este Artículo, se sujetarán estrictamente a los Principios de Higiene, las Buenas Prácticas de Manipulación, las Temperaturas de Seguridad y demás requisitos higiénico sanitarios que se establecen en la presente Norma Sanitaria.

En las preparaciones destinadas a la modalidad de "Menú" debe aplicarse el Principio de las Temperaturas de Seguridad y condiciones estrictas de higiene, completándose el servido de raciones en un periodo máximo de 3 horas.

(...)

En todos los casos las preparaciones tendrán utensilios exclusivos para su servido que aseguren su manipulación correcta. (...)

Artículo 30°.- Atención al Consumidor

El área de atención al consumidor, según las modalidades del servicio, debe tener su mobiliario y mantelería en buen estado de conservación e higiene. Si la modalidad lo requiere, se colocarán recipientes para basura con bolsas plásticas y tapas de vaivén que se mantendrán en buen estado de conservación e higiene, no permitiendo que los residuos rebasen su capacidad.

Se promoverá la higiene de manos de los comensales como medida sanitaria, a través de mensajes educativos y de elementos de uso individual como toallitas o gel desinfectante, entre otros.

CAPÍTULO III DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS

Artículo 31°.- De las Bebidas No Alcohólicas

Las bebidas no alcohólicas envasadas (jugos, refrescos, gaseosas o similares) se servirán en sus envases originales; en el caso del uso de equipos surtidores o dispensadores, se servirán en vasos desechables o vasos de vidrio limpios. Dichos equipos se mantendrán en buen estado de conservación e higiene.

Los licuados, batidos, cremoladas o similares se servirán en vasos limpios y los utensilios complementarios como adornos, sorbetes ú otros deben ser de primer uso y de material desechable.

(. . .)

Artículo 33°.- De la manipulación de las Bebidas

Los manipuladores de las bebidas no alcohólicas (. . .) deben observar todas las recomendaciones de salud, higiene personal y presentación que se establecen en la presente Norma Sanitaria. El lavado de manos es esencial antes de toda preparación así como el uso de utensilios para el hielo y otros insumos.

(. . .)

TITULO IV DE LA SALUD, HIGIENE Y CAPACITACION DEL PERSONAL

Artículo 34°.- Salud del Personal

La administración del restaurante o **servicios afines** es responsable del control médico periódico de los manipuladores de alimentos que trabajan en dichos establecimientos.

No debe permitirse que aquellos que padecen enfermedades infecto contagiosas, diarreas, heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas o llagas, continúen con la manipulación de los alimentos, hasta que se verifique el buen estado de su salud.

Artículo 35°.- Higiene y Hábitos del Personal

Los manipuladores de alimentos deben mantener una esmerada higiene personal, especialmente en el lavado de manos, de la siguiente forma:

- a) Antes de iniciar la manipulación de alimentos.
- b) Inmediatamente después de haber usado los servicios higiénicos.
- c) Después de toser o estornudar utilizando las manos o pañuelo.
- d) Después de rascarse la cabeza u otra parte del cuerpo.
- e) Después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos contaminados.
- f) Después de manipular alimentos crudos como carnes, pescados, mariscos, etc.
- g) Después de barrer, trapear pisos, recoger y manipular los recipientes de residuos, limpiar mesas del comedor, tocar dinero y, todas las veces que sea necesario.

Los manipuladores de alimentos también deben observar hábitos de higiene estrictos durante la preparación y servido de los alimentos, tales como, evitar comer, fumar o escupir. Ellos deben tener las uñas recortadas, limpias y sin esmalte y, sus manos estarán libres de objetos o adornos personales como joyas, relojes u otros.

Artículo 36°.- Vestimenta

Los manipuladores de alimentos (del área de cocina) deben usar ropa protectora de color blanco que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello y tener calzado

apropiado. Toda la vestimenta debe ser lavable, mantenerla limpia y en buen estado de conservación, a menos que sea desechable.

El resto del personal debe usar ropa protectora mantenida en buen estado de conservación e higiene.

Los operarios de limpieza y desinfección de los establecimientos deben usar delantales y calzados impermeables.

Artículo 37°.- De la Capacitación Sanitaria

La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es responsabilidad de la administración del establecimiento y tiene carácter obligatorio para el ejercicio de la actividad, pudiendo ser brindada por las Municipalidades, entidades públicas y privadas, o personas naturales especializadas. Dicha capacitación debe efectuarse por lo menos cada seis (06) meses mediante un programa que incluya los Principios Generales de Higiene, las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Bebidas, entre otros.

La capacitación del Equipo de Autocontrol Sanitario a que se refiere el Artículo 42° de la presente Norma Sanitaria, debe incluir los siguientes temas:

- a) Contaminación de Alimentos y Enfermedades de Transmisión Alimentaria relacionadas a alimentos preparados.
- b) Principios Generales de Higiene.
- c) Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Bebidas.
- d) Programas de Higiene y Saneamiento.
- e) Bases del sistema HACCP aplicado a Restaurantes o **Servicios Afines**.
- f) Aplicación de las Fichas de Evaluación Sanitaria de Restaurantes.
- g) Cumplimiento de la presente Norma Sanitaria.

TITULO V DE LAS MEDIDAS DE SANEAMIENTO

Artículo 38°.- Limpieza y Desinfección del Establecimiento

Los establecimientos deben contar con un Programa de Higiene y Saneamiento en el cual se incluyan los procedimientos de limpieza y desinfección para satisfacer las necesidades del tipo de restaurante o servicio de comidas que se ofrece, utilizando productos autorizados por el Ministerio de Salud.

Los detergentes que se utilicen deben eliminar la suciedad de las superficies, manteniéndola en suspensión para su fácil eliminación y, tener buenas propiedades de enjuague. Deben ser compatibles con otros productos desinfectantes empleados en el Programa de Higiene y Saneamiento y no ser corrosivos.

Artículo 39°.- Prácticas de Limpieza y Desinfección

- a) Las superficies de las áreas de trabajo, los equipos y utensilios, deben limpiarse y desinfectarse a diario, tomando las precauciones adecuadas para que los detergentes y desinfectantes utilizados no contaminen los alimentos.
- b) Durante las actividades en la cocina solo se pueden recoger alimentos, líquidos del piso ú otros desperdicios accidentales con un trapo húmedo, nunca con escoba, porque se puede levantar contaminación del piso hacia los alimentos.
- c) Inmediatamente después de terminar la jornada de trabajo o cuantas veces sea necesario, los pisos deben limpiarse minuciosamente y desinfectarse, incluidos los desagües, las estructuras auxiliares y las paredes de la zona de manipulación de alimentos.
- d) Los vestuarios y servicios higiénicos deben mantenerse limpios en todo momento.

- e) Se deben limpiar y desinfectar las sillas para niños después de cada uso.
- f) Debe disponerse de áreas o compartimentos para el almacenamiento de los implementos de aseo y sustancias utilizadas para la limpieza, tales como escobas, escobillas, detergentes, etc., los cuales deben mantenerse y almacenarse de forma que no contaminen los alimentos, los utensilios, el equipo o la ropa.
- g) Después de la limpieza, en el procedimiento de secado debe utilizarse materiales absorbentes.
- h) Debe verificarse la eficacia de los procedimientos de limpieza y desinfección mediante vigilancia microbiológica de las superficies que entran en contacto con los alimentos, como mínimo 4 veces al año.

Artículo 40°.- De las Plagas y Animales

Los establecimientos deben conservarse libres de roedores e insectos. Para impedir su ingreso desde los colectores, en las cajas y buzones de inspección de las redes de desagüe se colocarán tapas metálicas y trampas en su conexión con la red de desagüe.

La aplicación de rodenticidas, insecticidas y desinfectantes debe ser realizada por personal capacitado, usando solamente productos autorizados por el Ministerio de Salud y de uso en salud pública, teniendo cuidado de no contaminar los alimentos o superficies donde se manipulan.

Queda expresamente prohibida la presencia de cualquier animal en cualquier área del establecimiento.

Artículo 41°.- Almacenamiento de Plaguicidas y Desinfectantes

Los plaguicidas, desinfectantes ú otras sustancias tóxicas que puedan representar un riesgo para la salud, deben estar etiquetados adecuadamente con un rótulo en el que se informe su toxicidad, modo de empleo y medidas a seguir en el caso de intoxicaciones. Estos productos deben almacenarse en lugares separados o armarios cerrados con llave, especialmente destinados para este efecto y sólo serán distribuidos y manipulados por el personal capacitado.

TITULO VI DE LA VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO

(...)

Artículo 44°.- De la Calificación y Certificación Sanitaria de los Establecimientos

La calificación y certificación sanitaria de los restaurantes y servicios afines está a cargo de la Autoridad Sanitaria Municipal.

Para que los restaurantes y servicios afines puedan ser calificados como "Aceptable", deben cumplir con un mínimo de 75% de criterios sanitarios evaluados en la "Ficha de Evaluación Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines" (Anexo 3).

Y, para la certificación como "Restaurante Saludable" o "**Servicio Afín Saludable**", además de dicha calificación deben cumplir con las siguientes condiciones:

1. Estar sujeto a la Vigilancia Sanitaria y tener operativo el Equipo de Autocontrol Sanitario.
2. Mantener la calificación de "Aceptable" hasta por 03 visitas consecutivas.
3. Tener capacitado a todo el personal manipulador de alimentos.
4. Contar con el Programa de Higiene y Saneamiento operativo.
5. Tener operativos todos los servicios higiénicos.

6. Tener 02 evaluaciones microbiológicas consecutivas de alimentos de alto riesgo, 02 de superficies vivas (manos) e inertes (superficies), que indiquen higiene e inocuidad.
7. Mantener una adecuada cadena de frío para los productos perecibles.

TITULO VII DE LAS INFRACCIONES, MEDIDAS DE SEGURIDAD Y SANCIONES

Artículo 45°.- De las Infracciones

Constituyen infracciones a la presente Norma Sanitaria, las siguientes:

RESPECTO A LA INFRAESTRUCTURA E INSTALACIONES

- a) No contar con la estructura física en buen estado de conservación e higiene en el área de almacenamiento y de preparación de alimentos.
- b) No contar con abastecimiento de agua potable.
- c) No contar con servicios higiénicos limpios y operativos.
- d) Dar otros usos al establecimiento diferentes al autorizado.
- e) Incumplir con las disposiciones relativas al saneamiento del establecimiento.

RESPECTO A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

- a) Preparar alimentos con productos alimenticios falsificados, adulterados, de origen desconocido, deteriorados, contaminados, con envase abollado, sin rótulo y/o con fecha de vencimiento expirada.
- b) No contar con equipos operativos que aseguren la cadena de frío cuando se almacenen y expendan alimentos que requieren refrigeración o congelación.
- c) Exhibir, almacenar y comercializar alimentos junto con productos tóxicos, como detergentes, jabones, desinfectantes y otros de alto riesgo.
- d) Permitir la presencia de animales domésticos en los ambientes del establecimiento.

RESPECTO A LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- a) Incumplir con las disposiciones de higiene y hábitos personales.
- b) No asistir o incumplir con las disposiciones relativas a la capacitación obligatoria.
- c) Permitir que los manipuladores de alimentos continúen con sus actividades cuando presenten signos visibles de enfermedad y otros riesgos.

Artículo 46°.- De las Medidas de Seguridad

De acuerdo a lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, pueden aplicarse las siguientes medidas de seguridad cuando se incurra en las citadas infracciones, según corresponda:

- a) Decomiso, incautación, inmovilización y destrucción de los productos alimenticios cuando sean considerados no aptos para el consumo humano.
- b) Suspensión temporal o definitiva del establecimiento.

Artículo 47°.- De las Sanciones

Conforme a lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y, sin perjuicio de la aplicación de las medidas de seguridad, puede imponerse las siguientes sanciones según la gravedad de la infracción y la condición de reincidente:

- a) Amonestación.
- b) Multa comprendida entre un décimo (0,1) y diez (10) Unidades Impositivas Tributarias (UIT).

- c) Cierre temporal del establecimiento.
- d) Cancelación de la autorización de funcionamiento del establecimiento.
- e) Clausura definitiva del establecimiento.

Artículo 48°.- De la Aplicación de las Medidas de Seguridad y las Sanciones

Las medidas de seguridad y las sanciones son aplicadas por la Autoridad Sanitaria Municipal, previo informe del personal profesional calificado y capacitado que ejerce la Vigilancia Sanitaria de Alimentos y el descargo del presunto infractor.

Las Municipalidades deben contar con un Reglamento de Infracciones y Sanciones que contenga los criterios establecidos en la presente Norma Sanitaria.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA Y FINAL

Los restaurantes y servicios afines deben adecuarse a las disposiciones de la presente Norma Sanitaria en un plazo máximo de seis (06) meses, contados a partir de la fecha de su vigencia.

ANEXO 1 DEFINICIONES

- **Agua potable :** Agua sin riesgo para el consumo humano.
- **Alimento o bebida:** Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano, incluyendo las bebidas alcohólicas.
- **Alimento de alto riesgo:** Todo alimento que por su composición, forma de preparación y forma de consumo puede contener microorganismos patógenos dañinos para la salud de los consumidores. Ej.: causa rellena, salpicón de pollo, ensalada de frutas, etc.
- **Alimento inocuo:** Alimento que no causa daño a la salud del consumidor.
- **Buenas Prácticas de Manipulación (BPM):** Conjunto de prácticas adecuadas cuya observancia asegurará la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas.
- **Calidad Sanitaria:** Conjunto de requisitos microbiológicos, físico-químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.
- **Contaminación:** Presencia en los alimentos de microorganismos, virus y/o parásitos, sustancias extrañas o deletéreas de origen mineral, orgánico o biológico, sustancias radioactivas y/o sustancias tóxicas en cantidades superiores a las permitidas por las normas sanitarias vigentes, o que se presuman nocivas para la salud.
- **Contaminación cruzada:** Presencia de contaminantes en los alimentos provenientes de focos de contaminación que llegan por contacto directo o a través de las manos, superficies, alimentos crudos, por vectores, etc.
- **Desinfección de alimentos:** Reducción del número de microorganismos en los alimentos mediante agentes químicos y/o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, a un nivel que no ocasiona daño a la salud del consumidor.
- **División en el tiempo:** Separación de las operaciones en la preparación de los alimentos en tiempos diferentes y secuenciales con el propósito de evitar la contaminación cruzada.
- **HACCP:** Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros que son importantes para la inocuidad de los alimentos.
- **Limpieza:** Eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa ú otra materia objetable.
- **Manipulador de alimentos:** Persona que está en contacto con los alimentos mediante sus manos, cualquier equipo o utensilio que emplea para manipularlos, en cualquier etapa de la cadena alimentaria del restaurante, desde la adquisición de alimentos hasta el servicio a la mesa del consumidor.
- **Materia Prima:** Insumo que se emplea en la preparación de alimentos y bebidas.
- **Modalidades de servicio:**
A la carta: Modalidad en la cual el servicio que se ofrece está escrito en un listado y, las preparaciones se efectúan al momento o se encuentran parcialmente preparadas.

Menú: Modalidad que tiene varias opciones de refrigerio completo, las cuales se preparan en grandes cantidades y se sirven en un horario de atención definido.

Autoservicio: Modalidad que permite al comensal servirse los alimentos por sí mismo, los cuales se encuentran en una mesa de uso común (buffet). También se considera Autoservicio al servido por parte de un manipulador ubicado detrás del mostrador y que sirve las raciones según la elección del comensal.

A domicilio: Modalidad de servicio que transporta las preparaciones directamente hacia los consumidores.

Al paso: Modalidad por la cual el servido de los alimentos es para consumo en el lugar o para llevar, y a veces se consumen directamente en el mostrador.

Comida rápida o "Fast Food": Modalidad que presenta los alimentos con una preparación previa o son recalentados y el consumidor se sirve por sí mismo a la mesa, a sus unidades móviles o los lleva.

- **Plagas:** Insectos, pájaros, roedores y cualesquier otro animal capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos.
- **Programa de Higiene y Saneamiento:** Actividades que contribuyen a la inocuidad de los alimentos, mediante el mantenimiento de las instalaciones físicas del establecimiento en buenas condiciones sanitarias.
- **Servicios afines:** Servicios que preparan y expenden alimentos, tales como cafeterías, pizzerías, confiterías, pastelerías, salones de té, salones de reposterías, salones de comidas al paso, salones de comidas rápidas, fuentes de soda, bares, etc. También se incluyen los servicios de restaurantes y servicios afines de hoteles, clubes y similares.
- **Temperaturas de Seguridad:** Temperaturas que inhiben el crecimiento microbiano o eliminan la presencia de microorganismos en los alimentos. Su rango debe ser: inferiores a 5°C (refrigeración y congelación) y mayores a 60°C (hervido, cocción, horneado, etc). El Principio de la Aplicación de Temperaturas de Seguridad consiste en mantener las comidas frías bien frías y las comidas calientes bien calientes.
- **Vigilancia Sanitaria:** Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la Autoridad Sanitaria Competente sobre las condiciones sanitarias de los alimentos y bebidas en protección de la salud de los consumidores.