

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

PROCESO No. 001/LOG/2017

**“ARRENDAMIENTO DEL COMEDOR PARA CONSUMO DE
ALUMNOS, PERSONAL DOCENTE, ADMINISTRATIVO Y DE
MANTENIMIENTO**

ENERO 2017

**BASES DE CONCURSO
Nº 001/LOG/2017**

CAPITULO I

BASES ESPECÍFICAS

1. OBJETIVO:

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

2. CALENDARIO DEL CONCURSO:

2.1	Fecha de Invitación	:	El 11 de Enero de 2017
2.2	Visita a LA COOPERATIVA	:	El 16 de Enero de 2017
2.3	Fecha de Consultas	:	Hasta el 18 de Enero de 2017
2.4	Fecha de respuesta a las consultas	:	El 20 de Enero de 2017
2.5	Fecha de recepción de propuestas	:	El 25 de Enero de 2017 hasta las 16:00 hrs.
2.6	Fecha de apertura de propuestas	:	El 26 de Enero de 2017
2.7	Fecha de evaluación	:	Del 26 Enero al 31 de Enero de 2017
2.8	Fecha de degustación	:	Entre el 27 de Enero y el 31 de Enero de 2017 (un día a designar para 7 personas)
2.9	Fecha declaración del ganador del concurso	:	El 01 de Febrero de 2017
2.10	Entrega de documentos y garantías	:	El 08 de Febrero de 2017
2.11	Firma del contrato	:	El 10 de Febrero de 2017
2.11	Inicio del contrato	:	El 15 de Febrero de 2017

3. REGISTRO DE PARTICIPANTES:

El Registro de participantes se efectuará desde el día hábil siguiente de la convocatoria y hasta un (01) día antes de la fecha de presentación de consultas, para lo cual deberán enviar un correo a la Jefatura de Logística, dirección agarcia@abrahamlincoln.edu.pe, indicando razón social, número de RUC (nombre completo en caso de persona natural), domicilio legal, teléfono y cuenta de correo electrónico.

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

4. CONSULTAS Y OBSERVACIONES:

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

Las absoluciones a las consultas formarán parte integrante del presente Concurso.

No se absolverán consultas y observaciones a las bases que se presenten extemporáneamente o que sean formuladas por quienes no se han registrado como participantes.

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

5. LUGAR Y HORARIO DE ENTREGA DE PROPUESTAS:

Lugar: **LA COOPERATIVA**, sito en Av. José Antonio Encinas No. 475, Urb. Parque de Monterrico, La Molina, provincia y departamento de Lima
Horario: 08:00 horas a 16:00 horas

6. VISITA A LAS INSTALACIONES DEL COMEDOR:

Los participantes podrán realizar una visita guiada a las instalaciones del Comedor antes de la presentación de propuestas.

7. PLAZO DE VIGENCIA DEL SERVICIO:

El plazo del servicio será de un (01) año, que se computará a partir del 15 de Febrero de 2017, el servicio de atención inicia el 15 de Febrero del 2017 y culmina el 14 de Febrero del 2018.

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

8. BASE LEGAL APLICABLE:

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

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

CAPITULO II

BASES GENERALES

1. CONVOCATORIA:

Se efectuará mediante invitación directa, la página web de **LA COOPERATIVA** o a través de medios electrónicos.

2. CONDICIONES GENERALES:

- 2.1. La presentación de una propuesta implica la aceptación del participante a cumplir en todos sus términos, las condiciones y procedimientos previstos en las Bases del presente Concurso.
- 2.2. Las propuestas presentadas deberán reunir la totalidad de requisitos básicos exigidos para ser considerados como participantes hábiles.
- 2.3. **LA COOPERATIVA** se reserva el derecho de verificar la información presentada por el participante y en caso de no encontrarla conforme podrá descalificarlo del concurso.
- 2.4. En el caso de existir diferencias entre los documentos relacionados con el contrato respecto de las condiciones y características del mismo prevalecerá la que sea más conveniente para **LA COOPERATIVA**.
- 2.5. El participante deberá cumplir con lo previsto en el Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo de **LA COOPERATIVA** en cuanto corresponda, y que figuran en las presentes bases.
- 2.6. El personal del participante ganador, que trabaje en las instalaciones de **LA COOPERATIVA**, deberá contar con un seguro contra accidentes, y Seguro Contra Todo Riesgo.
- 2.7. El número aproximado de potenciales comensales, entre alumnos, personal docente, administrativo y de mantenimiento es de 1,760 personas.
- 2.8. El pago por los servicios prestados por el **PARTICIPANTE** ganador será diariamente en efectivo por los comensales y en forma mensual por los servicios contratados directamente por **LA COOPERATIVA**.
- 2.9. Los servicios prestados al personal docente, administrativo y de mantenimiento podrán ser asumidos por **LA COOPERATIVA**, quienes cancelarán en forma mensual los servicios prestados bajo la modalidad de descuento por planilla, para lo cual se establecerá el procedimiento respectivo.
- 2.10. El participante ganador deberá considerar que de acuerdo a la programación de las actividades internas de **LA COOPERATIVA**, casi la totalidad del personal docente no asiste a la Sede del **LA COOPERATIVA** durante el mes de enero hasta mediados de febrero por período vacacional.

De acuerdo al programa académico, los alumnos tienen vacaciones:

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

- Durante la segunda quincena del mes de julio.

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

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

2.12. El participante ganador deberá emitir boletas de venta por el consumo de los almuerzos y otros de acuerdo a Ley.

3. REQUISITO PARA SER PARTICIPANTE:

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

Están impedidos de ser participantes:

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

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

c) Los socios que se encuentran inhabilitados.

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

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

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

En cuanto a la participación de postores en consorcio, ésta se regirá de acuerdo a lo establecido en las presentes bases:

a) Podrán participar distintos postores en consorcio, sin que ello implique crear una persona jurídica diferente. Para ello será necesario acreditar la existencia de una promesa formal de consorcio, la que se perfeccionará luego del otorgamiento de la buena pro y antes de la suscripción del contrato.

b) Las partes del consorcio responderán solidariamente ante **LA COOPERATIVA** por todas las consecuencias derivadas de su participación individual en el consorcio durante el proceso de selección, o de su participación en conjunto en la ejecución del contrato derivado de éste.

c) Deberán designar un representante o apoderado común con poderes suficientes para ejercitar los derechos y cumplir las obligaciones derivadas de su calidad de postores y del contrato hasta la liquidación del mismo.

d) Las partes del consorcio no deben estar Inhabilitados para contratar con el Estado.

e) Queda claramente entendido que la terminación de la ejecución de la obra, no extingue la responsabilidad civil individual y colectiva solidaria de todos los integrantes.

4. CONTENIDO DE PROPUESTAS:

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

Sobre N° 1 - Propuesta Técnica
Atn.: Jefe de Logística
Proceso No. 001/LOG/2017
Objeto del Proceso

Sobre N° 2- Propuesta Económica
Atn.: Jefe de Logística
Proceso No. 001/LOG/2017
Objeto del Proceso

4.1. Propuesta Técnica, se presentará: Obligatoriamente indicando en cada uno el número de la hoja.

- a) Índice de documentos.
- b) Datos del Participante.
- c) Formato de Propuesta Técnica según Anexo N° 01.
- d) Declaración Jurada que indique que acepta ofrecer sus servicios de acuerdo a lo previsto en las Especificaciones Técnicas del Concurso
- e) Declaración Jurada señalando que el personal que va a prestar el servicio de comedor de **LA COOPERATIVA** no cuenta con antecedentes policiales, antecedentes penales, antecedentes judiciales y que cuentan con buena salud.
- f) Declaración jurada señalando la experiencia del participante invitado: Anexo N°3 y adjuntando documentación relativa a la experiencia.
- g) Declaración Jurada señalando la experiencia y el cargo del personal propuesto para el servicio de comedor. Anexo N° 4 y adjuntando documentación relativa a la experiencia del personal.
- h) Requerimientos mínimos.

4.2. Propuesta Económica, se presentará:

- a) Según Anexo N ° 02.

5. DECLARACIÓN DE GANADOR DEL CONCURSO:

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

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

6. RESERVA DE CANCELACIÓN DEL CONCURSO:

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

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

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

7.1.1. Copia del voucher de depósito de la garantía por arrendamiento en la cuenta bancaria designada por **LA COOPERATIVA**.

7.1.2. Póliza de Seguros de Responsabilidad Civil Extracontractual y Póliza de Dishonestidad.

7.1.3. Copia de la ficha y/o partida de la inscripción de la empresa y la vigencia de Poder del representante legal en el Registro de Personas Jurídicas, con una expedición no mayor de treinta (30) días calendario emitida por la SUNARP.

7.1.4. Copia del R.U.C. de la empresa.

7.1.5. Copia de D.N.I. del representante legal de la empresa o de la persona natural de ser el caso.

7.1.6. Currículum documentado del personal consignado en la Propuesta Técnica.

7.1.7. Certificado de antecedentes policiales, penales y judiciales del personal destacado a **LA COOPERATIVA**.

7.1.8. Carné de Sanidad y Certificado de Salud vigentes así como la Evaluación Médico Ocupacional del personal destacado a **LA COOPERATIVA**.

7.1.9. Programa de mantenimiento de máquinas y equipos con los que brindará el servicio en **LA COOPERATIVA**.

7.1.10. De ser el caso, Escritura Pública de Consorcio que debe contener:

- a) La identificación del representante legal del consorcio.
- b) La responsabilidad solidaria por parte de las empresas integrantes del consorcio en relación a todas las obligaciones asumidas en el contrato.
- c) Señalar si será el propio consorcio o si será una de las empresas miembro del consorcio a quien se le emitirá las facturas mensuales correspondientes al arrendamiento, en tal caso, la minuta deberá contener la manifestación de conformidad del total de miembros del consorcio.

7.2. **EL PARTICIPANTE GANADOR** tendrá un plazo no mayor a 2 días calendarios, luego de entregar la documentación referida en 7.1, para suscribir el contrato.

8. PÉRDIDA DE LA CONDICIÓN DE PARTICIPANTE GANADOR:

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

9. DE LAS GARANTÍAS Y SEGUROS:

9.1. Garantía de Fiel Cumplimiento por Pago de Arrendamiento

El **PARTICIPANTE** ganador deberá entregar el importe equivalente en efectivo, en la cuenta bancaria que **LA COOPERATIVA** designe, que garantice el pago de dos (02) meses de arrendamiento del comedor, monto que no generará ningún tipo de interés y que será devuelto a **EL PARTICIPANTE** luego de finalizado el contrato y verificarse la no existencia de deudas por parte de **EL PARTICIPANTE** hacia **LA COOPERATIVA**.

9.2. Póliza de Seguros de Responsabilidad Civil Extracontractual

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

9.3. Póliza de Seguros de Deshonestidad

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

10. DE LA FORMA DE PAGO:

En efectivo diariamente por los comensales y en forma mensual por los servicios contratados directamente por **LA COOPERATIVA**.

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

11. DE LOS REQUERIMIENTOS MÍNIMOS:

- 11.1. **INFRAESTRUCTURA.-** El **PARTICIPANTE** deberá mantener en óptimas condiciones la infraestructura del Comedor de **LA COOPERATIVA** bajo su responsabilidad.
- 11.2. **PRODUCTOS.-** Estando a lo señalado en el párrafo anterior, los productos que forman parte de la cadena de elaboración y determinación del producto final (expendio de alimentos), deberán contar en lo que sea necesario, con elementos que garanticen su preservación, es decir, con adecuados sistemas de refrigeración y almacenamiento, manteniendo en todo momento el principio elemental respecto a la manipulación de alimentos, “la rotación” o el método PEPS “primero en entrar, primero en salir”.
- 11.3. **REQUISITOS DE MOBILIARIOS Y UTENSILIOS.-** El **PARTICIPANTE** deberá estar en condiciones de proveer todo el equipo menor, menaje (loza y vidrio) y utensilios necesarios para la prestación de un eficiente servicio, así como:
- a) Cocina(s) industrial(es).
 - b) Refrigeradora / Congeladora(s)/Cámaras de frío.
 - c) Horno(s) microondas.
 - e) Televisores y otros (opcional).

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

- 11.4. **IDENTIFICACIÓN DEL PERSONAL.-** El personal puesto al servicio del Comedor y/o de atención, se deberá identificar claramente el rol de cada uno de ellos, es decir, señalar el personal que se encargará exclusivamente de la cobranza, atención de pedidos, cocina, supervisión, entre otros, evitando de este modo la interferencia de roles, como por ejemplo, quien manipula dinero en su rol de cajero, no debe a su vez manipular algún tipo de alimentos. Deberán contar con personal capacitado.
- 11.5. **SALUD DEL PERSONAL.-** En cuanto a la garantía en salud del personal de servicio, deberá acreditar, mediante Carné de Sanidad y Certificado de Salud vigentes, el buen estado de salud de todos y cada una de las personas que se encuentran a su cargo.

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

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

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

- 11.7. **ESPECIALISTA.-** El **PARTICIPANTE** deberá contar con una nutricionista para la elaboración y aprobación del programa del **MENÚ**, el cual se entregará a la Jefatura de Recursos Humanos, el día lunes de la última semana de cada mes para su revisión y validación, para revisión y validación por la Nutricionista de **LA COOPERATIVA**.
- 11.8. **ESTRUCTURA DE MENÚ.-** El **PARTICIPANTE** debe presentar una estructura de **MENÚ** el mismo que estará compuesto por entrada o sopa, un plato de fondo (dos opciones), postre o fruta y refresco de fruta (pudiendo el comensal solicitar mayor cantidad de refresco en caso requiriere con plena aceptación de **EL PARTICIPANTE**), siempre acompañado de salad bar (ciclo de 4 semanas, frecuencia cárnica adecuada, gramaje de cárnicos, como mínimo).
- 11.9. **RESPONSABILIDAD CIVIL.-** Existe la responsabilidad civil respecto del daño probado, que pudiera sufrir cualquier persona, luego de consumir un producto con deficiencia en cuanto a la calidad, así como a consecuencia de un siniestro por incendio y/o explosión.
- 11.10. **RESPONSABILIDAD POR DESHONESTIDAD.-** En caso de producirse algún daño, deterioro o pérdida, casos de sustracción, de los bienes de propiedad de **LA COOPERATIVA o de terceros** por dolo o culpa del personal destacado, **EL PARTICIPANTE** deberá reponerlos con otros iguales o de similares características a los anteriores a satisfacción de **terceros o LA COOPERATIVA**.
- 11.11. **PRECIOS.-** Sobre la oferta deberá mantener adecuados márgenes de precios, que permita al consumidor acceder al consumo de manera permanente. **EL PARTICIPANTE** deberá ofrecer los siguientes productos con los precios indicados y no podrá modificarlos sin autorización expresa de **LA COOPERATIVA**, a través de la Jefatura de Logística.

N°	DESCRIPCIÓN	P.U MÁXIMO INC. IGV
1.	COMBO DE DESAYUNO	S/.4.00
2.	MENU 1 (ALMUERZO) Detallar de lo que consta para el periodo de un mes.	S/. 7.00
3.	MENÚ 2 (ALMUERZO) Detallar de lo que consta para el periodo de un mes.	S/. 9.00

3.	PLATOS A LA CARTA (Opcional) Detallar de lo que consta y sus precios.	
4.	OTROS PRODUCTOS DE MARCA RECONOCIDA Constará mínimo de: <ul style="list-style-type: none"> a) Envasados de marca: Galletas, chocolates, caramelos, otros similares. b) Gaseosas. c) Aguas minerales. d) Helados. e) Otros. NOTA.- No se aceptará venta de productos sin Autorización Sanitaria o con fecha de consumo expirada.	

11.12. Se deberá tener en consideración las normas de seguridad, salubridad e higiene, según la **Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines (RM N° 363-2005/MINSA)**, en lo que corresponda, y del **Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo de LA COOPERATIVA.**

12. DE LAS OBLIGACIONES DEL PARTICIPANTE GANADOR:

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

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

12.2. Prestar servicios en el siguiente horario:

- Lunes a Viernes

Desayuno: A partir 7:30 am

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

Alumnos de Primaria y personal docente de primaria

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

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

Efectuar la constante limpieza y mantenimiento de pisos, puertas, ventanas, mobiliario, cocina, almacén, ambientes del comedor.

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

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

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

- 12.4. Reparar cualquier deterioro que sufran los pisos, techos, paredes y ventanales, en general de todas las partes del inmueble arrendado, así como los gastos que demanden su buena conservación.
- 12.5. Presentar a **LA COOPERATIVA** la relación del personal propuesto para el servicio en el Comedor, señalando la experiencia en cada uno de los cargos propuestos, debiendo cumplir con los siguientes requisitos:
 - a) Poseer Documento de Identidad (DNI)
 - b) No tener antecedentes policiales ni judiciales (Declaración Jurada).
 - c) Poseer Certificado Médico que acredite buena salud y estado físico (Carné de Sanidad y Certificado de Salud).

En su propuesta, los participantes presentarán lo anteriormente señalado mediante **Declaración Jurada**.
- 12.6. Detallar su menú semanal, indicando los precios de cada uno.
- 12.7. Proporcionar una oferta variada de opciones de alimentación saludable, nutritiva y balanceada.
- 12.8. Cumplir con las normas de salubridad e higiene en la elaboración, manipulación y expendio de alimentos, los mismos que serán del día, sometiéndose a los controles que establezca en cualquier momento **LA COOPERATIVA**.
- 12.9. Gestionar y obtener por su propia cuenta y costo los permisos, licencias, autorizaciones y demás documentos que se requieran para el funcionamiento de un local de preparación y expendio de alimentos de esta naturaleza.
- 12.10. No expender al público tabaco y derivados, bebidas alcohólicas, ni productos ajenos al consumo alimentario.
- 12.11. Contar con un programa de higiene y saneamiento, cumpliendo con los procedimientos de garantía sanitaria.
- 12.12. Mantener a su personal en óptimo estado de higiene, con la vestimenta adecuada para las labores que realice.
- 12.13. Publicar la lista de precios de los alimentos, bebidas y afines en lugar visible para el público consumidor.
- 12.14. Publicar la relación de personal detallando sus cargos, la que deberá mantenerse actualizada, en lugar visible para el consumidor.
- 12.15. El reemplazo de personal deberá ser comunicado mediante carta a la Jefatura de Logística de **LA COOPERATIVA**, debiendo considerar la documentación señalada en el acápite 12.5 referido al punto 12.Obligaciones del Participante Ganador.
- 12.16. Implementar y exhibir en lugar visible un botiquín de primeros auxilios (fecha de caducidad vigentes), exhibir extintores (02 de polvo químico seco de 6 Kg. y 01 de acetato de potasio de 6 lts. para cocina, 01 de polvo químico seco de 6 kg. para el comedor, 01 de polvo químico seco de 6 kg. para el área de tanque de gas), luces de emergencia semi industrial y señales de seguridad correspondientes. Asimismo tener a disposición los carnés de sanidad del personal.
- 12.17. Mantener los servicios higiénicos en óptimas condiciones de uso e higiene.

- 12.18. No ceder o Sub-arrendar total o parcialmente el ambiente concedido mediante contrato de arrendamiento como Comedor, bajo apercibimiento de Resolución Automática del contrato.
- 12.19. No efectuar edificaciones y/o modificaciones y mejoras en el ambiente sin previa autorización por escrito de **LA COOPERATIVA**, en caso realice mejoras sin autorización, estas quedarán a favor de **LA COOPERATIVA** sin obligación de reintegrar suma alguna por dicho concepto.
- 12.20. Contar con depósitos de plástico debidamente rotulados para los residuos orgánicos y sólidos.
- 12.21. En caso se suscitara un atoro en los desagües por inadecuada disposición de residuos provenientes del comedor o de la cocina, asumirá los costos generados para su desatoro.
- 12.22. Respetar el área entregada en arrendamiento, sin invadir el área de los ambientes colindantes.
- 12.23. Cumplir con las obligaciones que se establezcan en el contrato.
- 12.24. Devolver el Ambiente y equipos entregados por **LA COOPERATIVA**, al vencimiento del contrato en las mismas condiciones que le fuera entregado, de lo contrario generará por cada día de retraso, el pago de una sanción monetaria equivalente al 10% de una UIT por cada día de demora en entregar el comedor a **LA COOPERATIVA**, además de la obligación a indemnizar los daños y perjuicios derivados de su retraso en devolver el ambiente a favor de **LA COOPERATIVA**.
- 12.25. **LA COOPERATIVA** se reserva el derecho de realizar inspecciones inopinadas periódicas tanto a las instalaciones como a los procesos de elaboración y manipulación de alimentos.
- 12.26. Contar con un cronograma del mantenimiento de máquinas y equipos que garanticen el buen funcionamiento y la seguridad de su personal y presentarlo a la firma del contrato.
- 12.27. Contar con termómetros calibrados y certificados que garanticen la adecuada temperatura de conservación de los insumos.
- 12.28. **EL PARTICIPANTE** ganador está obligado a exhibir su Libro de Reclamaciones y contar con un Buzón de Sugerencias.
- 12.29. El **PARTICIPANTE** ganador, deberá confeccionar el programa mensual con el detalle de los menús, los que deberán contener mínimamente el gramaje y contenido calórico de los productos utilizados en la elaboración de los menús. El programa mensual deberá ser entregado el día lunes de la última semana de cada mes a la Jefatura de Recursos Humanos, para revisión y validación por la Nutricionista de **LA COOPERATIVA**.

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

- 12.30 Las empresas que presten servicios complementarios o especializados de intermediación laboral o que presten servicios como persona natural al interior de la institución, deben asegurar que su personal cumpla la normativa legal de seguridad y salud en el trabajo, así como las disposiciones que **LA COOPERATIVA** establezca al respecto, en función al

servicio a realizar, las cuales se estipularán en las órdenes de compra o servicios, en los contratos respectivos cuando apliquen y en otros documentos que incluyan requisitos de seguridad y salud en el trabajo. Entre otras exigencias comprenden lo siguiente:

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

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

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

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

- a) Cumplir toda la reglamentación legal vigente y que le sea aplicable.
- b) Cumplir, en los términos que le compete, el presente Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo y todas aquellas cláusulas del contrato entre **LA COOPERATIVA** y la empresa prestadora del servicio, que incluyan aspectos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo y otros documentos entregados por **LA COOPERATIVA**.
- c) Realizar sus actividades actuando de manera segura sin poner en riesgo su salud, la salud de las personas a su alrededor ni la infraestructura de la Institución.
- d) Participar y colaborar en el cumplimiento de los planes de respuesta ante emergencias establecidos por la Institución.
- e) Al ingresar con vehículos, lo hará con una velocidad máxima de 20 Km/h, siguiendo las precauciones propias a su competencia como conductor calificado y las recomendaciones brindadas por el personal de seguridad.
- f) Informar la ocurrencia de cualquier accidente de trabajo y de toda condición o situación que entrañe riesgo a su salud o a otras personas, así como perjuicio para los equipos, maquinaria o infraestructura de la Institución.
- g) Conocer la existencia del Comité Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo, así como de las brigadas y cumplir con las indicaciones en temas de seguridad dadas por **LA COOPERATIVA**.
- h) Participar en los simulacros programados.

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

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

12.32 Otros procedimientos de Seguridad en la prestación de servicios

EL PARTICIPANTE tiene las siguientes responsabilidades:

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

13. DE LAS CONDICIONES COMERCIALES:

13.1. Experiencia

Indicar la experiencia que tiene en el servicio de comedor presentando copia de contratos concluidos de los últimos cinco (05) años, 2013 al 2016. Adjuntar como mínimo 03 cartas que acrediten la calidad del servicio prestado.

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

El valor referencial mínimo para el arrendamiento del Comedor es de S/. 1,800.00 (Un Mil ochocientos y 00/100 Nuevos soles) mensuales incluido IGV.

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

Asimismo el **PARTICIPANTE** ganador abonará mensualmente a **LA COOPERATIVA**, el costo de los servicios de agua y energía eléctrica, por un monto no menor al diez por ciento (10%) de la renta mensual. Respecto al consumo de gas, será asumido mensualmente por el **PARTICIPANTE** ganador.

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

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

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

13.3. Degustación:

Los participantes calificados deberán presentar cinco (05) platos por única vez y como parte de la evaluación en la fecha que le sea comunicada para la degustación del Grupo de Trabajo (7 personas).

Es de indicar que lo solicitado formará parte del menú mensual

13.4. Otras mejores adicionales al servicio:

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

14. EVALUACIÓN DE PROPUESTAS:

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

Propuesta Técnica : 100 puntos
Propuesta Económica : 100 puntos

Evaluación de la Propuesta Técnica

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

Sólo aquellas propuestas admitidas, se les aplicará los factores de evaluación previstos en las bases y asignará los puntajes correspondientes, conforme a los criterios establecidos para cada factor.

Las propuestas técnicas que no alcancen el puntaje mínimo de **setenta (70)** puntos, serán descalificadas en esta etapa y no accederán a la evaluación económica.

Propuesta Económica

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

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

Donde:

i = Propuesta

PEi = Puntaje de la propuesta económica i

O_i = Monto de la propuesta económica i

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

Determinación del Puntaje Total

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

$$PTPi = c_1 PTi + c_2 PEi$$

Donde:

PTPi = Puntaje Total del postor i

PTi = Puntaje por Evaluación Técnica del postor i

PEi = Puntaje por Evaluación Económica del postor i

c₁ = Coeficiente de ponderación para la evaluación técnica **(0.65)**

c₂ = Coeficiente de ponderación para la evaluación económica **(0.35)**

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

15. EXPEDIENTE DEL CONCURSO:

Forman parte integrante del expediente del concurso, los siguientes:

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

Lima, Enero de 2017

NOTA.- Se adjunta para conocimiento y su aplicación los anexos correspondientes a:

1. Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines.

ANEXO N° 1

FORMATO DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA TÉCNICA

Señores:

Cooperativa de Servicios Educativos Abraham Lincoln Ltda. - CSEAL

Presente.-

Ref.: Proceso N° 001/LOG/2017

De nuestra consideración:

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

1. Respecto de las Especificaciones Técnicas y Comerciales:

ÍNDICE:

- 1- Datos del participante.
- 2- Condiciones Generales del 2.1 al 2.12 (Pág. Nro.4 a la 5)
- 3- Propuesta técnica: (Pág. Nro. 6 a la 7)
 - 3.1 Requerimientos mínimos del 11.1 al 11.12 (Pág. Nro. 9 a la 11)
 - 3.2 Obligaciones del participante del 12.1 al 12.31 (Pág. Nro. 11 a la 15)
- 4- Declaración Jurada.
- 5- Condiciones Comerciales.

(La Propuesta Técnica deberá estar de acuerdo a lo detallado en cada uno de los puntos señalados en las Bases de Concurso No. 001/LOG/2017, caso contrario la Propuesta quedará inválida).

Sin otro en particular, quedamos de ustedes,

Atentamente,

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

NOMBRE:

DNI:

EMPRESA:

RUC:

PROCESO No. 001/LOG/2017

“ARRENDAMIENTO DEL COMEDOR PARA CONSUMO DE ALUMNOS, PERSONAL DOCENTE, ADMINISTRATIVO Y DE MANTENIMIENTO”

ANEXO Nº 2

FORMATO DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA

Señores:

Cooperativa de Servicios Educativos Abraham Lincoln Ltda. - CSEAL

Presente.-

Ref.: Proceso Nº 001/LOG/2017

De nuestra consideración:

Por la presente, la Empresa, con RUC Nº debidamente representada por con poder inscrito en el asiento Nº de la Partida Nº del Registro de Personas Jurídicas de los Registros Públicos de, tiene a bien presentarles la Propuesta Económica.

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

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

Sin otro en particular, quedamos de ustedes,

Atentamente,

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

NOMBRE:

DNI:

EMPRESA:

RUC:

PROCESO No. 001/LOG/2017

“ARRENDAMIENTO DEL COMEDOR PARA CONSUMO DE ALUMNOS, PERSONAL DOCENTE, ADMINISTRATIVO Y DE MANTENIMIENTO”

ANEXO N ° 3

CUADRO DE EXPERIENCIA DEL PARTICIPANTE INVITADO

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

- Con la presentación de copia de contratos concluidos en los últimos cinco (05) años (2012 al 2016).
- Adjuntar como mínimo tres (03) cartas que acrediten la calidad del servicio prestado.

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

NOMBRE:

DNI:

EMPRESA:

RUC:

ANEXO N ° 4

CUADRO DE EXPERIENCIA DEL PERSONAL PROPUESTO

Nº	ENTIDAD	FECHA DEL CONTRATO	DURACIÓN DEL CONTRATO (Días)
NUTRICIONISTA (COLOCAR NOMBRE COMPLETO)			
01			
02			
TOTAL (años) :			
ADMINISTRADOR (COLOCAR NOMBRE COMPLETO)			
01			
02			
TOTAL (años):			
MAESTRO DE COCINA (COLOCAR NOMBRE COMPLETO)			
01			
02			
TOTAL (años):			
CAJERO (COLOCAR NOMBRE COMPLETO)			
01			
02			
TOTAL (años):			
.....			
01			
02			

La experiencia debe ser de los últimos cinco (05) años (2012 al 2016).

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

NOMBRE:

DNI:

EMPRESA:

RUC:

ANEXO Nº 5

MODELO DE CONTRATO DE CONCESIÓN DEL COMEDOR

Conste por el presente documento, el contrato de Arrendamiento que celebran, de una parte la **COOPERATIVA DE SERVICIOS EDUCACIONALES ABRAHAM LINCOLN LTDA - CSEAL**, con R.U.C. Nº 201480420005, inscrita en la Partida No. 03024668 del Registro de Personas Jurídicas de la Zona Registral IX-Sede Lima, con domicilio en Av. José Antonio Encinas No. 475 Urbanización Parque de Monterrico, La Molina, debidamente representada por sus Apoderados Sr. Juan Alex García Aguirre identificado con DNI No. 09072991 y Sr. Alberto Homero Álvarez Álvarez, identificado con DNI No. 007855892, cuyos nombramientos y facultades de representación constan inscritos en la partida registral señalada; a quien en lo sucesivo se le denominará **LA COOPERATIVA**, y de la otra parte,, con R.U.C. Nº....., con domicilio en, inscrito en la Partida Nº, Asiento Nº del Registro de Personas Jurídicas de los Registros Públicos de Lima, debidamente representado por Sr.., identificado con D.N.I. Nº, según poder inscrito en la Partida Nº....., Asiento Nº..... del Registro de Personas Jurídicas de los Registros Públicos de Lima, a quien en adelante se le denominará **EL CONCESIONARIO**, en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

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

LA COOPERATIVA, convocó el Concurso No. 001/LOG/2017, para la Concesión de **EL COMEDOR**, que brindará el servicio de comedor para alumnos, personal docente, administrativo y de mantenimiento de **LA COOPERATIVA**, declarando como ganador del referido proceso a **EL CONCESIONARIO**.

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

PROCESO No. 001/LOG/2017

"ARRENDAMIENTO DEL COMEDOR PARA CONSUMO DE ALUMNOS, PERSONAL DOCENTE, ADMINISTRATIVO Y DE MANTENIMIENTO"

implementación y atención de 2 quioscos saludables, cuyos alimentos que expendan sean alimentos naturales como frutas, verduras y otros que no requieran procedimientos previos para su consumo, así como alimentos envasados que cuenten con registro sanitario y tengan bajo contenido de grasas, azúcares y sal. Según indica la Resolución Ministerial No. 908-2012-MINSA.

EL CONCESIONARIO declara expresamente conocer el área de cocina, oficinas y zona de atención que forman parte de **EL COMEDOR** y el área de los 2 quioscos.

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

CLÁUSULA TERCERA: FORMA Y OPORTUNIDAD DE PAGO

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DE LA RENTA MENSUAL

EL CONCESIONARIO deberá cancelar el monto mensual de S/. (..... y .../100 Nuevos Soles) por mes adelantado, dicho pago será depositado dentro de los tres (03) primeros días útiles del mes siguiente en la cuenta bancaria No. en el Banco que **LA COOPERATIVA** ha designado durante el plazo que dure el presente contrato. El referido importe comprende la contraprestación por el uso de **EL COMEDOR** y los dos (02) quioscos.

Asimismo **EL CONCESIONARIO** abonará mensualmente a **LA COOPERATIVA**, los costos por los el servicios de agua y energía eléctrica, por un monto no menor al diez por ciento (10%) de la renta mensual. Respecto al consumo de gas, éste será asumido mensualmente por **EL CONCESIONARIO**.

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

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

De acuerdo al programa académico, los alumnos tienen vacaciones:

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

CLÁUSULA QUINTA: VIGENCIA DE CONTRATO

La vigencia del presente contrato es de un (01) año el cual regirá desde el 15 de Febrero de 2017 hasta el 14 de Febrero de 2018.

PROCESO No. 001/LOG/2017

"ARRENDAMIENTO DEL COMEDOR PARA CONSUMO DE ALUMNOS, PERSONAL DOCENTE, ADMINISTRATIVO Y DE MANTENIMIENTO"

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

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

CLÁUSULA SEXTA: OBLIGACIONES DE EL ARRENDATARIO

Son obligaciones de **EL CONCESIONARIO**:

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

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

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

- Lunes a Viernes

Desayuno: A partir 7:30 am

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

Alumnos de Primaria y personal docente de primaria

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

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

Asimismo, brindará la atención especial que requiera **LA COOPERATIVA** en horarios y días distintos a los señalados en el presente contrato, previa comunicación por parte de **LA COOPERATIVA** con no menos de dos (02) días hábiles de anticipación, siempre y cuando el consumo sea igual o mayor a S/.150.00 (Ciento cincuenta y 00/100 nuevos soles) por oportunidad.

6.4. En el caso de los dos (02) quioscos, en los días establecidos en el presente contrato, durante los dos recreos de los alumnos de primaria y secundaria. Los horarios podrán ser variados unilateralmente por **LA COOPERATIVA**, de acuerdo a los requerimientos del servicio, sin más trámite que una comunicación escrita a **EL CONCESIONARIO**.

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

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

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

- 6.18. De presentarse el caso que el personal destacado por **EL CONCESIONARIO** fuera objetado por **LA COOPERATIVA**, éste deberá ser reemplazado en el plazo de máximo de tres (03) días hábiles después de haber sido objetado.
- 6.19. Asumir plena y exclusiva responsabilidad y bajo su costo, del transporte de víveres y personal.
- 6.20. Realizar fumigaciones, desinsectación y desratización, de las instalaciones del comedor y cocina, de acuerdo a las normas sanitarias vigentes y en coordinación con **LA COOPERATIVA**, quien verificará y aprobará los insumos a usar a través de Mantenimiento (04 veces al año: Febrero, Mayo, Agosto y Noviembre). Los Certificados deben ser exhibidos por **EL CONCESIONARIO** y copias de los mismos deberá entregarlos a la Jefatura de Logística.
- Adecuada ubicación y evacuación de residuos sólidos así como asumir el costo de la eliminación de residuos.
- Realizar el Análisis microbiológico de superficie, alimentos preparados, manos del manipulador y de utensilios (02 veces al año, inopinado).
- 6.21. Realizar el análisis microbiológico de superficie, alimentos preparados, manos del manipulador y de utensilios (02 veces al año, inopinado).
- 6.22. Preservar, con adecuados sistemas de refrigeración y almacenamiento, los productos que forman parte de la cadena de elaboración y determinación del producto final (expendio de alimentos), se deberá aplicar el método PEPS "primero en entrar, primero en salir".
- 6.23. En caso de producirse algún daño, deterioro o pérdida, casos de sustracción, de los bienes de propiedad de **LA COOPERATIVA** o de terceros por dolo o culpa del personal destacado, **EL CONCESIONARIO** deberá reponerlos con otros iguales o de similares características a los anteriores a satisfacción de **LA COOPERATIVA** o de terceros.
- 6.24. **EL CONCESIONARIO** se responsabiliza por los daños y perjuicios en que pudiera incurrir como consecuencia del servicio prestado.
- 6.25. Entregar el comedor a **LA COOPERATIVA**, el último día de vencimiento del contrato sin previo aviso ni mandato judicial comprendiéndose en la entrega, los bienes entregados por **LA COOPERATIVA**. De igual forma se procederá en caso de Resolución o rescisión del contrato.
- 6.26. Entregar su menú el día lunes de la última semana de cada mes, a la Jefatura de Recursos Humanos, de **LA COOPERATIVA**, para su revisión y validación de la Nutricionista de **LA COOPERATIVA**.
- 6.27. Proporcionar una oferta variada de opciones de alimentación saludable, nutritiva y balanceada.
- 6.28. Cumplir con las normas de salubridad e higiene en la elaboración, manipulación y expendio de alimentos, los mismos que serán del día, sometiéndose a los controles que establezca en cualquier momento **LA COOPERATIVA**.
- 6.29. Responsabilizarse por sus obligaciones tributarias, laborales, municipales y legales, respecto a sus actividades y para con su personal, no teniendo **LA COOPERATIVA** responsabilidad alguna sobre dichas obligaciones.

- 6.30. No usar el nombre, logotipo, colores de **LA COOPERATIVA** en sellos, documentos, papeles, afiches, llaveros, calendarios, comprobantes de pago, publicidad, etc., sin el previo consentimiento escrito de **LA COOPERATIVA**.
- 6.31. Obtener la autorización y efectuar el pago de los derechos de autor, en caso se difundan piezas musicales, discográficas, ambientales, etc., respecto de lo cual **LA COOPERATIVA** no tendrá responsabilidad alguna.
- 6.32. No expender al público tabaco y derivados, bebidas alcohólicas, sustancias alucinógenas ni productos ajenos al consumo alimentario.
- 6.33. Implementar y exhibir en lugar visible un botiquín de primeros auxilios (fecha de caducidad vigentes), exhibir extintores (02 de polvo químico seco de 6 Kg. y 01 de acetato de potasio de 6 lts. para cocina, 01 de polvo químico seco de 6 kg. para el comedor, 01 de polvo químico seco de 6 kg. para el área de tanque de gas), luces de emergencia semi industrial y señales de seguridad correspondientes. Asimismo tener a disposición los carnés de sanidad del personal.
- 6.34. No ceder o Sub-arrendar total o parcialmente el ambiente concedido mediante contrato de arrendamiento el Comedor, bajo apercibimiento de Resolución Automática del contrato.
- 6.35. No efectuar edificaciones y/o modificaciones y mejoras en el ambiente sin previa autorización por escrito de **LA COOPERATIVA**, en caso realice mejoras sin autorización, éstas quedarán a favor de **LA COOPERATIVA** sin obligación de reintegrar suma alguna por dicho concepto.
- 6.36. Contar con depósitos de plástico debidamente rotulados para los residuos orgánicos y sólidos.
- 6.37. Gestionar y obtener por su propia cuenta y costo los permisos, licencias, autorizaciones y demás documentos que se requieran para el funcionamiento de un local de preparación y expendio de alimentos de esta naturaleza ante las autoridades pertinentes.
- 6.38. En caso se suscitara un atoro en los desagües por inadecuada disposición de residuos provenientes del comedor o de la cocina, asumirá los costos generados para su desatoro.
- 6.39. Respetar el área entregada en arrendamiento, sin invadir el área de los ambientes colindantes.
- 6.40. Contar con un programa de mantenimiento de máquinas y equipos que garanticen el buen funcionamiento y la seguridad de su personal.
- 6.41. Contar con termómetros calibrados y certificados que garanticen la adecuada temperatura de conservación de los insumos.
- 6.42. **EL CONCESIONARIO** está obligado a exhibir su Libro de Reclamaciones y contar con un Buzón de Sugerencias.
- 6.43. Mantener los SSHH en óptimas condiciones de uso e higiene.
- 6.44. Respetar durante la vigencia del presente contrato, los precios indicados en las Bases en el punto 11.11.

CLÁUSULA SÉPTIMA: DE LAS LABORES A REALIZARSE

- 7.1. **EL CONCESIONARIO** deberá suministrar almuerzos a los alumnos, personal docente, administrativo y de mantenimiento, elaborados con productos de primera

calidad y balanceados en su valor nutritivo conforme a las especificaciones de su propuesta técnica.

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

CLÁUSULA OCTAVA: DEL PERSONAL DESTACADO

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

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

CLÁUSULA NOVENA: DECLARACIONES

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

- 9.1 Durante la vigencia del contrato **EL CONCESIONARIO** no podrá traspasar, arrendar, o ceder su posición contractual sin autorización expresa de **LA COOPERATIVA** bajo pena de resolución, al amparo de lo establecido en el artículo 1430 del Código Civil.
- 9.2 Del mismo modo, **LA COOPERATIVA** garantiza la exclusividad en el suministro de alimentos por parte de **EL CONCESIONARIO**, quedando **LA COOPERATIVA**

impedida de permitir el ingreso de terceros para ofrecer alimentos y bebidas en las áreas señaladas en la cláusula segunda del presente contrato.

- 9.3 Está expresamente convenido que la inversión que realice **EL CONCESIONARIO**, sea en mobiliario y equipos, será efectuada bajo su cuenta y costo, no existiendo por parte de **LA COOPERATIVA** obligación de asumir o reembolsar monto alguno. Asimismo, queda expresamente establecido que **EL CONCESIONARIO** no podrá efectuar modificaciones de ninguna clase a la estructura de las áreas señaladas en la cláusula segunda, sin la previa autorización por escrito de **LA COOPERATIVA**.
- 9.4 **LA COOPERATIVA** no tiene ni asume ninguna responsabilidad por los equipos, muebles, utensilios, maquinarias, etc., que sean de propiedad de **EL CONCESIONARIO** o le sean proporcionados por terceros, así como por cualquier otra persona natural o jurídica.
- 9.5 **LA COOPERATIVA** le hace entrega a **EL CONCESIONARIO** los ambientes y muebles en perfecto estado de conservación conforme se detallan en el Anexo 9 que se adjunta. Igualmente, forma parte integrante del presente contrato como Anexo 10 el Inventario de los bienes y enseres de propiedad de **EL CONCESIONARIO** que serán instalados en los ambientes de la concesión materia del presente contrato y que serán retirados por **EL CONCESIONARIO** al término del contrato.
- 9.6 Todos los bienes muebles que **EL CONCESIONARIO** ingrese a las instalaciones de **EL COLEGIO** serán debidamente inventariados y sólo podrán ser retirados en presencia del representante y personal de seguridad de **LA COOPERATIVA**.
- 9.7 **LA COOPERATIVA** podrá inspeccionar el local materia del presente Contrato, en cualquier momento y sin previo aviso, obligándose **EL CONCESIONARIO** a efectuar las reparaciones por su cuenta y costo que resulten como consecuencia de acciones u omisiones imputables a él o a su personal, que deterioren o dañen las instalaciones proporcionadas.
- 9.8 **LA COOPERATIVA** podrá inspeccionar todos sus vehículos, equipos y suministros de propiedad de **EL CONCESIONARIO**, así como los efectos personales de éste y de sus servidores, por parte del personal de Seguridad y/o Vigilancia de **LA COOPERATIVA**, cuando aquellos ingresen o salgan del inmuebles de **LA COOPERATIVA**, cuando exista motivo justificado que así lo requiera, en cuyo caso se evitará atentar contra el decoro y dignidad de dicho personal.
- 9.9 **LA COOPERATIVA** no es responsable por las obligaciones que contraiga **EL CONCESIONARIO** frente a terceros (incluidos **LOS CONSUMIDORES**) y viceversa.
- 9.10 **LA COOPERATIVA** garantiza a **EL CONCESIONARIO** la primera opción para la atención con el servicio de alimentación y buffet para los eventos que se realicen dentro del recinto, la cual será ejercida siempre que **EL CONCESIONARIO** comunique expresamente su intención de ejercer la referida opción, dentro del plazo que para estos efectos le señale **LA COOPERATIVA** y que su propuesta se la mejor entre dos o más propuestas presentadas por otras empresas. La prestación de este servicio adicional está libre de cualquier tipo de pago adicional a **LA COOPERATIVA**.
- 9.11 **EL CONCESIONARIO** se obliga a devolver al vencimiento del plazo de la concesión o a la fecha en que opere la resolución, las instalaciones, el mobiliario y enseres inventariados y proporcionados por **LA COOPERATIVA** en las mismas

condiciones en que las recibió, responsabilizándose por los daños y/o deterioros que e produzcan y que no respondan al desgaste por uso normal.

- 9.12 Toda mejora en la infraestructura quedará a favor de **LA COOPERATIVA**, sin derecho de reembolso o pago a favor de **EL CONCESIONARIO**.
- 9.13 En el improbable caso que al término del Contrato, por vencimiento del plazo de vigencia establecido en la Cláusula quinta, o de resolución del Contrato, o por cualquier otra causa, **EL CONCESIONARIO** no cumpliera con retirar de **EL COLEGIO** los bienes en él introducidos dentro de los cinco días posteriores a la fecha de término, éste autoriza desde ya, en forma expresa e irrevocable a **LA COOPERATIVA** para que previa confección de un detallado inventario, retire del local la totalidad de muebles, enseres y bienes que en él se encuentren al efecto de dejar libre el espacio que ocupan, renunciando a ,cualquier acción de daños y perjuicios. Los gastos que ello demande serán por cuenta y costo de **EL CONCESIONARIO**, quien deberá reembolsarlos a **LA COOPERATIVA** como requisito previo para poder tomar posesión de sus pertenencias.
- 9.14 Sin perjuicio de lo antes señalado, **EL CONCESIONARIO** responderá frente a **LA COOPERATIVA** en el supuesto que ésta sea sancionada por la autoridad competente debido a que los alimentos que comercialice **EL CONCESIONARIO** no cumplan con las disposiciones establecidas en la Resolución Ministerial No. 905-2012-MINSA y en general con las normativas sanitarias de calidad e higiene de alimentos.

CLÁUSULA DECIMA: GARANTÍA Y SEGUROS

10.1. Garantía por Pago de Arrendamiento

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

10.2 Póliza de Seguros de Responsabilidad Civil Extracontractual

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

10.3 Póliza de Deshonestidad

EL CONCESIONARIO presentó la Póliza de Deshonestidad N° que cubre la reposición íntegra de la pérdida de dinero, objetos o bienes por deshonestidad o infidencia del personal asignado al servicio, tanto de bienes propios como de

terceros. En caso la compañía de seguro no cubra la reposición íntegra de la pérdida, esta será asumida por **EL CONCESIONARIO**. Esta póliza emitida a favor de **LA COOPERATIVA** deberá estar vigente por todo el período de contratación y será equivalente a S/.50,000.00 (Cincuenta Mil y 00/100 nuevos soles).

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA: SANCIONES ECONOMICAS

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

INCUMPLIMIENTO	SANCIONES ECONOMICAS POR OCURRENCIA
Falta de higiene y aseo en los ambientes a cargo de EL CONCESIONARIO .	50% UIT
No Realizar fumigaciones, desinsectación y desratización, de las instalaciones del comedor y cocina, de acuerdo a las normas sanitarias vigentes y en coordinación con LA COOPERATIVA , quien verificará y aprobará los insumos a usar a través de Mantenimiento (04 veces al año: Febrero, Mayo, Agosto y Noviembre). Los Certificados deben ser exhibidos por EL CONCESIONARIO y copias de los mismos deberá entregarlos a la Jefatura de Logística. Inadecuada ubicación y evacuación de residuos sólidos o no asumir el costo de la eliminación de residuos. No realizar el Análisis microbiológico de superficie, alimentos preparados, manos del manipulador y de utensilios (02 veces al año, inopinado).	50% UIT
Personal sin uniforme y zapatos de trabajo.	10% UIT
Falta de útiles y materiales adecuados para la limpieza.	10% UIT
Personal sin carné de sanidad.	10% UIT
No cumplir con el horario de atención.	50% UIT
Alimentos de mala calidad sanitaria, nutritiva, y de conservación.	50% UIT
Desorden en los almacenes.	10% UIT
Otras deficiencias que se consideren atentatorias contra la salud de los usuarios del servicio.	10% UIT
Incumplimiento de las disposiciones de higiene y salubridad.	50%UIT
Encontrar en los almacenes víveres perecibles con fechas vencidas o en malas condiciones.	50% UIT
Incumplimiento de las prestaciones a las que se ha obligado y/o infringe las prohibiciones establecidas.	20% UIT
Incumplimiento en la presentación del Programa Mensual de Dietas	20% UIT
Otras sanciones no contempladas por incumplimiento de la cláusula séptima.	20% UIT

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: CONFORMIDAD DEL SERVICIO

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: CESIÓN

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: PROHIBICIÓN DE USO DEL LOCAL COMO GARANTÍA

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: RESOLUCIÓN DE CONTRATO

Son causas de resolución del Contrato las siguientes:

16.1. Por Resolución por Causal Expresa.

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

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

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

16.2. Por Resolución por Intimación del Acreedor.

Ante algún incumplimiento distinto a los señalados en el numeral 15.1, la parte afectada solicitará a la otra mediante carta notarial, el cumplimiento de la obligación incumplida en un plazo no menor de quince (15) días calendario; vencido dicho

plazo sin que se haya cumplido la obligación requerida, el contrato quedará resuelto de pleno derecho.

16.3. Otras causas:

16.3.1. Por caso fortuito o fuerza mayor.

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

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

16.4. Por mutuo acuerdo de las partes.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉPTIMA: DIFERENCIA ENTRE CONDICIONES Y CARACTERÍSTICAS

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: PREVENCIÓN DE LAVADO DE ACTIVOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR

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

PROCESO No. 001/LOG/2017

“ARRENDAMIENTO DEL COMEDOR PARA CONSUMO DE ALUMNOS, PERSONAL DOCENTE, ADMINISTRATIVO Y DE MANTENIMIENTO”

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

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO Y NOTIFICACIONES

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

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

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

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

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA: DOCUMENTOS DEL CONTRATO

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

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

PROCESO No. 001/LOG/2017

“ARRENDAMIENTO DEL COMEDOR PARA CONSUMO DE ALUMNOS, PERSONAL DOCENTE, ADMINISTRATIVO Y DE MANTENIMIENTO”

- Anexo N° 5 : Programa de Mantenimiento de Maquinarias y Equipos.
- Anexo N° 6 : Póliza de Seguros de Responsabilidad Civil Extracontractual.
- Anexo N° 7 : Póliza de Deshonestidad.
- Anexo N° 8 : Voucher de depósito de garantía
- Anexo N° 9 : Muebles y Enseres del Comedor en Concesión, de **LA COOPERATIVA**
- Anexo N° 10 : Muebles y Enseres del Comedor en Concesión, de **EL CONCESIONARIO**

En señal de conformidad, ambas partes firman el presente contrato en la ciudad de a los 08 días del mes de Febrero del 2017.

Sr.....
LA COOPERATIVA

Sr.
EL CONCESIONARIO