



CLUB UNIVERSITARIO DE DEPORTES

**BASES PARA LA CONCESIÓN
DEL SERVICIO DE COMEDOR
DEL CAR VIDU - CLUB
UNIVERSITARIO DE
DEPORTES**



**BASES PARA LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR DEL CAR VIDU –
CLUB UNIVERSITARIO DE DEPORTES**

I. OBJETO DEL PROCESO DEL CONCURSO DE CONCESIÓN DEL COMEDOR

Establecer el procedimiento para llevar a cabo la selección de un concesionario que opere el comedor del CAR VIDU con la finalidad de brindar y ofrecer alimentación a los trabajadores y deportistas del club, así como los visitantes y público en general.

II. JUSTIFICACIÓN

El Club Universitario de Deportes es una institución deportiva en un evidente proceso de crecimiento, comprometido con el mejoramiento y desarrollo del fútbol peruano e internacional, por ello, se ve la imperiosa necesidad de brindar calidad de servicio en todos los aspectos, incluyendo el servicio de comedor.

El comedor surge como necesidad de garantizar a los deportistas del CAR VIDU, futbolistas del club y público en general, el horario de atención del comedor será al menos de **lunes a domingo de 06:00 a 18:30 horas**, pudiendo el concesionario fijar un horario mayor.

En el caso de deportistas que se hospeden en el CAR VIDU, se establecerá el horario de atención para las 04 comidas, siendo el horario tentativo de lunes a sábados:

- Desayuno : 06:00 a 08:00 horas.
- Almuerzo : 12:00 a 14:00 horas.
- Merienda : 16:00 a 18:00 horas.
- Cena : 19:00 a 21:00 horas.

Para efectos de lograr todo lo que esperamos de este servicio, se plantea un proceso de concurso público de concesión del servicio del comedor en búsqueda de la mejor oferta que permita al Club Universitario de Deportes generar mayores ingresos.

III. CARACTERÍSTICAS DEL COMEDOR

- El comedor es un establecimiento dedicado únicamente a la elaboración y expendio de alimentos y bebidas adecuadas para su consumo dentro de las instalaciones del comedor del CAR VIDU - Club Universitario de Deportes y está ubicado en el KM 29.5 de la panamericana sur – Lurín; contando con un (01) ambiente para los comensales, además, cuenta con instalaciones de agua y desagüe y servicio de energía eléctrica.
- El concesionario observará estrictamente las pautas higiénicas, condiciones y requisitos sanitarios exigidos para la elaboración, conservación y expendio de alimentos establecidos por la legislación vigente.



IV. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Convocatoria y publicación de Bases	19 de septiembre del 2022 Publicación en Portal web: http://www.universitario.pe
Registro de participantes	19 de septiembre del 2022 – 26 de septiembre del 2022 De: 08:30 horas a 18:00 horas Correo: brian.tong@universitario.pe
Visita instalaciones del comedor del CAR VIDU, Panamericana Sur Km 29.5, Lurín	21 de septiembre del 2022 De: 10:00 horas a 18:00 horas Comedor del CAR VIDU, Panamericana Sur Km 29.5, Lurín.
Consulta a las Bases	22 de septiembre del 2022 De: 08:30 horas a 12:00 horas Presencial: Sitio: Mesa de Partes, Estadio Monumental "U": Av. Javier Prado Este 7596, Ate Vitarte. Correo: brian.tong@universitario.pe
Absolución de consultas e integración de bases	23 de septiembre del 2022 Publicación en Portal web: http://www.universitario.pe
Presentación de propuestas	27 de septiembre del 2022 De: 08:30 horas a 18:00 horas Presencial: Sitio: Mesa de Partes, Estadio Monumental "U": Av. Javier Prado Este 7596, Ate Vitarte. Correo: brian.tong@universitario.pe
Revisión y evaluación de propuestas	28 de septiembre del 2022 - 29 de septiembre del 2022 Publicación en Portal web: http://www.universitario.pe
Publicación de resultados finales – Buena Pro	29 de septiembre del 2022 Publicación en Portal web: http://www.universitario.pe
Firma de contrato	30 de septiembre del 2022 Presencial: Estadio Monumental "U": Av. Javier Prado Este 7596, Ate Vitarte.

V. PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

El procedimiento para la presentación de las propuestas es el siguiente:

- Presentar en sobre cerrado la propuesta del concesionario.
- El sobre llevará el rotulado en la parte exterior de la siguiente manera

SEÑORES

CLUB UNIVERSITARIO DE DEPORTES

PROCESO:

CONCURSO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CAR VIDU

SOBRE: PROPUESTA DE CONCESION

POSTOR: (NOMBRE DE PERSONA NATURAL O JURÍDICA)

(N° RUC)



VI. CONTENIDO DE PROPUESTAS:

- a) Las propuestas se presentarán en forma legible. La información que presente el postor en su propuesta tendrá el carácter de declaración jurada, por tanto, deberá ajustarse a la verdad, reservándose a la Comisión de Adjudicación el derecho de realizar la fiscalización posterior de verificar dicha información.
- b) Las propuestas que no cumplan con los requisitos exigidos, ni contengan todos los documentos requeridos por estas bases darán a lugar a la descalificación del postor.
- c) Contenido del sobre:

Documentación de presentación obligatoria:

- Carta de Presentación como postor en relación al proceso de selección, consignando datos personales /Apellidos y Nombres, DNI, Dirección Domiciliaria, email, teléfono)
- Copia del DNI
- Declaración Jurada simple manifestando: Estar libre de enfermedad infecto contagiosa. No registrar antecedentes policiales, ni penales. Poseer uniforme adecuado y aseado. Experiencia para el desarrollo del servicio.
- Declaración Jurada Simple manifestando: Conocer, aceptar y someterse a las Bases, condiciones y procedimientos del proceso de selección. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presente para efectos del proceso. Comprometerse a mantener nuestra oferta durante el proceso de selección y a suscribir el contrato en caso de resultar favorecidos con la Buena Pro.
- Declaración Jurada indicando la lista del equipamiento con que cuenta en óptimas condiciones de uso y en cantidad suficiente para la atención (menaje, cubiertos, utensilios, equipamiento, artefactos eléctricos, recipientes adecuados con tapa para depositar la basura y, en general, todo cuanto sea necesario para brindar el servicio).
- Declaración Jurada indicando los precios tope para el menú de trabajadores y alimentos para deportistas (desayuno, almuerzo, merienda y cena).
- Procedimientos internos que garanticen inocuidad e higiene de los alimentos expendidos en el comedor y en el cafetín.

La falta de alguno de estos documentos invalidará la propuesta, considerándose como no presentada.

Factores referidos al Postor:

- El postor deberá acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 300,000.00 (Trescientos Mil con 00/100 Soles) en servicios de comedores o restaurantes administrados durante los cinco (5) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas, se acreditará con copia simple de contratos o constancias o certificados.
- El representante y socios de la organización no deben tener antecedentes policiales ni penales.
- Debe acreditar contar con una calificación Normal en las Centrales de Riesgo.



CLUB UNIVERSITARIO DE DEPORTES

- La organización no debe contar con multas tributarias o cobranzas coactivas.

Mejoras en el servicio:

Se considerarán las siguientes propuestas:

- **Mejora 1:** Propuesta de aumento en las cantidades mínimas requeridas para la alimentación de los deportistas.
- **Mejora 2:** Propuesta de servicio de alimentación para eventos especiales (aniversario del club, día del trabajador, fiestas navideñas, comidas previas a clásicos para cualquier categoría).

VII. EVALUACIÓN DE SOBRES (ACTO PRIVADO)

- El Club Universitario de Deportes nombra una COMISIÓN EVALUADORA quienes tienen la responsabilidad de ejecutar e informar sobre el proceso de evaluación de las propuestas presentadas para la concesión del comedor. NINGUNO DE LOS MIEMBROS DE LA COMISIÓN PODRÁ PARTICIPAR COMO CANDIDATO A LA CONCESIÓN DEL COMEDOR.
- La Comisión Evaluadora revisa (en acto privado) los sobres presentados por los postores según la fecha indicada en el cronograma de actividades, una terna de ganadores, quienes han calificado según los requisitos solicitados; de las cuales elige al ganador final.
- La Comisión elabora un ACTA DE ADJUDICACIÓN al postor que obtiene la BUENA PRO del Comedor.

VIII. PUBLICACIÓN DEL OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

- a) Se publicará en la página web del CLUB UNIVERSITARIO DE DEPORTES de acuerdo a la fecha establecida en el cronograma de actividades - el otorgamiento de la Buena Pro del Comedor por el periodo de dos (2) años.
- b) El resultado es INAPELABLE puesto que cuenta con la aprobación de la COMISIÓN EVALUADORA y verificación de la Gerencia de Administración.

IX. FIRMA DEL CONTRATO

- La firma del contrato de Concesión del Comedor se realizará el día siguiente hábil de otorgada y publicada la Buena PRO en el portal institucional. Dicho acto se efectuará en las instalaciones del Estadio Monumental "U": Av. Javier Prado Este 7596, Ate Vitarte entre el CONCESIONARIO y el Administrador del Club Universitario de Deportes contrato que tendrá una duración de dos (2) años.
- El contrato puede ampliarse para el año siguiente, sin necesidad de hacer una nueva licitación, dependiendo de la calidad del servicio del concesionario según el informe de la comisión de supervisión y regulación de calidad y precios y bajo las condiciones de ampliación de contrato que se establece con los representantes del club universitario de deportes.
- La prolongación del contrato dependerá, además, del resultado de las encuestas que se realicen periódicamente a los usuarios del comedor, donde se calificará el servicio, la



CLUB UNIVERSITARIO DE DEPORTES

atención, limpieza, entre otros aspectos que determinan un adecuado servicio de concesión.

X. CONDICIONES DEL CONCESIONARIO:

- a) El contrato tendrá una duración de dos (2) años, pudiendo ser renovado, previo acuerdo de las partes.
- b) El concesionario deberá contar con una dotación mínima de personal para la elaboración de alimentos y atención al personal, a fin de garantizar un eficiente y oportuno servicio, contando como mínimo:
- Un Chefs.
 - 02 ayudantes
 - 02 para atención al personal

Es potestad del concesionario organizar el comedor con el número que considere necesario para su óptima atención, procurando la buena calidad del servicio.

- c) El concesionario deberá proporcionar las siguientes cantidades mínimas de componentes para los menús de los trabajadores:

Se considerará como composición básica de las alternativas la siguiente:

- Sopa o entrada
- Plato de fondo
- Postre
- Bebida (refresco o bebida caliente)

El menú diario deberá contener como mínimo el siguiente contenido nutricional:

- 220 – 250gr de carbohidratos
- 150gr de proteínas

El concesionario podrá exhibir en la intranet del club, previa coordinación, y al ingreso del comedor los menús de la semana.

El club garantizará un mínimo de 20 trabajadores diarios de lunes a sábados, excepto los días de descanso programado.

El precio tope al cuál debe ser vendido el menú para este público es de S/10.00 incluidos impuestos.

Ver anexo 09: modelos de menú para trabajadores.

- d) El concesionario deberá proporcionar las siguientes cantidades mínimas de componentes para las comidas de los deportistas:

El concesionario servirá diariamente la comida en menaje apropiado, considerando los utensilios según el requerimiento del menú. Presentará los alimentos en barras de buffet multifunción o barras de autoservicio para comida caliente y fría. El futbolista podrá elegir un tipo de entrada, fondo, refresco y postre, elaborando así el fondo.



CLUB UNIVERSITARIO DE DEPORTES

Desayuno por persona

- Porción de 250ml de bebida caliente o fría, baja en azúcar. Si contiene leche debe ser sin lactosa y/o descremada.
- Mínimo 02 unidades de pan.
- Mínimo 03 cdas de 60gr de proteína por pan o 01 huevo por pan o 30gr de queso por pan.
- Mínimo 01 fruta o 01 taza de fruta picada.

Almuerzo por persona

- Entrada o sopa: baja en grasas
- Fondo
 - o Carbohidratos: 220-250gr como mínimo
 - o Proteínas: 150gr como mínimo, bajo en condimentos y solo utilizando aditivos naturales.
- Bebida
 - o Mínimo 250ml y moderado en azúcar
- Postre
 - o 01 pírex pequeño

Merienda

- Bebida caliente mínimo 250ml y bajo en azúcar.
- Mínimo 02 unidades de pan por persona
- Proteínas: mínimo de 30gr por pan o 01 huevo.
- Fruta: mínimo 01 unidad o 01 taza de fruta picada por persona.

Cena

- Entrada: 01 plato mediano
- Fondo:
 - o Carbohidratos: 220-250gr como mínimo.
 - o Proteína: 150gr como mínimo.
- Bebida: mínimo 250ml y azúcar moderado.
- Postre: mínimo 01 pírex pequeño.

Para la elaboración de los alimentos de este grupo, el concesionario debe coordinar directamente con el nutricionista asignado por el club, quien aprobará las opciones de alimentos a brindarse semanalmente.

El concesionario deberá comunicar lo que se servirá para los deportistas del club cada día. Se deberá contar con barras de buffet multifunción o barras de autoservicio para comida caliente y fría exclusivas para que los deportistas.

El club garantizará al menos 20 deportistas de manera diaria. Este servicio puede quedar suspendido por indicaciones del nutricionista encargado por motivos de programación de actividades (partidos externos, vacaciones, entre otros). Este servicio puede aumentar en función a la cantidad de deportistas que se suscriban a la atención ofrecida.

El precio tope por persona por turno será el siguiente:

- Desayuno S/8
- Almuerzo S/15
- Merienda S/8
- Cena S/15

Todos los precios incluyen impuestos.

- e) El concesionario deberá contar con un botiquín de emergencia.



CLUB UNIVERSITARIO DE DEPORTES

- f) Es necesario que el concesionario adopte medidas preventivas de contagio de enfermedades virales, a través de un correcto tratamiento de desinfección de los cubiertos y menajes (platos, vasos, tazas).
- g) El concesionario asegurará que todo el personal que participa en la elaboración de alimentos y atención al personal, deberán estar debidamente reforzados con todas las medidas de bioseguridad como parte del plan de prevención de propagación del COVID-19, para lo cual deberán usar doble mascarilla, gorro para cubrir el cabello, guantes esterilizados.
- h) Es de exclusiva responsabilidad del concesionario el pago de remuneraciones y beneficios sociales del personal a su cargo, el cual no tendrá ninguna relación civil o laboral con el CLUB UNIVERSITARIO DE DEPORTES.
- i) Los accidentes y/o emergencias médicas del personal del concesionario deberán ser cubiertos por el concesionario a través de Es salud o un seguro privado para estos casos.
- j) El concesionario deberá brindar a su personal la capacitación permanente que sea necesaria para la correcta atención del servicio, debiendo considerar los valores del respeto y buen trato al público en general, así como cumplir con las medidas de seguridad necesarias.
- k) El costo de agua y electricidad estará a cargo del Club Universitario de Deportes, sin embargo, de encontrarse desperfectos o daños en las instalaciones del comedor, los gastos serán asumidos por el concesionario, en caso sea responsabilidad del mismo.
- l) El postor ganador del concurso NO PAGARÁ ALQUILER por el local del comedor del CLUB UNIVERSITARIO DE DEPORTES.
- m) El concesionario deberá mantener los precios presentados en su propuesta económica, durante la vigencia del contrato. Cualquier variación de precios deberá sustentarse y poner a consideración de la Gerencia de Administración para su aprobación.
- n) El concesionario deberá mantener las instalaciones del comedor institucional con esmerado orden y limpieza diaria, debiendo realizar los mantenimientos preventivos y correctivos de los muebles, equipos e instalaciones entregados por el CLUB UNIVERSITARIO DE DEPORTES mediante Acta de Entrega de Bienes.
- o) Los desechos resultantes de la actividad diaria del comedor deberán ser depositados en bolsas las cuales deberán estar herméticamente cerradas y entregadas al camión recolector de basura, o en su defecto, deberán ser depositadas en los tachos de basura, siempre y cuando estos no afecten con la higiene y el ornato del comedor del CAR VIDU en caso se omita esta indicación, será amonestado por escrito por primera vez y de reiterarse la falta será sancionado con una penalidad económica del 10% de la UIT por cada vez que se incurra en esa falta.



FACTORES DE EVALUACIÓN

I	FACTORES REFERIDOS AL POSTOR	10 PUNTOS
	Experiencia del postor Se considerará experiencia similar al objeto de la convocatoria: dispensa de alimentos para el consumo.	Más de 07 años (20 puntos) Más de 06 años y menos a 07 años (15 puntos) Más de 05 años y menos de 06 años. (10 puntos)
II	EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR	20 PUNTOS
	Se considerará a la mejor propuesta de equipamiento del comedor.	De 1 punto Hasta 20 puntos
III	FACTOR MEJORAS A LAS CONDICIONES	10 PUNTOS
	Mejora 1: Se acreditará mediante documento firmado por un nutricionista. Mejora 2: Propuesta de servicio de alimentación para eventos especiales (aniversario del club, día del trabajador, fiestas navideñas, comidas previas a clásicos para cualquier categoría).	Mejora 1 (05 puntos) Mejora 2 (05 puntos)
IV	PORCENTAJE DEL SERVICIO	30 PUNTOS
	Se evaluará la mejor oferta propuesta por el postor para el servicio de la concesión del servicio del comedor CAR VIDU.	10 % de los ingresos del mes (10 puntos) 20% de los ingresos del mes (20 puntos) 30% de los ingresos del mes (30 puntos)
V	MONTO FIJO MENSUAL	30 PUNTOS
	Se evaluará la mejor oferta propuesta por el postor para el servicio de la concesión del servicio del comedor CAR VIDU.	Monto fijo mensual \geq S/ 15,000.00 a más (de 21 a 30 puntos) Monto fijo mensual \geq S/ 10,000.00 y $<$ S/ 15,000.00 (de 11 a 20 puntos) Monto fijo mensual $>$ S/ 5,000.00 y $<$ S/ 10,000.00 (de 1 a 10 puntos)
	TOTAL	100 PUNTOS



CLUB UNIVERSITARIO DE DEPORTES

REGISTRO DE PARTICIPANTE

Señores:

**COMITÉ DE SELECCIÓN
CONCESIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR DEL CAR VIDU**

Presente. -

ASUNTO: INSCRIPCIÓN EN CONCURSO PARA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE
COMEDOR DEL CAR VIDU – CLUB UNIVERSITARIO DE DEPORTES

De nuestra especial consideración,

Agradeceré considerar mi inscripción como PARTICIPANTE en el CONCURSO PARA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR DEL CAR VIDU – CLUB UNIVERSITARIO DE DEPORTES, sometiéndonos irrevocablemente a las reglas establecidas en las bases.

NOMBRE / RAZÓN SOCIAL	
RUC	
REPRESENTANTE LEGAL	
D.N.I REPRESENTANTE LEGAL	
DOMICILIO FISCAL	
TELÉFONOS	
CORREO ELECTRÓNICO	

(Consignar fecha y ciudad)

**Firma, nombres y apellidos del postor o
Representante Legal, según corresponda**



CLUB UNIVERSITARIO DE DEPORTES

ANEXO N° 01

CARTA DE PRESENTACIÓN Y DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL PARTICIPANTE

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCESIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR DEL CAR VIDU

Presente. -

Estimados Señores:

El que se suscribe, Representante Legal de....., identificado con DNI N°....., RUC 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, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
Correo electrónico :			

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal, según corresponda

NOTA: Las personas naturales elaboraran el Anexo 01 con los datos que cuentan.



CLUB UNIVERSITARIO DE DEPORTES

ANEXO Nº 02

**DECLARACIÓN JURADA DE NO TENER IMPEDIMENTO LEGAL PARA
CONTRATAR**

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCESIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR DEL CAR VIDU

Presente. -

De nuestra consideración:

(Nombres y Apellidos del Representante Legal), identificado con DNI Nº, domiciliado en, Representante Legal de la empresa; que se presenta al PROCESO DEL CONCURSO DE CONCESIÓN DEL COMEDOR DEL CAR VIDU, declaro bajo juramento:

1. No tengo impedimento legal para participar en el proceso de selección.
2. Conozco, acepto y me someto a las Bases, condiciones y procedimientos del proceso de selección.
3. Soy responsable de la veracidad de los documentos e información que presento para efectos del proceso

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o
Representante legal, según corresponda**



CLUB UNIVERSITARIO DE DEPORTES

ANEXO N° 03

**DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES GENERALES DE
LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS**

Señores:

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCESIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR DEL CAR VIDU

Presente.-

Estimados señores:

En calidad de postor, luego de haber examinado los documentos del proceso de la referencia proporcionados por el Club Universitario de Deportes y conocer todas las condiciones existentes, el suscrito ofrece el servicio de de conformidad con dichos documentos y de acuerdo con las condiciones generales y demás condiciones que se establecen en las Bases.

En ese sentido, me comprometo a realizar el servicio con las características, en la forma, plazos y condiciones especificados en las Bases y el Contrato de Concesión de Alimentos.

(Consignar ciudad y fecha)

**Firma, nombres y apellidos del postor o
Representante Legal, según corresponda**



CLUB UNIVERSITARIO DE DEPORTES

ANEXO N° 04

DECLARACIÓN JURADA DE RELACIÓN DE CLIENTES

Señores:

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCESIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR DEL CAR VIDU

Presente.-

El que se suscribe, Representante Legal de
....., identificado con DNI N°, RUC N°,
DECLARO BAJO JURAMENTO haber realizado servicios de preparación y dispensa de
alimentos a los siguientes clientes:

N°	CLIENTE	PERIODO	TIPO DE SERVICIO	CONTACTO	TELÉFONO CONTACTO
01					
02					
03					
04					
05					

- **DETALLAR COMO MÍNIMO TRES (03) CLIENTES**

(Consignar ciudad y fecha)

**Firma, nombres y apellidos del postor o
Representante Legal, según corresponda**



CLUB UNIVERSITARIO DE DEPORTES

ANEXO N° 05

PRECIOS TOPE PARA LOS ALIMENTOS DE TRABAJADORES Y DEPORTISTAS

Señores:

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCESIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR DEL CAR VIDU

Presente.-

De nuestra especial consideración:

Es grato dirigirme a ustedes, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo a las condiciones establecidas en el presente proceso, mi propuesta de lista de precios para atender en la Concesión del Comedor del CAR VIDU para el menú de trabajadores y alimentos para deportistas:

N°	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO S/.
01	Menú para trabajador	
02	Desayuno para deportista	
03	Almuerzo para deportista	
04	Merienda para deportista	
05	Cena para deportista	

(Consignar ciudad y fecha)

**Firma, nombres y apellidos del postor o
Representante Legal, según corresponda**



CLUB UNIVERSITARIO DE DEPORTES

ANEXO N° 06

DECLARACIÓN JURADA INDICANDO LA LISTA DEL EQUIPAMIENTO CON QUE CUENTA EN ÓPTIMAS CONDICIONES DE USO Y EN CANTIDAD SUFICIENTE PARA LA ATENCIÓN

Señores:

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCESIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR DEL CAR VIDU

Presente.-

De nuestra especial consideración:

Es grato dirigirme a ustedes, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo a las condiciones establecidas en el presente proceso, mi propuesta de lista de equipamiento para atender en la Concesión del Comedor del CAR VIDU para el menú de trabajadores y alimentos para deportistas:

N°	DESCRIPCIÓN	MARCA
01		
02		
03		
04		
05		

(Consignar ciudad y fecha)

Firma, nombres y apellidos del postor o Representante Legal, según corresponda



CLUB UNIVERSITARIO DE DEPORTES

ANEXO N° 07

MEDIDAS DE SALUBRIDAD Y SANITARIAS

Señores:

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCESIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR DEL CAR VIDU

Presente.-

De nuestra especial consideración:

Es grato dirigirme a ustedes, para hacer de su conocimiento que mi representada (Nombre del Concesionario) se compromete llevar a cabo las siguientes medidas de salubridad y sanidad según detalle:

1. Desinfección de los cubiertos. (Detallar procedimiento)
2. Desinfección del menaje. (Detallar procedimiento)
3. Desinfección del ambiente de cocina. (Detallar procedimiento)
4. Desinfección de los almacenes de alimentos y refrigeradores. (Detallar procedimiento)
5. Desinfección de las mesas y sillas del Comedor. (Detallar procedimiento)

(Consignar ciudad y fecha)

**Firma, nombres y apellidos del postor o
Representante Legal, según corresponda**



CLUB UNIVERSITARIO DE DEPORTES

ANEXO N° 08

CARTA DE COMPROMISO DE DEPOSITO DE GARANTIA

Señores:

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCESIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR DEL CAR VIDU

Presente.-

El que se suscribe, Representante Legal de
....., identificado con DNI N°, RUC N°, en
caso de resultar ganador de la buena pro, se procederá a depositar una garantía de S/ 20,000.00
(Veinte Mil con 00/100Soles) a las cuentas del Club Universitario de Deportes dentro de los ocho
(8) días siguientes a la suscripción del contrato.

(Consignar ciudad y fecha)

**Firma, nombres y apellidos del postor o
Representante Legal, según corresponda**



CLUB UNIVERSITARIO DE DEPORTES

ANEXO N° 09

PRECIO DE LA OFERTA

Señores:

COMITÉ DE SELECCIÓN

CONCESIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR DEL CAR VIDU

Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	OFERTA
Porcentaje de ingresos por comensal % de los ingresos por comensal
Monto fijo mensual	S/ soles

El precio de la oferta incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del servicio a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

(Consignar ciudad y fecha)

**Firma, nombres y apellidos del postor o
Representante Legal, según corresponda**



CLUB UNIVERSITARIO DE DEPORTES

ANEXO N° 10 – MODELOS DE ALIMENTACIÓN (REFERENCIALES)

PROGRAMA DE NUTRICIÓN - MODELO DE MENÚ

Primer grupo: COLABORADORES DEL CLUB

MODELO DE ALMUERZO

ENTRADAS	ALIMENTACIÓN BALANCEADA (CARBOHIDRATOS + GRASAS + PROTEINAS)	REFRESCO	POSTRE
SOPA DE CASA: Pollo en trozos + menudencia Fideos Papa sancochada Mixtura de verduras	Tipo: POLLO A LA OLLA CABOHIDRATOS: Arroz blanco graneado: 220 – 250gr Papa blanca sancochada: 2 rodajas medianas por porción PROTEINA: Pollo con aderezo: 1/8 de pollo. Bajo en condimentos – usar aditivos naturales.	Limonada: Moderado en azúcar	POSTRE: Flan 1 pírex pequeño

- Servir en menaje apropiado, considerando los utensilios según el requerimiento del menú.



CLUB UNIVERSITARIO DE DEPORTES

PROGRAMA DE NUTRICIÓN - MODELO DE MENÚ

Primer grupo: COLABORADORES DEL CLUB

MODELO DE ALMUERZO

ENTRADAS	ALIMENTACIÓN BALANCEADA (CARBOHIDRATOS + GRASAS + PROTEINAS)	REFRESCO	POSTRE
CAUSA LIMEÑA: Papa amarilla Pollo deshilachado Mayonesa Verduras Observación: Porción pequeña (120gr)	Tipo: PESCADO A LA PLANCHA CON LENTEJAS Y ARROZ CABOHIDRATOS: Arroz blanco graneado: 220 – 250gr Lentejas guisadas: 220 – 250gr PROTEINA: Pescado a la plancha: 150 gr Bajo en condimentos – usar aditivos naturales.	Emoliente: Moderado en azúcar	POSTRE: Gelatina 1 pírex pequeño



CLUB UNIVERSITARIO DE DEPORTES

PROGRAMA DE NUTRICIÓN - MODELO DE MENÚ

Primer grupo: COLABORADORES DEL CLUB

MODELO DE ALMUERZO

ENTRADAS	ALIMENTACIÓN BALANCEADA (CARBOHIDRATOS + GRASAS + PROTEINAS)	REFRESCO	POSTRE
SALPICÓN DE POLLO: Papa sancochada Pollo deshilachado Verduras Observación: Porción pequeña (120gr)	Tipo: SECO DE RES CON YUCA Y ARROZ CARBOHIDRATOS: Arroz blanco graneado: 220 – 250gr Yuca sancochada: 220 – 250gr PROTEINA: Res – corte sin hueso: 150 gr Bajo en condimentos – usar aditivos naturales.	Agua de piña: Bajo en azúcar	Postre: Mazamorra de maicena con naranja. 1 pírex pequeño



CLUB UNIVERSITARIO DE DEPORTES

PROGRAMA DE NUTRICIÓN - MODELO DE MENÚ

Primer grupo: DEPORTISTAS DEL CLUB

MODELO DE DESAYUNO: TIPO 01

	BEBIDA CALIENTE O FRÍA	CEREALES	PROTEINAS	FRUTA
MODELO 01	7 SEMILLAS CON MANZANA CON LECHE Bajo en azúcar Utilizar canela, clavo y leche descremada. Porción por persona: 250ml	Pan de francés: 2 unidades por persona	POLLO DESHILACHADO: 3 cda -60 gr por cada pan	Plátano – 1 unidad
MODELO 02	7 SEMILLAS CON MANZANA CON LECHE Bajo en azúcar Utilizar canela, clavo y leche descremada. Porción por persona: 250ml	Pan de francés: 2 unidades por persona	TORTILLA DE ESPINACA: 1 huevo + espinaca picada por cada pan	Naranja tánguelo en trozos- 1 unidad



CLUB UNIVERSITARIO DE DEPORTES

PROGRAMA DE NUTRICIÓN - MODELO DE MENÚ

Primer grupo: DEPORTISTAS DEL CLUB

MODELO DE DESAYUNO: TIPO 02

	BEBIDA CALIENTE O FRÍA	CEREALES	PROTEINAS	FRUTA
MODELO 01	AVENA CON LECHE Y COCOA Bajo en azúcar Utilizar canela, clavo y leche descremada. Porción por persona: 250ml	Pan de molde: 2 unidades por persona	QUESO FRESCO: 30gr por cada pan	Papaya picada- 1 taza
MODELO 02	AVENA CON LECHE Y COCOA Bajo en azúcar Utilizar canela, clavo y leche descremada. Porción por persona: 250ml	Pan de molde: 2 unidades por persona	HUEVO REVUELTO: 1 huevo por cada pan	Fresas en mitades – 1 taza



CLUB UNIVERSITARIO DE DEPORTES

PROGRAMA DE NUTRICIÓN - MODELO DE MENÚ

Primer grupo: DEPORTISTAS DEL CLUB

MODELO DE ALMUERZO: TIPO 01

ENTRADAS	ALIMENTACIÓN BALANCEADA (CARBOHIDRATOS + GRASAS + PROTEINAS)	REFRESCO	POSTRE
SOPA DE CASA: Pollo en trozos + menudencia Fideos Papa sancochada Mixtura de verduras	Tipo: POLLO A LA OLLA // FILETE DE POLLO A LA PLANCHA CABOHIDRATOS: Arroz blanco graneado: 220 – 250gr Lentejas guisadas: 220 – 250gr Papa blanca sancochada: 2 rodajas medianas por porción PROTEINA: Pollo con aderezo: 1/8 de pollo (150gr) Pollo a la plancha: 150gr Bajo en condimentos – usar aditivos naturales.	LIMONADA: Moderado en azúcar	POSTRE: Flan - Gelatina 1 pírex pequeño Presentar ambas opciones

- Servir en menaje apropiado, considerando los utensilios según el requerimiento del menú.
- Presentar los alimentos en barras de buffet multifunción o barras de autoservicio para comida caliente y fría.
- El futbolista elige un tipo de: entrada, fondo, refresco y postre. Elaborando así su almuerzo del día.



CLUB UNIVERSITARIO DE DEPORTES

PROGRAMA DE NUTRICIÓN - MODELO DE MENÚ

Primer grupo: DEPORTISTAS DEL CLUB

MODELO DE ALMUERZO: TIPO 02

ENTRADAS	ALIMENTACIÓN BALANCEADA (CARBOHIDRATOS + GRASAS + PROTEINAS)	REFRESCO	POSTRE
TEQUEÑOS DE QUESO: Con guacamole Observación: 3 unidades	Tipo: PICANTE DE CARNE/ VAINITAS SALTADAS CON POLLO CABOHIDRATOS: Arroz blanco graneado: 220gr- 250gr Verduras: zanahorias, alverjitas Papa (parte del guiso- 150 gr) Papa sancochada (para el saltado): 2 rodajas medianas por porción PROTEINA: Carne de res: 150 gr Pollo en trozos: 120- 150 gr Bajo en condimentos – usar aditivos naturales.	Agua de piña: Moderado en azúcar	POSTRE: Pudín de chocolate 1 pírex pequeño

- Servir en menaje apropiado, considerando los utensilios según el requerimiento del menú.
- Presentar los alimentos en barras de buffet multifunción o barras de autoservicio para comida caliente y fría.
- El futbolista elige un tipo de: entrada, fondo, refresco y postre. Elaborando así su almuerzo del día.



CLUB UNIVERSITARIO DE DEPORTES

PROGRAMA DE NUTRICIÓN - MODELO DE MENÚ

Primer grupo: DEPORTISTAS DEL CLUB

MODELO DE MERIENDA – TIPO 01: PLATEADO

	BEBIDA CALIENTE O FRÍA	CEREALES	PROTEINAS	FRUTA
MODELO 01	BEBIDA CALIENTE: AVENA CON MANZANA Bajo en azúcar Utilizar canela, clavo y manzana de agua Porción por persona: 250ml	Pan francés: 2 unidades por persona	QUESO FRESCO: 2 tajadas de queso - 30gr por pan francés 1 huevo sancochado	Granadilla: 1 unidad por persona
MODELO 02	BEBIDA CALIENTE: AVENA CON MANZANA Bajo en azúcar Utilizar canela, clavo y manzana de agua Porción por persona: 250ml	Pan francés: 2 unidades por persona	JAMÓN INGLES: 2 tajadas de jamón Ingles por pan francés 1 huevo sancochado	Melocotón: 1 unidad por persona

- La merienda se sirve en modelo PLATEADO.
- El futbolista puede elegir sus alimentos, considerando la estructura de la merienda.
- Es una presentación de merienda por futbolista.



CLUB UNIVERSITARIO DE DEPORTES

PROGRAMA DE NUTRICIÓN - MODELO DE MENÚ

Primer grupo: DEPORTISTAS DEL CLUB

MODELO DE MERIENDA – TIPO 02: PLATEADO

	BEBIDA CALIENTE O FRÍA	CEREALES	PROTEINAS	FRUTA
MODELO 01	BEBIDA CALIENTE: QUINUA CON MANZANA Bajo en azúcar Utilizar canela, clavo y manzana de agua Porción por persona: 250ml	Pan de yema: 2 unidades por persona	TORTILLA CON HOT DOG: 1 huevo + ½ hot dog por pan	Mandarina: 1 unidad por persona
MODELO 02	BEBIDA CALIENTE: QUINUA CON MANZANA Bajo en azúcar Utilizar canela, clavo y manzana de agua Porción por persona: 250ml	Pan de yema: 2 unidades por persona	JAMÓN INGLÉS: 1 huevo + ½ hot dog por pan	Manzana: 1 unidad por persona

- La merienda se sirve en modelo PLATEADO.
- El futbolista puede elegir sus alimentos, considerando la estructura de la merienda.
- Es una presentación de merienda por futbolista.



PROGRAMA DE NUTRICIÓN - MODELO DE MENÚ

Primer grupo: DEPORTISTAS DEL CLUB

MODELO DE CENA: TIPO 01

ENTRADAS	ALIMENTACIÓN BALANCEADA (CARBOHIDRATOS + GRASAS + PROTEINAS)	REFRESCO	POSTRE
<p>SOPA DE POLLO:</p> <ul style="list-style-type: none">- Trozos de pollo- fideos largos- papa amarilla- kion- apio <p>Observación: 1 plato mediano</p>	<p>Tipo: CROQUETAS DE ATUN CON YUCA Y ARROZ // PESCADO A LA PLANCHA</p> <p>CABOHIDRATOS: Arroz blanco graneado: 220 – 250gr Yuca cocida: 140 -150 gr</p> <p>PROTEINA:</p> <p><i>Croquetas de atún: 2 unidades- 80 gr c/u</i></p> <p>(atún + huevo + Verduras: tomate, cebolla, espinaca)</p> <p><i>Pescado a la plancha: 1 filete- 150 gr</i></p>	<p>Manzanilla:</p> <p>Moderado en azúcar</p>	<p>POSTRE: Mazamorra de maicena con leche descremada</p> <p>1 pírex pequeño</p>

- Servir en menaje apropiado, considerando los utensilios según el requerimiento del menú.
- El futbolista elige un tipo de fondo. Elaborando así la cena del día.



CLUB UNIVERSITARIO DE DEPORTES

PROGRAMA DE NUTRICIÓN - MODELO DE MENÚ

Primer grupo: DEPORTISTAS DEL CLUB

MODELO DE CENA: TIPO 02

ENTRADAS	ALIMENTACIÓN BALANCEADA (CARBOHIDRATOS + GRASAS + PROTEINAS)	REFRESCO	POSTRE
<p>AGUADITO CON MENUMENCIA:</p> <ul style="list-style-type: none">- Menudencia de pollo- Arroz- Papa blanca- Zanahoria- Alverja <p>Observación: 1 plato mediano</p>	<p>Tipo: OLLUQUITO CON ARROZ + FILETE DE POLLO/ OMELETTE</p> <p>CABOHIDRATOS: Arroz blanco graneado: 220 – 250gr</p> <p>Olluco: 140 -150 gr</p> <p>Papa dorada: 2 rodajas medianas</p> <p>PROTEINA:</p> <p>Pollo a la plancha: 1 filete- 150 gr</p> <p><i>Huevo (omelette): 2 unidades- 80 gr c/u</i></p> <p>(huevo+ verduras: pimiento+ espinaca)</p>	<p>Anís:</p> <p>Moderado en azúcar</p>	<p>POSTRE: Gelatina</p> <p>1 pírex pequeño</p>

- Servir en menaje apropiado, considerando los utensilios según el requerimiento del menú.
- El futbolista elige un tipo de fondo. Elaborando así la cena del día.