



ASOCIACION SUB-CAFAE Y DE LA CONMEMORACION DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNION Y AYACUCHO"
DIRSA



INVITACION PÚBLICA Nro. 001-2024-SUBCAFAE

BASES PARA LA CONCESION DEL COMEDOR Y KIOSCO DE LA GERENCIA REGIONAL DE SALUD AREQUIPA

BASES PARA LA CONCESION DEL COMEDOR Y QUIOSCO DEL SUBCAFAE GERENCIA REGIONAL DE SALUD AREQUIPA

1. ENTIDAD QUE CONVOCA:

EL SUB COMITÉ DE ADMINISTRACION DEL FONDO DE ASISTENCIA Y ESTIMULO – SUBCAFAE GERENCIA REGIONAL DE SALUD AREQUIPA

Dirección: Av. De La Salud S/N cercado Arequipa departamento Arequipa
RUC N° 20438111361

2. BASE LEGAL:

El presente proceso está regido por D.S. N° 007-98 SA - Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA Norma Sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines.

3. OBJETO DE LA CONCESION

La presente tiene por objeto seleccionar a los postores para otorgarles la Concesión del ambiente de Comedor y Quiosco del SUBCAFAE GERENCIA REGIONAL DE SALUD AREQUIPA.

Ambiente de Comedor y Quiosco ubicado en las Instalaciones de la GERSA completamente independiente, en 110 m2, cuenta con el comedor propiamente dicho, cocina y 02 servicios higiénicos.



ASOCIACION SUB-CAFAE Y DE LA CONMEMORACION DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNION Y AYACUCHO"
DIRSA



4. CONDICIONES GENERALES DE LA CONCESION

La presente Concesión comprende la entrega del ambiente en perfectas condiciones.

Comedor: El acondicionamiento para su funcionamiento es por cuenta del Concesionario (cocina, mesas, sillas, menaje, etc)

Kiosco: El acondicionamiento y estructura para su funcionamiento es por cuenta del Concesionario (estructura prefabricada desmontable, conservadora, etc)

El ambiente será exclusivamente dedicado a:

- Servicio del Comedor: Preparación y expendio de Alimentos en general
En el horario de 08:00 a las 13:30 **el 50% del ambiente de comedor**, podrá ser usado por el personal de la Gerencia Regional de Salud, sin que necesariamente signifique que deban consumir los alimentos que expendia el proveedor, espacio que será acondicionado por el SUBCAFAE de la GERSA, con 01 Microondas para que el personal pueda calentar sus alimentos.
- Servicio del kiosco: expendio alimentos y bebidas
En el horario de 7:30 a las 16:00 hrs.

Sobre los Requerimientos para la Concesión del Ambiente Comedor:

Se deberá tener en consideración las normas de seguridad, salubridad e higiene reguladas por la normatividad vigente, en cuanto a:

- a. **Infraestructura.-** El Concesionario deberá mantener la infraestructura del Comedor bajo su responsabilidad, garantizando tanto la calidad del servicio como la calidad del producto final, 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 cumplir con las normas establecidas para su venta, contar 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, y con respecto al usuario un trato amable, cortés y respetuoso.

Dentro de la infraestructura, es requisito además, mantener mobiliario adecuado, así como los utensilios necesarios según el giro del negocio; además de mantener en perfecto estado de conservación, limpieza y funcionamiento lo siguiente:

- Lugar de carga y descarga de los productos del giro del negocio.
 - Limpieza y desinfección del ambiente (pisos, paredes).
 - Adecuada ubicación y evacuación de residuos sólidos.
 - Mantenimiento periódico del mobiliario
 - Mantenimiento y reemplazo adecuado de los utensilios usados para la ingesta de los alimentos (platos, cubiertos, etc).
 - Contar con un programa de higiene y saneamiento, cuidando el procedimiento de garantía sanitaria.
- b. **Personal-** El personal puesto al servicio de Comedor y/o de atención, deberá identificar claramente el rol de cada uno de ellos, es decir, señalar el personal que se encargará exclusivamente de cobranza, atención de pedido, cocineros, supervisor 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.

En cuanto a la garantía en la salud del personal de servicio deberá acreditar con su respectivo CARNET DE SANIDAD, el buen estado de salud física y mental, así como de las personas que se encuentran a su cargo. La indumentaria debe ser acorde con la función que se desempeñe, básicamente debe constar de delantal, guantes y gorro de color blanco que permita medir el grado de uso y/o deterioro de dicha indumentaria.



"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACION DE NUESTRA INDEPENDENCIA
ASOCIACION SUB-CAFAE Y DE LA CONMEMORACION DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNION Y AYACUCHO"
DIRSA



- c. **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.

Sobre la oferta deberá mantener adecuados márgenes de precios que permita al consumidor acceder al consumo de manera fácil y permanente, respetando los horarios establecidos por la entidad para el consumo de alimentos a los trabajadores, garantizando el espacio suficiente para ellos.

El comedor debe estar abierto además para el personal que consume alimentos preparados por ellos, quienes podrán hacer uso del mobiliario.

Sobre los Requerimientos para la Concesión del Kiosco:

- a. **Infraestructura.**- El Concesionario deberá implementar el ambiente y estructura del Kiosco: material desmontable e imagen.

Dentro de la infraestructura, es requisito además, mantener mobiliario adecuado, así como los utensilios necesarios según el giro del negocio; además de mantener en perfecto estado de conservación, limpieza y funcionamiento lo siguiente:

- Los establecimientos destinados a la elaboración de alimentos deberán contar con las siguientes áreas: -
-Recepción
-selección, limpieza y preparación de las materias primas.
-Producción
- Almacenamiento de materias primas y del producto terminado
- En la elaboración sólo deben utilizarse materias primas o ingredientes en buen estado de conservación, debidamente identificados y de proveedores autorizados.
- Los alimentos que requieren conservación en frío deben ser puestos en el refrigerador inmediatamente al llegar al kiosco.
- Los basureros deben ubicarse fuera del kiosco con bolsas plásticas, ser lavados cuantas veces sea necesario y su contenido deberá retirarse cada vez que se requiera, se sugiere al menos una vez al día.
- El lugar de acumulación de basuras debe estar alejado de los kioscos y mantener los receptáculos con tapa en forma permanente.
- Una vez terminada la jornada de atención debe limpiarse el recinto sin dejar desechos para el día siguiente y cuidando el almacenamiento de los alimentos del ataque de roedores, otros animales e insectos.
- Es necesario inspeccionar regularmente la zona circundante del kiosco para identificar posibles plagas (hormigas, moscas, ratones).

- b. **Personal.** Debe mantener un buen aseo personal, manteniendo la ropa y cuerpo limpio. Usar delantal y gorro o cofia que cubra la totalidad del pelo. Estos artículos deben ser lavables y mantenerse limpios, a menos que sean desechables. Además, no deberán usar objetos de adorno en las manos cuando manipule alimentos y deberá mantener las uñas de las manos limpias, cortas y sin pintura de uñas.

- c. **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.

Sobre la oferta deberá mantener adecuados márgenes de precios que permita al consumidor acceder al consumo de manera fácil y permanente, respetando los horarios establecidos por la entidad para el consumo de alimentos a los trabajadores, garantizando el espacio suficiente para ellos

5. VALOR REFERENCIAL BASE MENSUAL Y ANUAL:



ASOCIACION SUB-CAFAE Y DE LA CONMEMORACION DE LAS HEROICAS BATALLAS DE UNION Y AYACUCHO"
DIRSA



El valor referencial mensual Base para la Concesión del Comedor y kiosco, es:	A la firma del contrato Pago Adelantado meses	Valor Referencial Anual de la Merced Conductiva (la propuesta base- 12 meses)	La forma de pago del alquiler es por adelantado vale decir el 05 de cada mes Vigente
S/. 1,500.00	02 meses de garantía 01 mes adelantado (S/. 1,500. 00)	S/. 18,000.00	S/. 1500.00

6. FORMA DE PAGO

El Postor favorecido, deberá cancelar el monto ofertado como merced conductiva por adelantado y en el mes vigente, además de cumplir con todas las condiciones y/o garantías, el día de la suscripción del contrato la misma que se efectuara dentro de los dos (02) días posteriores al declarar al postor ganador. El pago será en el Banco de la Nación a cuenta del SUBCAFAE GERENCIA REGIONAL DE SALUD AREQUIPA y se presentara el Voucher original al tesorero del SUBCAFAE GERENCIA REGIONAL DE SALUD AREQUIPA. Cta. Cte. N°00-101-038874.

En el caso de no cancelarse el valor propuesto dentro del plazo establecido, el postor perderá el derecho a la concesión que le fuera notificada. En este caso, el SUBCAFAE GERENCIA REGIONAL DE SALUD AREQUIPA podrá otorgar la Buena Pro al postor cuya propuesta haya obtenido el segundo lugar.

El pago mensual de la merced conductiva será cada 05 del mes de vigencia.

7. PLAZO DE LA CONCESION

A las 48 horas de adjudicada la concesión, por un periodo de 12 **meses**; periodo que podrá ser renovado al termino previo acuerdo de las partes.

Si no hay acuerdo de renovación, cumplido el plazo el Concesionario debe desocupar el local como máximo a las 48 horas de vencido el plazo, previa acta de Conformidad.

Si las condiciones son satisfactorias se devolverá la garantía, de lo contrario se descontara el costo de los arreglos y reparaciones que haya lugar.

8. OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO

- Cumplir con las obligaciones que se establezcan en el contrato y el Reglamento de Uso de Comedor vigente de SUBCAFAE GERENCIA REGIONAL DE SALUD AREQUIPA.
- Proporcionar una oferta variada de opciones de alimentación saludable, nutritiva y balanceada,
- El concesionario presentará diariamente mínimo: Dos (02) alternativas de Menú Económico, debidamente equilibrados a nivel nutricional. Se considerará como composición básica de las alternativas lo siguiente: Sopa o entrada y Plato de fondo
 - Bebida ilimitada (refresco o bebida caliente)
- El menú semanal deberá incluir carne, pollo o pescado, el concesionario podrá ofrecer diariamente platos a la carta.(opcional del concesionario)
- Publicar el menú diariamente.
- Publicar la lista de precios de los alimentos, bebidas y afines en lugar visible para el público consumidor.
- **Los precios deberán encontrarse acorde con las posibilidades y poder adquisitivo del promedio de los trabajadores de la entidad.**



ASOCIACION SUB-CAFAE
DIRSA

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACION DE NUESTRA INDEPENDENCIA
Y DE LA CONMEMORACION DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNION Y AYACUCHO"



DIRSA

- 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 preparaciones y expendio de alimentos de esta naturaleza.
- 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 el SUBCAFAE GERENCIA REGIONAL DE SALUD AREQUIPA.
- Mantener a su personal en óptimo estado de higiene, con la vestimenta adecuada para las labores que realice.
- Exhibir en un lugar visible el carnet de sanidad, botiquín, extintor.
- Dar al Ambiente en Concesión el mantenimiento necesario haciendo por su cuenta y cargo las reparaciones que se estimen necesarias y conservarlas en buen estado implementando el local con bienes muebles, menaje, etc. para la atención al público.
- No efectuar edificaciones y/o modificaciones y mejoras en el ambiente sin previa autorización por escrito del SUBCAFAE GERENCIA REGIONAL DE SALUD AREQUIPA, en caso realice mejoras sin autorización estas quedaran a favor del SUBCAFAE GERENCIA REGIONAL DE SALUD AREQUIPA, sin obligación de reintegrar suma alguna por dicho concepto.
- Contar con un depósito de plástico debidamente pintado para los residuos orgánicos y sólidos.
- Respetar el área de su arrendamiento, sin invadir el área de los ambientes colindantes.
- Devolver el Ambiente al vencimiento del contrato en las mismas condiciones que le fuera entregado, de lo contrario generara el descuento de la garantía por el costo de las reparaciones, igualmente por cada día de retraso generara una penalidad del 1% de la UIT a favor del SUBCAFAE GERENCIA REGIONAL DE SALUD AREQUIPA.

RESTRICCIONES

- **No ceder o Sub-Arrendar** total o parcialmente el Ambiente Arrendado bajo apercibimiento de Resolución Automática, ni destinar el local para fines de uso distintos al servicio de elaboración y expendio de alimentos, la misma que tendría como consecuencia la resolución del contrato de Concesión.
- **No expendir al público tabaco y derivados**, bebidas alcohólicas, ni productos ajenos al consumo alimentario.

9. LUGAR DE LA INSCRIPCION DE PARTICIPANTES:

Las inscripciones y presentación de propuestas de los participantes se realizarán en Mesa de Partes de la GERENCIA REGIONAL DE SALUD AREQUIPA sito en la Av. De La Salud S/N cercado Arequipa, los días señalados en las presentes bases, en horas de 8:00 am a 15:30 horas.

10. REQUISITOS PARA SER POSTORES

- Podrán participar en la presente Concesión, las personas naturales o jurídicas, que garanticen la eficiencia del servicio, capacidad logística (merajes, equipos y mobiliario), económica.
- Contar con carnet de sanidad
- Tener la documentación actualizada de su personería; en caso de persona natural copia simple de D N I, en caso de persona jurídica copia de registro de poderes actualizada y copia de D N I del representante legal.
- Contar con el Registro Único del Contribuyente, actualizada.
- No tener antecedentes penales ni judiciales (al momento de inscribirse presentara declaración jurada y una vez adjudicada la concesión tendrá un plazo de 30 días calendario para presentar certificados de antecedentes penales y judiciales).
- Presentar carta que acredite experiencia en preparación y expendio de alimentos.

11. PRESENTACION DE PROPUESTAS

- Las propuestas se presentarán en dos sobres cerrados y estarán dirigidas al Presidente de la Comisión.
- Los señores postores presentarán dos sobres, consignando nombres y apellidos. Numero de Documento Nacional de identidad, domicilio de residencia, detallar en forma clara y precisa adjuntando sus propuestas técnicas y económicas en sobre cerrado dirigido al presidente de la Comisión presentando sus propuestas.

12. CONTENIDO DE LAS PROPUESTAS:

Se presentarán en un (01) original



ASOCIACION SUB-CAFAE Y DE LA CONMEMORACION DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNION Y AYACUCHO"
DIRSA



SOBRE N° 01 - PROPUESTA TECNICA

Documentación de presentación obligatoria **PROPUESTA TECNICA SOBRE N° 01**

- Carta de solicitud como postor para concesión, conforme al Anexo 01
 - Copia del Documento Nacional de Identidad, en caso de persona jurídica, copia legalizada de registro de poderes actualizada y copia de DNI del representante legal.
 - Contar con Registro único de Contribuyentes (RUC), actualizada.
 - Carta de compromiso obligándose a que en caso de resultar ganador cumplirá con las garantías indicadas. En caso de incumplimientos serán observados por la comisión de SUBCAFAE GERENCIA REGIONAL DE SALUD AREQUIPA.
 - Declaración jurada simple de no tener antecedentes penales ni judiciales.
 - Documento en el que indique el tipo de actividad comercial a realizar en el Ambiente al que postula.
 - Declaración Jurada de Contar con menaje, equipos y mobiliario para el expendio de alimentos.
- Nota: El postor que no cumpliera con los requisitos de la propuesta Técnica quedará descalificado.

Documentación de presentación facultativa.

- Documentos que acrediten a experiencia en el Nivel y en la Actividad
- Declaración jurada de Plazo de Acondicionamiento.

SOBRE N° 02 - PROPUESTA ECONOMICA

Documento de propuesta por pago mensual por concepto de concesión, en moneda nacional en nuevos soles debidamente firmado por el postor.

13. CONSULTAS

Las consultas de carácter técnico y administrativo se harán por escrito dirigiéndose al SUBCAFAE GERENCIA REGIONAL DE SALUD AREQUIPA. Se recibirán en la oficina del Sub Cafae con la tesorera del SUBCAFAE GERENCIA REGIONAL DE SALUD AREQUIPA en el horario de 11.00 a 12:00 horas, en la fecha programada.

14. ABSOLUCION DE CONSULTAS

- La absolución de consultas se hará en el horario de 14.00 a 16:00 horas en la fecha programada.
- Ningún postor podrá aducir desconocimiento de las modificaciones producidas en las presentes bases ni de las consultas formuladas, ni de las respectivas absoluciones efectuadas.

15. RECEPCION Y APERTURA DE SOBRES

- Las propuestas se presentarán al SUBCAFAE GERENCIA REGIONAL DE SALUD AREQUIPA, debidamente firmadas y foliadas en sobres cerrados, los cuales serán sellados al momento de su recepción.
- Una vez terminado el acto de recepción de los sobres, no se aceptará la entrega de otras propuestas, ni la modificación de las ya presentadas. Tampoco se aceptarán sustituciones ni sobres o documentos adicionales.
- La Apertura de Sobres se llevará a cabo en el local del Sub Cafae, fecha y hora indicada en el Cronograma que forma parte de las presentes Bases. El Presidente del CAFAE certificará la información de los sobres y dará fe del acto.
- Luego de recibirse los sobres, se procederá a la apertura del Sobre N° 1 Propuesta Técnica, verificándose la documentación e información solicitada, de no encontrarse conforme ésta será considerada como no presentada y devuelta al postor conjuntamente con el Sobre N° 2 sin que este último haya sido abierto, debiendo dejarse constancia en forma clara del incidente, en el Acta correspondiente.
- El postor que no hubiera cumplido con estas bases, quedará descalificado no pudiendo presentar, posteriormente reclamo alguno.

16. EVALUACION Y CALIFICACION

La evaluación de las propuestas se realizará en acto privado el día señalado según cronograma de la presente Base, de la siguiente manera:



"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACION DE NUESTRA INDEPENDENCIA
ASOCIACION SUB-CAFAE Y DE LA CONMEMORACION DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNION Y AYACUCHO"
DIRSA



PROPUESTA TECNICA (PUNTAJE MAXIMO 60 PUNTOS)

A.- Experiencia en servicio de comedor (almuerzos)	PUNTOS
De 0 a 1 año en preparacion de almuerzos (acreditar)	5
Más de 1 año de preparaci3n de almuerzos (acreditar)	10
B.- Variedad y Valor Nutricional de los Menús:	PUNTOS
Propuesta de menús diarios	9
Propuesta de menús diarios con valores nutricional	18
C.- Plazo de acondicionamiento:	PUNTOS
Mas de 07 días	3
En 7 o menos días	5
d- Propuesta semestral de precio a ofrecer al público de menú	PUNTOS
Precio de Menú ofertado por interesado (*)	Hasta 10 puntos
e- Propuesta de estructura de Kiosco	PUNTOS
Diseño de quiosco desmontable	10
Material y estado de quiosco desmontable	10

EL SUBCAFAE EXPONDRÁ EN LA APERTURA DE SOBRES EL PRECIO BASE DEL MENU.

PROPUESTA ECONOMICA POR ALQUILER DE LOCAL (PUNTAJE MAXIMO 60 PUNTOS)

La evaluación económica consistirá en asignar el puntaje máximo a la mejor propuesta económica, con respecto de las demás, a las cuales se les asignará puntaje inversamente proporcional, según la siguiente fórmula:

$$\text{Puntaje} = \frac{(\text{Propuesta Económica del Postor}) \times (\text{Puntaje Máximo de la Propuesta Económica})}{(\text{Propuesta Económica de Mayor Monto})}$$

17. ADJUDICACION DE LA BUENA PRO

El SUBCAFAE GERENCIA REGIONAL DE SALUD AREQUIPA dispondrá de un máximo de 01 día calendario a partir del día de la apertura de sobres, para estudiar y evaluar las propuestas. El resultado del concurso será de conocimiento público en el periódico mural de la Gerencia Regional de Salud.

18. VIGENCIA DE CONTRATO DE CONCESION

La concesión de Comedor tendrá una vigencia de un (12) meses (junio 2024 – mayo 2025) a partir de la firma del contrato.

19. DEL CONTRATO

- El presidente del SUBCAFAE GERENCIA REGIONAL DE SALUD AREQUIPA, notificará al participante que obtuvo la buena Pro para que en un plazo de un (1) día útil a partir de recepción de la notificación, suscriba el contrato respectivo.
- A la suscripción del contrato, el postor favorecido entregará al SUBCAFAE DE LA GERENCIA REGIONAL DE SALUD DE AREQUIPA por adelantado la suma de la propuesta adjudicada correspondiente a 02 meses de garantía y 01 mes de alquiler adelantado.
- El alquiler de los meses subsiguientes serán pagado por adelantado como máximo al día 05 del mes vigente.



ASOCIACION SUB-CAFAE Y DE LA CONMEMORACION DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNION Y AYACUCHO"
DIRSA



- El Postor que resulte favorecido con la adjudicación de la Buena Pro, deberá presentar para la suscripción del contrato los siguientes documentos adicionales o constancia del trámite:

PERSONA NATURAL Y PERSONA JURIDICA

- a) Certificado de Antecedentes Penales de las personas que atenderán en el servicio de Comedor.
 - b) El sub CAFAE tiene la potestad de verificar estos documentos.
- El SUBCAFAE DE LA GERENCIA REGIONAL DE SALUD DE AREQUIPA se reserva el derecho de dejar sin efecto la Buena Pro concedida, si la documentación pertinente no es satisfactoria y conveniente, otorgando la Buena Pro al puesto que alcanza el segundo lugar, así sucesivamente.

20. SANCIONES POR INCUMPLIMIENTO

- Si el postor que obtuviera la Buena Pro no firmara el contrato dentro del plazo indicado, perderá el derecho a la concesión que le fuera notificada. En este caso, el SUBCAFAE GERENCIA REGIONAL DE SALUD AREQUIPA podrá otorgar la Buena Pro al postor cuya propuesta haya obtenido el segundo lugar.
- En el caso de que el postor favorecido no iniciara sus actividades de servicio en el plazo propuesto, se le aplicará una multa equivalente al 5% del monto mensual de pago de concesión, por cada día de atraso, salvo causas de fuerza mayor debidamente acreditadas por el postor favorecido dentro de las 48 horas de producido y comprobadas inmediatamente por el SUBCAFAE DE LA GERENCIA REGIONAL DE SALUD DE AREQUIPA, las partes deberán comunicarse el cese de las causas existentes y acordar los nuevos plazos de cumplimiento de inicio de operaciones.
- Si el postor contratante (concesionario) incumpliera las estipulaciones del contrato, el Reglamento de uso y de las bases, el SUBCAFAE GERENCIA REGIONAL DE SALUD AREQUIPA podrá rescindirlo administrativamente, comunicándole su decisión por carta notarial.

22. DISPOSICIONES FINALES

- La presentación de una propuesta por el postor implica automáticamente la plena aceptación de las bases y el sostenimiento de ambas partes a todas las cláusulas de las mismas y a las que hayan sido modificadas antes de la recepción de las propuestas.
- En todo lo no previsto en estas bases serán de aplicación de las disposiciones contenidas en el Código Civil Peruano.

CALENDARIO DE ACTIVIDADES CONCESION DE COMEDOR SUBCAFAE GERSA

Convocatoria y Publicación	Del 11 al 12/06/2024
Venta de Bases de la Concesión	Del 13 al 14/06/2024
Recepción de consultas (11.00 a 12:00 Hrs.)	17/06/2024
Absolución de consultas (14.00 a 16:00 Hrs.)	17/06/2024
Presentación Propuestas (hasta las 13.00 Hrs.)	Del 18 al 19/06/2024
Apertura de sobres (14:00 a 16:00 Hrs.)	19/06/2024
Publicación de Resultados Web y Mural del GERSA (15:00 Hrs.)	20/06/2024
Firma del Contrato	21/06/2024
Inicio de Servicio	01/07/2024



ASOCIACION SUB-CAFAE Y DE LA CONMEMORACION DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNION Y AYACUCHO"
DIRSA



1. Consultas:

SUBCAFAE GERENCIA REGIONAL DE SALUD AREQUIPA: Atención de 11.00 a 12:00 Hrs. (Sra. Sadia Medina Bonet) – Oficina Sub Cafae a un costado de Auditorio de la Gersa.

2. Recepción de Propuestas

SUBCAFAE GERENCIA REGIONAL DE SALUD AREQUIPA: Atención de 8:00 Hrs a 1.00 Hrs. Hora exacta no hay tolerancia Local de la Fotocopiadora Sub Cafae.

3. Costo de Bases

Veinte Soles 00/100 (S/. 20.00). compra en el stand de fotocopias de la GERSA de las 08:00 horas hasta las 16:00 horas

Arequipa, Junio del 2024



ASOCIACION SUB-CAFAE
DIRSA

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACION DE NUESTRA INDEPENDENCIA
Y DE LA CONMEMORACION DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNON Y AYACUCHO"



DIRSA

(ANEXO 01)

SOLICITUD DE CONCESIONARIO

SEÑOR
PRESIDENTE DEL SUBCAFAE DE LA GERSA
CONCESION DE COMEDOR DEL SUBCAFAE GERENCIA REGIONAL DE SALUD AREQUIPA

• En el caso de Persona Natural:

Yo,
Apellido Paterno Apellido Materno Nombres

Identificado con D.N.I. Domiciliado en
..... RUC N°

• En el caso de Persona jurídica:

Razón Social:

Representado, RUC N°

Con poderes inscritos en:, Telf. / Fax

Solicito en calidad de concesión de Comedor del SUBCAFAE GERENCIA REGIONAL DE SALUD AREQUIPA,
ubicado en la Av. De La Salud S/N cercano Arequipa departamento Arequipa y **acepto las condiciones de
las bases y el Reglamento de Uso.**

Para tal efecto adjunto los documentos solicitados según bases del proceso de concesion:

-
-
-
-
-
-
-
-
-

Fecha:

Firma:



ASOCIACION SUB-CAFAE
DIRSA

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACION DE NUESTRA INDEPENDENCIA
Y DE LA CONMEMORACION DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNION Y AYACUCHO"



DIRSA

(ANEXO 02)

PROPUESTA DE RENTA MENSUAL

Yo.....

(Apellidos y nombres del solicitante persona natural o de su representante legal en caso persona jurídica indicando además la razón social de su representada)

Con DNI (y/o RUC en caso de persona Jurídica) N°.....

Ofrezco pagar al SUBCAFAE GERENCIA REGIONAL DE SALUD AREQUIPA la suma de S/..... (Indicar en números). Por concepto de renta o alquiler en forma periódica mensual del local ubicado en Av. De La Salud S/N cercado Arequipa, departamento Arequipa.

Suma que de conformidad a las bases no incluye el pago del Impuesto correspondiente, así mismo me comprometo a cancelar dichas mensualidades puntualmente y por adelantado, monto este que se tendrá en cuenta para calcular las garantías solicitadas

Arequipa,..... de junio de 2024

Firma del postor:.....

N° DNI

N° RUC

(ANEXO 03)

DECLARACION JURADA

Yo.....

(Apellidos y nombres del solicitante persona natural o de su representante legal en caso de persona jurídica indicando además la razón social de su representada)

Con DNI (y/o RUC en caso de persona jurídica) N°.....

Con domicilio real en:

Declaro bajo juramento que el recurrente y/o mi representada:

- No tengo impedimento legal alguna para contratar con el Estado.
- No tengo antecedentes policiales ni judiciales

Que la presente declaración la efectúo, por que los documentos presentados se presumen ciertos, estando el SUBCAFAE GERENCIA REGIONAL DE SALUD AREQUIPA, facultado a efectuar la verificación y fiscalización posterior correspondiente. Si los documentos presentados o los datos consignados en la presente solicitud resultaran falsos, se iniciaran las acciones legales correspondientes y se aplicarán las sanciones respectivas, por cuyo motivo firmo.

Arequipa,.....de junio del 2024

Firma del postor:.....

N° DNI

N° RUC



ASOCIACION SUB-CAFAE Y DE LA CONMEMORACION DE LAS HEROICAS BATALLAS DE UNION Y AYACUCHO"
DIRSA

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACION DE NUESTRA INDEPENDENCIA



DIRSA