



TÉRMINOS DE REFERENCIA

CÓDIGO DE CONVOCATORIA: “CONTRATACIÓN DE CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA DE ANDA”

1. ANTECEDENTES

Los presentes TDR, serán aplicables a la concesión de los servicios de cafetería de ANDA en los planteles y ubicaciones donde se necesiten dichos servicios, y en donde los empleados desempeñen sus labores.

2. OBJETIVO

Contratar a una persona natural o jurídica para la concesión de los servicios de Cafetería con la finalidad de que los empleados y visitantes se beneficien otorgado por el concesionario.

3. PERFIL DEL CONCESIONARIO

La empresa prestadora del servicio deberá reunir las siguientes características:

- Contar con 3 años de experiencia o más brindando el servicio de alimentación a Instituciones Públicas y/o privadas. (Persona natural o persona jurídica legalmente constituida). Deberá presentar el último certificado sanitario aprobado por el MINSAL.
- En el caso de las personas jurídicas deberá contar con un representante legal, debidamente facultado.
- El personal de la empresa que brinda el servicio deberá estar debidamente capacitado en técnicas de servicio y atención al cliente; además, contará con los elementos de seguridad alimentaria necesarios como: cobertores de cabello, cubre boca, uniforme, delantal u otros, para garantizar un servicio óptimo para todos los comensales.
- Corre por cuenta y riesgo del concesionario los pagos a los trabajadores de sueldos u honorarios, pago de cualquier prestación de carácter laboral, indemnizaciones por accidentes de trabajo y demás beneficios previsionales o sociales que les corresponden de acuerdo con la ley. Quedando claramente establecido que no existe vínculo laboral entre ANDA y el personal que labora para el concesionario.
- Los empleados del concesionario deberán contar con el Carnet de Manipulador de alimentos emitido por el Ministerio de Salud.
- Regirse bajo las Normas del Ministerio de Salud referente a la Buenas Prácticas de Manufactura y manipulación de alimentos.
- Tramitar y obtener el Permiso de funcionamiento que emite el Ministerio de Salud al

ser adjudicado con los servicios a prestar durante tres años, en caso el servicio continuará, deberá tramitar la renovación del permiso sanitario.

La empresa deberá garantizar la permanencia del siguiente personal, como mínimo:

- 1 cocinero.
- 1 ayudante de cocina.
- 1 personal de caja.
- 1 personal de servicio.

Los documentos a presentar por parte del personal de la empresa son:

Fotocopia del documento único de identidad (tamaño 150%).

Constancia de antecedentes policiales y penales.

Currículo Vitae, que acredite experiencia en el cargo.

4. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO SOLICITADO.

A) Requisitos del Servicio.

La empresa, en cumplimiento de las prestaciones a su cargo, sin perjuicio de las condiciones previstas en otras cláusulas, deberá cumplir estrictamente con:

- Brindar el Servicio de Cafetería mediante personal debidamente calificado.
- Brindar un Servicio de Cafetería adecuado y fluido, así como puntual, efectivo y continuo todos los días determinados como laborables, Se debe tener especial consideración en el horario de desayuno desde las 5:30 am hasta las 8:00 am, en el horario de almuerzo de 12:00 md a 01:30 pm, lo que exige una oportuna atención.
- En el caso de Cenas deberá ponerse de acuerdo con el administrador de contrato y el concesionario para prestar el servicio.
- Ofrecer una carta y menús, conforme a la rotación, precios y características del mercado. En el caso del “Menú” deberá servirse a diario.
- Contar con abastecimiento constante de alimentos, snacks y bebidas.
- Mantener condiciones de limpieza, sanidad, conservación de los alimentos y salubridad conforme a las mejores prácticas.
- La empresa debe estar preparada para recibir en cualquier momento visitas de inspección a fin de garantizar la protección de la salud de los consumidores; y de ser el caso, se realizará una toma de muestras de los alimentos, bebidas y superficies para determinar los Criterios Microbiológicos de Higiene e Inocuidad.
- Presentar a ANDA y MINSAL con una periodicidad de seis (06) meses, un Certificado de Salud vigente expedido por un médico, de cada uno de los trabajadores a su cargo.

- Presentar cada vez que la ANDA así lo requiera, copias de toda la documentación laboral y de seguridad social que acredite el cumplimiento de las obligaciones patronales respecto de los derechos y beneficios correspondientes a sus trabajadores destacados para el Servicio de Cafetería.

Lugar y horario de servicio:

La preparación de los alimentos y el servicio de atención se realizarán en las localidades asignadas dentro de las instalaciones de los Planteles ubicados en la diferentes Regiones: Metropolitana, Central, Occidente, Edificio Administrativo y Complejo Recreativo.

El horario de atención será de lunes a viernes de 5:30 a 19:00.

El desayuno será atendido en el horario de 5:30 am a 9:00 am

El almuerzo será atendido en el horario de 12:00 a 13:30.

La cena será atendida la fecha y hora con previo aviso por el administrador de contrato.

B) De los alimentos:

El contenido de las comidas y almuerzos deberá ser saludable y equilibrado, servido de manera pronta, de calidad, a precios accesibles y con las medidas sanitarias adecuadas que garanticen la salud del personal. Asimismo, se deberá considerar las recomendaciones establecidas en la normativa vigente para los siguientes aspectos:

Almacenamiento y manipulación de los alimentos

- Productos Secos Productos Frescos
- Conservación de alimentos preparados Contaminación Cruzada
- Servido de Comidas
- Tratamiento del agua

C) Del personal:

- Los varones deben usar barba rasurada, cabello corto y cubierto con un cubre pelo.
- Las damas deben utilizar todo el tiempo el cubre pelo.
- No deben usarse joyas: aretes, gargantilla, collares, pulseras, aros, relojes o muñequeras.
- Las uñas deben mantenerse cortas, limpias y sin ningún tipo de esmalte. No se permite el uso de elementos colgantes en ropa de trabajo (relojes, llaveros, lápices, prendedores, etc.)

- Toda persona que ingrese a la sala de elaboración debe utilizar uniforme / guardapolvo (mandil blanco), gorro / cubre pelo y mascarilla limpios. Esto incluye visitas, clientes o personal que por algún motivo deba entrar a cocina. Para el caso de reparaciones de equipos o su mantenimiento preventivo, se recomienda que éstos no se realicen en horario de elaboración de alimentos.
- Ninguna persona que esté afectada con alguna enfermedad contagiosa que pueda transmitirse a través de los alimentos o que sea portadora de organismos causantes de enfermedad, podrá trabajar en un establecimiento de servicios de alimentación.
- Correcto lavado de manos cada vez que se cambia de actividad.
- Uso de guantes para productos cocidos o listos para el consumo.
- El personal que elabore los alimentos debe usar una mascarilla descartable.
- No está permitido el consumo de alimentos, bebidas, ni fumar en las áreas de elaboración y de almacenes.
- Cumplimiento del principio de atención amable y esmerada del personal de servicio.
- Igualdad en el servicio de atención (sin preferencias).
- Cumplimiento estricto de las condiciones de higiene y salubridad por parte de todos los miembros del personal.

5. MEDIDAS DE HIGIENE Y SANEAMIENTO.

La empresa deberá garantizar el permanente saneamiento y limpieza del área de cocina evitando en todo momento el derrame y acumulación de suciedad.

Los residuos, cualquiera sea su naturaleza deberán ser desechados diariamente en bolsas de plástico y colocadas en los contenedores asignados según tipo de basura en las instalaciones de cada planta de ANDA.

6. FORMA DE PAGO.

ANDA no pagará ninguna retribución al concesionario, todos los pagos se realizarán de manera directa por los usuarios contra la prestación de un servicio.

De acuerdo al punto anterior, queda expresamente entendido por el concesionario que no recae ninguna obligación sobre ANDA para asumir pago, a su vez por la prestación del Servicio de Cafetería.

Todas las operaciones y créditos otorgados por la empresa a los colaboradores y empleados de la ANDA o de sus visitantes por el consumo de alimentos y bebidas que estos realicen, son de exclusiva cuenta del concesionario sin obligación de pago para ANDA

7. INSTALACIONES Y EQUIPOS.

ANDA entregará en arrendamiento las localidades al concesionario (el canon a pagar se detalla en el numeral 8). Asimismo, ANDA suministrará y cobrará la tasa correspondiente por los servicios de energía eléctrica, agua potable y desechos sólidos.

La empresa deberá proveer todo el resto de los insumos que considere necesarios para brindar un servicio adecuado, tales como platos, cubiertos, línea blanca y otros, un detalle de los mismos deberá incluirse en la propuesta económica.

8. SUPERVISIÓN Y CONTROL.

ANDA realizará la supervisión y control de:

- Las condiciones de higiene en la preparación de los alimentos.
- Las condiciones de limpieza y sanidad del área de la cocina y de todos los utensilios.
- La revisión anticipada de la programación semanal balanceada de los alimentos.
- La calidad integral de los alimentos.

La existencia de ingredientes perecederos.

- Se deberá preparar los alimentos con ingredientes que en su conjunto ofrezcan valores nutricionales adecuados y equilibrados.
- Está permitida la venta de postres, bebidas y otros (sándwich, helados, etc.). Queda terminantemente prohibida la venta de bebidas alcohólicas y cigarrillos.
- Para la distribución de los alimentos en lugares distintos al ambiente del comedor, el concesionario deberá asegurar su traslado en las mejores condiciones, a fin de asegurar su presentación, higiene y temperatura.

La frecuencia de supervisión *obligatoria y/o de rutina será de forma aleatoria* y se realizará mediante el levantamiento de un acta.

Habrá terminación de contrato en caso de que en la supervisión imprevista/repentina debido a un suceso o hallazgo grave que atente contra la salud de los usuarios o menoscabe seriamente la calidad del servicio brindado por la empresa, deberá ser firmada por el personal de la empresa concesionaria implicado en el evento. En caso de que éste se negase a firmar, se conseguirá la firma de un testigo, y en caso de no existir, el sólo testimonio de la ANDA podrá ser válido para las acciones legales y aplicación de la penalidad.

9. PLAZO DE PRESTACIÓN.

El plazo de duración del presente contrato es de treinta y seis (36) meses contados a partir de la suscripción del contrato correspondiente, con un período de prueba de 3 meses.

10. PROPUESTA TÉCNICA.

La propuesta técnica debe detallar la experiencia de la empresa en el servicio (a respaldar con copias simples de los contratos suscritos), la relación de la propuesta de alimentos que se pondrán a disposición del público, el detalle de los platos extras que se podrá ofertar y una relación de menús de almuerzo económico y ejecutivo para cuatro semanas.

11. PROPUESTA ECONÓMICA.

De conformidad con los requerimientos internos de la ANDA se solicita detallar su propuesta económica con dos decimales, en la propuesta se debe incluir los precios de los menús y de cada uno de los alimentos ofertados.

12. AREAS DEL SERVICIO DE CAFETERIAS

Edificio Administrativo
Planta Potabilizadora Torogoz
Región Metropolitana
Región Central
Región Occidental
Complejo Deportivo
Plantel Zona Norte

13. CANÓN DE SERVICIOS A COBRAR

Arrendamiento, Energía Eléctrica (según consumo), Agua (según consumo) y Deshechos Sólidos (donde aplique que tenga contrato la región).

14. MONTOS POR REGIÓN

REGION	CAFETIN	ARRENDAMIENTO	ENERGIA	AGUA	DESCHOS SOLIDOS
Edificio Administrativo	Cafetín 1	\$100.00	S/C	S/C	Según contrato
	Cafetín 2	\$100.00	S/C	S/C	Según contrato
Planta Torogoz	Cafetín 1	\$100.00	S/C	S/C	Según contrato
Región Metropolitana	Cafetín 1	\$100.00	S/C	S/C	Según contrato
	Cafetín 2	\$100.00	S/C	S/C	Según contrato
	Cafetín 3	\$50.00	S/C	S/C	Según contrato
Región Central	Cafetín 1	\$100.00	S/C	S/C	Según contrato
	Cafetín 2	\$50.00	S/C	S/C	Según contrato
Región Occidental	Cafetín 1	\$50.00	S/C	S/C	Según contrato
Complejo Deportivo	Cafetín 1	\$50.00	S/C	S/C	Según contrato
Plantel Zona Norte	Cafetín 1	\$50.00	S/C	S/C	Según contrato



GOBIERNO DE
EL SALVADOR

s/c: según cobro

15. FORMA DE PAGO

El concesionario se hará presente a la unidad de Tesorería cada mes a cancelar un solo monto que incluya arrendamiento mas la cuota fija que incluye los servicios básicos.

Tesorería le entregará recibo de pago en original y en concesionario entregará copia la unidad de Operación de Servicios para registrar el pago.

CANTIDAD DE EMPLEADOS POR PLANTEL

PLANTEL	UBICACIÓN	No. de Empleados
Edificio Administrativo	Avenida Don Bosco Final, San Salvador. Enfrente de la Universidad Nacional	400
Planta Potabilizadora Torogoz	Canton El Papaturreal, Caserio Las Pavas, San Pablo Tacachico, La Libertad	82
Region Metropolitana	17 Avenida Sur, San Salvador	749
Region Central	Boulevard Venezuela, Final Av. Peralta , plantel "El Coro	375
Region Occidental	Km. 63/64 Carretera Antigua a S.S. Plantel El Molino, contiguo a la U. Católica de Occidente.	100
Complejo Deportivo	Cumbres de Cuscatlan, Av. Teotl, Nuevo Cuscatlan	2
Plantel Zona Norte	Boulevard del hipodromo, #609, colonia San Benito, San salvador	130