



COMPAÑÍA MINERA RAURA S.A

BASES DEL CONCURSO PARA CONCESIONARIO DEL COMEDOR OBREROS “ANDREA”

I. DISPOSICIONES LEGALES VIGENTES Y REGLAMENTACIÓN INTERNA

Los postulantes deberán cumplir obligatoriamente con:

- 1.1 Reglamento de Seguridad e Higiene Minera. D.S N° 046-201-EM
- 1.2 Normatividad Nacional:
 - 1.2.1 Reglamento sobre Vigilancia y control de alimentos y bebidas D.S. N° 007-98 S.A del 24 set 1998.
 - 1.2.2 Normas para el establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectivos RS N° 0019-81 SA/DVM
 - 1.2.3 Norma Sanitaria para el funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines R.M 363-2005/MINSA
 - 1.2.4 Ley del Ministerio de Salud –Ley N° 27657, del 29 de enero del 2002
- 1.3 Reglamentación Interna:
 - 1.3.1 Política de Seguridad , ISO 14001, OHSAS 18001-SGR
 - 1.3.2 Procedimientos y Estándares establecidos por la compañía.

II. REQUISITOS:

- 2.1 Copia legalizada de la constitución de la Empresa con especialidad en el rubro de atención alimentaria.
- 2.2 Libro de planillas autorizado y actualizado
- 2.3 Experiencia mínima de 5 años en atención de comedores (mínimo 200 Comensales, de preferencia en campamentos mineros).
- 2.4 Capital de S/. 80,000.00 (Ochenta mil y 00/100 Nuevos Soles), disponible y acreditado con certificación bancaria.
- 2.5 Certificados de relaciones comerciales recientes, con empresas de prestigio.
- 2.6 Referencias de proveedores; certificado de productos cárnicos utilizados.
- 2.7 Curriculum Vitae documentado de la empresa, de su representante legal y/o administrador, de los maestros de cocina y mozos/azafatas.

III. CONDICIONES:

- 3.1 Condiciones de la Empresa:
 - La Empresa ofrece la infraestructura completa y los servicios de energía eléctrica, agua potable y desagüe. Así mismo el transporte de los víveres de Lima a Raura y la dotación del combustible (gas).
 - La Empresa asignará habitaciones para alojar a su personal en calidad de soltero. No incluye muebles ni enseres, estos van por cuenta del concesionario.
 - Las Empresas (Raura, Empresas Especializadas y Contratistas en general), cuyos trabajadores sean usuarios realizaran los pagos por consumo a 15 días de presentada la factura, de acuerdo a la tarifa pactada.
 - Contrato por un año con una Empresa Especializada (asignataria del comedor), con posibilidad de renovación.
 - La Empresa realizará evaluaciones microbiológicas periódicas de control de superficies y alimentos, el costo de los exámenes que tengan resultado CONTAMINADO o NO APTO, será asumido por el concesionario.



COMPAÑÍA MINERA RAURA S.A

3.2 Condiciones del Concesionario:

- El concesionario deberá trabajar adecuándose a las políticas de la Empresa.
- Deberá contar con los equipos, mobiliario y bienes que requiera para prestar el servicio de alimentación en condiciones óptimas.
- Deberá contar con personal calificado, con experiencia y su número deberá ser el indicado en el Anexo N° 02, suficiente para mantener un sistema de trabajo con descanso compensatorio.

IV. PROPUESTA TÉCNICA-ECONÓMICA:

- 4.1 Cumplir con los materiales, equipos y otros, detallados en el Anexo 01.
- 4.2 Cumplir con el Requerimiento de Personal, detallados en el Anexo 02.
- 4.3 Cumplir con el esquema de alimentación y características del servicio detallados en el Anexo 03.
- 4.4 El costo oficial de la pensión diaria será de S/. 8.00 (no incluye IGV). El cual estará sustentado con una estructura de costo. Anexo 03.

V. CRONOGRAMA DE CONVOCATORIA

- 5.1 Publicación de avisos: 4 de Enero del 2010
- 5.2 Visita a la unidad minera para conocer comedor e información adicional: hasta 15 de Febrero del 2010
- 5.3 Recepción de propuestas: hasta las 12.00 m. del 16 de Febrero del 2010
- 5.4 Evaluación de propuestas: 17 de Febrero del 2010
- 5.5 Resultados y comunicación al ganador: 18 de Febrero del 2010
- 5.6 Inicio de Operaciones del nuevo concesionario: 01 de Marzo del 2010

VI. ATENCIÓN E INFORMES:

Oficina Relaciones Laborales - Campamento Minero
Contacto: Lic. Miguel Ortega Casas
Teléfono: 442 8782 Anexo 4306

Oficina Bienestar Social- Campamento Minero
Contacto: Lic. Marithza Rodríguez Ramos
Teléfono: 442 8782 Anexo 4606



COMPAÑÍA MINERA RAURA S.A

ANEXO 01

UBICACIÓN, INFRAESTRUCTURA, ENSERES, EQUIPOS DE COCINA Y OTROS

A. Ubicación del comedor:

- El Comedor de Obreros – “Andrea”, se encuentra en el Campamento Raura del asiento Minero Raura, en el distrito de San Miguel de Cauri, provincia de Lauricocha, departamento de Huánuco a 4,800 msnm. aproximadamente, cuyos accesos son: 1) De Lima: Panamericana Norte – Sayán – Churín – Oyón – Raura; 2) De Cerro de Pasco: Yurajhuanca - Cachipampa – Oyón – Raura y 3) De Huánuco: por acceso 2) y también por: Lagunas – Higueras – Yacus – Margos – Jesús – San Miguel de Cauri – Yachasmarca – Gashampampa – Antacolpa – Antacallanca – Raura.

B. Infraestructura de comedor:

- El comedor se encuentra ubicado en el campamento Raura y comprende los siguientes ambientes:

Tres salones comedores, cocina, ambiente de autoservicio, depósitos, despensa de víveres, oficina, servicios higiénicos (personal y usuarios).

C. Enseres:

- En Concesionario deberá instalar mesas y sillas para mantener un aforo mínimo de 100 personas.
- El concesionario deberá contar con mesas de trabajo, de superficie lisa y sanitaria (acero inoxidable), alacenas y/o repisas en material sanitario para utensilios, vajilla y otros. (Detallar cantidad a implementar después de la visita a los ambientes).
- El concesionario deberá habilitar los anaqueles metálicos en los ambientes de almacén. (Detallar cantidad a implementar después de la visita a los ambientes).
- El concesionario deberá instalar en el comedor un TV de 21”, con opción a conexión de Cable, con equipo DVD.

D. Equipos de cocina y de conservación en frío:

- El Concesionario deberá contar con una (1) cocina industrial de 08 hornillas, con manguera y válvula para conexión a gas propano.
- Para la atención en mostrador deberá contar con una cocina semi industrial o tábola de baño María con sus respectivas bandejas.
- El concesionario deberá contar con una (1) refrigeradora, tres (3) congeladoras de alimentos, para productos cárnicos, embutidos, etc., con capacidad de almacenamiento de insumos para abastecer 8 días de atención. (confirmar después de la visita a los ambientes).
- El concesionario deberá contar con equipos básicos requeridos para las preparaciones: Licuadora industrial y Licuadora doméstica (2 vasos de vidrio como mínimo).



COMPAÑÍA MINERA RAURA S.A

E. Otros:

El concesionario deberá implementar lo siguiente:

- La vajilla a utilizar deberá ser de material sanitario, de preferencia acero quirúrgico: Tazas (400 cc), Vasos (8 onz.) Platos de entrada, Platos de sopa (600 cc), Platos tendidos, dulceras (120 cc) y renovará periódicamente la vajilla deteriorada.
- Los cubiertos de acero inoxidable (Presentación: Juego de cubiertos embolsado con servilleta por comensal).
- Dispensador de refresco de material sanitario.(acero quirúrgico, plástico transparente o blanco – 3 meses de vida útil)
- Cubierta de mesa de material adecuado.
- Contenedores adecuados para conservación de alimentos cocidos y crudos, con sus respectivas tapas.
- Uso de papel poligrasa y film termocontraible para protección de alimentos.
- Preparación y traslado de refresco en contenedores adecuados.
- Recipientes en contacto con alimentos deberán ser de material sanitario (acero quirúrgico, plástico transparente o blanco – 3 meses de vida útil)
- Cuchillos y otros que poseen mango recubierto de preferencia policarbonato o material inadsorbente.
- Tablas de picar señalizadas (de color opcional) de material inadsorbente de preferencia policarbonato.
- Secadores blancos que no dejen residuos, de preferencia cañamazo.
- Uso de paños de limpieza descartable.
- Uso de desinfectante de alimentos biodegradable (Kilol)



COMPAÑÍA MINERA RAURA S.A

ANEXO 02

REQUERIMIENTO Y CARACTERÍSTICAS DE PERSONAL

Cuadro N°01: Detalle de Personal del comedor

Item	Puesto	Número (*)	Experiencia	EPP (ropa de trabajo)
01	Administrador	01	SI (5 AÑOS)	Guardapolvo Blanco, gorra, mascarilla.
02	Maestro de cocina	01	SI (4 AÑOS)	Gorra descartable, mascarilla, chaqueta, pantalón, delantal, botas. Guantes Látex
03	Cocinero	01	SI(2 AÑOS)	Gorra descartable, mascarilla, chaqueta, pantalón, delantal, botas. Guantes Látex
04	Ayudante de Cocina	03	SI (1 AÑO)	Gorra descartable, mascarilla, chaqueta, pantalón, delantal, botas. Guantes Látex
05	Vajillero	03	SI (6 MESES)	Mameluco, delantal, gorra descartable, botas.
06	Almacenero	02	SI (6 MESES)	Mameluco, Gorro descartable, mascarilla, delantal , botas
07	Azafata	02	SI (6 MESES)	Chaqueta, pantalón, Gorro descartable, mascarilla, guantes delantal , botas
08	Limpieza	02	NO	Mameluco, Gorro descartable, mascarilla, delantal , botas

- Requerimiento mínimo para trabajar en sistema de trabajo 2 x1.



ANEXO 03

ESQUEMA DE ALIMENTACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

A. Número de raciones:

El número de raciones es constante, siendo las siguientes

Cuadro N° 02: Distribución de raciones

ITEM	EMPRESA	TOTAL COMENSALES	N° COMENSALES POR DIA
01	E.E. y CONTRATISTAS	491	328
02	VISITANTES/OTROS	10	10
	TOTAL	501	338

Cuadro N° 03: Alimentación

ITEM	ATENCION	AUTOSERVICIO	LONCHERAS
01	DESAYUNO	328	0
02	ALMUERZO	149	149
03	CENA	328	0

B. De la Preparación y Valor Nutricional

- Insumos /materia prima: de buena calidad, de proveedores con garantía. Todo producto envasado deberá ingresar a almacén solo con Registro Sanitario y fecha de vigencia (fecha de envasado y de vencimiento).
- Actividades preliminares en ambiente adecuado, con personal manipulador que cumpla las normas sanitarias.
- Preparación de Alimentos de acuerdo a la programación de menú. El servicio debe cumplirse de acuerdo a la descripción en el cuadro N° 04
- El servido de alimentos en loncheras deberá ser realizado con las medidas de seguridad e higiene para evitar la contaminación cruzada de los mismos.
- La preparación de alimentos líquidos y semi líquidos no podrá ser a menos de 80°C de temperatura.
- La programación del menú será mensual, previamente aprobado por la nutricionista de la Empresa antes de su publicación.



COMPAÑÍA MINERA RAURA S.A

Cuadro N° 04: Estructura y Contenido alimenticio del menú

ALIMENTACIÓN/HORARIO	CONTENIDO	PRECIOS SIN IGV
DESAYUNO 06:00 AM A 09:00 AM	Segundo o sopa Bebida Caliente (cereales, leche o jugos) Infusión, té o café 02 panes con aditivo 01 pan solo (Opcional: Ají, limón, sal.) (750 – 850 Kcal)	S/. 2.00
ALMUERZO 12:00 M 02:00 PM	Entrada o postre Sopa Segundo (1 Opción) Refresco de Frutas (1430-1530 Kcal)	S/. 3.00
CENA 6:00 PM A 9:00 PM	Sopa Segundo (1 Opción) Postre Infusión, té o café (940- 1020 Kcal)	S/3.00

Cuadro N ° 05: Requerimiento Nutricional

- El valor nutricional del menú programado deberá tener el siguiente contenido:

COMENSAL (GENERO)	Energía Kcal/día	Proteínas g (14-15 % VCT)	Carbohidratos g (60% VCT) (5-8 % AZUCARES SIMPLES)	Grasas g (25 % VCT) (< 10% GRASAS SATURADAS)
Requerimiento Varón	3000-3400	98-119	420-510	175-212
Requerimiento varón	Vitaminas Según RDI	Minerales Según RDI		



COMPAÑÍA MINERA RAURA S.A

C. De la variación y distribución de cárnicos

16 SOPAS (2 DESAYUNO, 7 ALMUERZO, 7 CENA) / SEMANA
19 SEGUNDOS (5 DESAYUNO, 7 ALMUERZO, 7 CENA)/SEMANA

Cuadro N ° 06: Contenido de productos proteicos en sopas

PRODUCTOS	FRECUENCIA/SEMANA	%
POLLO	5	31
RES	5	31
CHARQUI /PESCADO/OTROS	2	13
LECHE/HUEVO/QUESO	2	13
GALLINA	1	6
CORDERO	1	6
TOTAL	16	100

Cuadro N ° 07: Contenido de productos proteicos en segundos

PRODUCTOS	FRECUENCIA/SEMANA	%
POLLO	6	32
RES	4	21
VISCERAS (CORAZÓN, BOFE, HIGADO, MONDONGO)	2	11
PESCADO	2	11
CHARQUI /HAMBURGUESA/ SOYA/ ATUN	1	5
PAVITA	1	5
GALLINA/HUEVO	1	5
CORDERO	1	5
CERDO	1	5
TOTAL	19	100



COMPAÑÍA MINERA RAURA S.A

D. Dosificación y Gramaje:

Presentar el menú con la dosificación de alimentos por ración y gramaje de productos cárnicos de acuerdo al tipo de corte. Además por ración de: cereales, tubérculos, frutas, lácteos.

Todo de acuerdo al requerimiento energético de los comensales.

Cuadro N ° 07: Propuesta Básica de dosificación de alimentos

TIPO	CARACTERISTICAS	GRAMAJE
VACUNO	Carnes Enteras (presa con hueso chico de máx. 80 g.)	180 grs.
	Carne entera (filete)	120 grs
	Carnes Picadas (pulpa)	80 grs.
	Hamburguesa	80 grs.
	Carne Molida	80 grs.
CERDO	Chuleta	160 grs.
	Entera	140 grs.
	Picado (pulpa)	100 grs.
CORDERO	Presa (pachamanca)	180 grs.
	Presa sopa	80 grs.
AVES	Presa	200 grs
	Presa sopa (gallina)	80 grs.
	Filete (pulpa)	100 grs.
	Picado (pulpa)	80 grs.
	Picado (con hueso)	120 grs.
PESCADO	Entero	160 grs.
	Picado	120 grs.
VISCERAS	Entero	120 grs.
	Picado	100 grs.
OTROS	Charqui segundo	40 grs.
	Charqui sopa	20 grs.
	Atún segundo	40 grs.
	Atún aditivo pan/causa	25 grs.
	Hamburguesa	80 grs.
	Leche E./sopas	20 grs.(*)
	Leche E./puré, postres	15 grs.(*)
	Leche E./Bebida sólo	100 grs.(*)
	Leche E./Bebida cereales	30 grs.(*)
	Arroz	120 grs.
	Fideos	200 grs.
	Tubérculos	180 grs.
	Menstras	90 grs.
	Verduras (ensalada)	60 grs
Fruta	80- 120 grs.	