

Especificaciones técnicas

PSAMPO, busca una empresa que brinde el servicio de alimentación y cuartería para el personal a bordo de las embarcaciones DSV ZULUF Y OSV NORTHEN ODIN. El servicio a contratar será a todo costo, cubrirá el servicio de alimentación y cuartería; y todos los gastos propios que para ello se incurran, tales como tasas administrativas, tributos, contratación de pólizas de seguros, pago de remuneraciones, beneficios sociales, leyes sociales, (AFP), (ONP), (ESSALUD) o Entidad Prestadora de Salud (EPS) y cualquier otro tributo creado o por crearse que como empleador y responsable del SERVICIO le corresponda al POSTOR.

Servicios y Horarios:

Para los efectos de presentar la propuesta técnica y económica, la misma que contemplará en suministrar los servicios de desayuno, almuerzo, cena y de cuartería de lunes a Domingo, incluyendo feriados en el siguiente horario:

Local	Horarios	
Desayuno	Embarcaciones	6:30 a 8:00 hrs
Almuerzo	Embarcaciones	12:00 a 13:30 hrs
Cena	Embarcaciones	17:30 a 19:00 hrs

El horario señalado puede ser modificado bajo la necesidad del servicio e instruido solamente por el capitán a cargo de la nave

La capacidad actual de atención de la cocina es de 20 personas.

PSAMPO cuenta con un promedio de 43 colaboradores.

ACTIVO	CANTIDAD DE TRIPULANTES				TOTAL
	EN NAVE	EQUIPO DE BUCEO			
		PSAMPO	ROV PSAMPO	DIVING	
Dsv Zuluf	7	11			20
Osv Northen Odin	9		3	11	23

*Se está

43

considerando 2 personas más (vigilantes) por activo.

Ubicación Física:

El POSTOR brindará el SERVICIO en las instalaciones de las embarcaciones DSV ZULUF Y OSV NORTHEN ODIN, en el área de cocina. Para ello, el proveedor debe asegurar que los alimentos que se proporcionen sean salubres y cuenten con la temperatura idónea para el consumo.

Generalidades del personal:

Se recomienda que el personal asignado al SERVICIO destacado por EL POSTOR debe reunir lo siguiente en detalle; o en todo caso el proveedor deberá detallar la relación de posiciones necesarias para la operación según los datos máximos de consumo diario, identificando claramente los puestos y el número de trabajadores que asignarán

- 01 administrador, 01 nutricionista y 01 supervisor de servicios
- 01 cocinero (por embarcación)
- 01 cuartero - Lavadero (por embarcación): para DSV ZULUF y OSV NORTHEN ODIN.

Detalles del servicio:

Los postores deberán tener en cuenta los siguientes aspectos para la elaboración de la propuesta:

PSAMPO; proporcionará los ambientes para comedores, cocina, espacio a utilizar como almacén de alimentos, servicios higiénicos, lavadero, entre otros.

El servicio de alimentación de acuerdo con la relación nominal de los colaboradores, aprobados por **PSAMPO**, para lo cual **EL POSTOR**, ofrecerá la siguiente estructura del menú:

Desayuno

- 01 taza de Leche o café c/leche o Avena
- 01 vaso de jugo de frutas
- 01 plato caliente o huevos al gusto o porción de embutidos
- 2 panes o cereal
- Mantequilla y mermelada

Almuerzo y/o cena

La ración constituirá de cada uno de los platos que a continuación se indican:

- 1 entrada fría o Sopa (Es una sola opción diaria)

- 1 opción plato de fondo basándose en carnes (Ver programación de Productos cárnicos)
- Acompañamiento: Arroz, Menestra o Tubérculo
- 1 postre Fruta estación, helado o postre de harina u olla.
- 1 refresco de Fruta.
- Limón y Ají

El consumo es dentro del comedor y sin lugar a repetir

Programación de Producto Cárnicos

La programación mensual para almuerzos y cenas en los platos de fondo (30) deberá incluir:

04 menús con carne de vacuno

05 menús con pescado

10 menús con pollo eviscerado

03 menús con carne de pavita

03 menús de Gallina

01 menú con carne de cerdo (sólo almuerzo)

04 vísceras (hígado de res, librillo de res, patita de cerdo, corazón de res, etc.)

Elaborar los alimentos variados y balanceados, que satisfagan la necesidad del personal en cantidad y calidad, verificados por el profesional de Nutrición, especificando las calorías y valores nutricionales de cada opción de plato. Asimismo, deberá reunir las siguientes características mínimas:

- El peso crudo de los alimentos cárnicos por ración será de 180 gramos pulpa y 250 gramos cárnico con hueso en el almuerzo y cena como mínimo.
- Las carnes deberán corresponder a la calidad extra y deberán proceder de centro de beneficio y camales autorizados, con el control sanitario de ley.
- Las frutas, hortalizas, raíces, tubérculo, etc. deberán estar libres de magulladuras, pudrición hídrica o bacteriana o que haya alcanzado su madurez fisiológica.
- Los granos derivados y leguminosas (cereales, menestras, harinas, fideos, etc.) deberán ser de calidad superior y con registro sanitario e industrial.

- Los productos alimenticios envasados deberán estar debidamente registrados; debiendo conservar adherida su etiqueta o membrete a fin de poder identificar su contenido, el mismo que deberá corresponder a lo indicado.
- Las grasas y aceites deberán ser de origen 100% vegetal, preservados en envases originales de fábrica y bajo ningún concepto a granel.
- Los jugos son de concentrados de fruta. Se podrá usar las infusiones (té, anís, manzanilla o similares) como refresco.
- Los postres serán de fruta de la temporada, pasteles y tortas, gelatina, mazamorra, helados, etc.

El POSTOR proporcionará bandejas, coche transportador de bandejas, el menaje de loza, cubiertos, servilletas, utensilios (servilleteros, jarras, vasos, etc.), artefactos eléctricos, equipos de frío y en general, todo cuanto sea necesario para la prestación del servicio. No se permitirá el uso de utensilios de plásticos y/o descartables.

Asimismo, cualquier otro menaje, equipos menores de cocina, bidones para almacenaje de agua, mobiliarios u otro que resulte necesario para la prestación de servicio será proporcionado por el POSTOR.

La vajilla, menaje, manteles, cubiertos, cristalería, ollas, sartenes, fuentes, etc. deberán ser nuevos y en cantidad óptima para la atención.

El personal responsable del servicio deberá contar con ropa de trabajo y equipos de protección personal necesarios para el desarrollo de sus funciones, tales como:

- Uniforme Pulcro blanco de algodón de 2 piezas
- Mandil de marroquín
- Cofia (durante toda la atención)
- Cubre bocas descartables quirúrgica (durante toda la atención)
- Guantes de látex (en elaboración para consumo directo)
- Guantes anticorte
- Uñas limpias y cortas (sin esmalte)
- Dispensador de alcohol en gel y jabón líquido previo a la manipulación con los alimentos y en todo momento que sea necesario.
- Uniforme de algodón de 2 piezas (solo cuarteleros)

Asimismo, para el proceso de embarque el personal debe contar con los EPP necesarios y en buen estado: Ropa de trabajo, casco de seguridad con barbiquejo, chaleco

salvavidas con luz estroboscópica y silbato, calzado de seguridad y guantes de seguridad.

El consumo de electricidad y agua correrá por cuenta de PSAMPO; sin embargo, el agua para la preparación de alimentos y bebidas corre por cuenta del POSTOR, en ese sentido debe asegurar que el insumo a utilizar cumpla con las normas de salud vigentes.

El POSTOR será responsable del costo de transporte para el traslado de los alimentos, así como todos los insumos necesarios para la preparación de los alimentos, limpieza, desinfección y todo aquello que requiera para la prestación satisfactoria del servicio a contratarse. Asimismo, se considerará un lapso para el envío de insumos. Por otro lado, todos los camiones y conductores deben estar debidamente acreditados y registrados en PSAMPO.

Realizará evaluaciones de calidad del servicio al personal mediante encuestas con una frecuencia trimestral y enviar resultados a PSAMPO, los puntos mínimos a evaluar en la encuesta: alimentos saludables y nutritivos, servicio: amabilidad y atención del personal del comedor, porción del plato servido y distribuido, presentación y temperatura del plato, rapidez en la atención del servicio, sabor de la comida y variedad de menú

Se evitará la contaminación cruzada: los vegetales y frutas no serán almacenados o conservados con las carnes, lácteos u otros productos.

El PROVEEDOR deberá contemplar como servicios adicionales sin costo:

- Realizar monitoreo biológico cada 6 meses, y enviar informe de resultados a PSAMPO, tanto de los alimentos, como del agua y superficies inertes del área del comedor (cocina, oficinas y comedor).
- Se ofrecerá menú mejorado una vez por semana en coordinación con los colaboradores o el Superintendente.
- Proveerá de atención diferenciada (menú mejorado y decoración de comedor de acuerdo con la ocasión) en celebraciones de: Aniversario, Día del Trabajo, Día del Padre, Fiestas Patrias, Día de la canción criolla, Navidad y Año Nuevo, etc.
- Todos los últimos viernes de cada mes se programará la celebración de cumpleaños del personal de **PSA MARINE PERU OFFSHORE** que cumpla años en el mes en curso para lo cual se dispondrá de torta, gaseosa y bocaditos.
- Suministro constante de café en termos de autoservicios