

Lima, 22 de Febrero del 2022

**Señores: OBRASCON HUARTE LAIN S.A.****LIMA. -****REF. PRESENTACIÓN COTIZACIÓN SERVICIO DE ALIMENTACION.**

De nuestra mayor consideración:

Por medio del presente, hacemos llegar la propuesta económica de los servicios de alimentación para; El Proyecto: **"Defensas ribereñas del río Cañete y del río Huaura (paquete 5)"**, ubicada en la ciudad de Huaura – departamento de Lima, para así poder colaborar con el desarrollo y cumplimiento de sus objetivos trazados por su prestigiosa Empresa.

Mi representada por el momento no puede presentar una propuesta a todo costo y documentación de las instalaciones, debido a que nuestra dinámica de trabajo normalmente consiste en instalarnos en los espacios contratados y/o construidos por el cliente; posterior a una firma de contrato. La presente propuesta está basada en responsabilidades compartidas con el cliente, esperando pueda ser considerada.

Cabe Resaltar que mi representada tuvo la oportunidad de brindar servicios en la zona de trabajo en los siguientes proyecto :

| IT. | CLIENTE                                                 | PROYECTO / OBRA                                               |
|-----|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 1   | ABENGOA PERU S.A.                                       | Línea de Transmisión, Hidroeléctrica Cheves / Sayán - Lima    |
| 2   | CONSORCIO HUACHO PATIVILCA (GRAÑA Y MONTERO – JJC S.A.) | Red Vial Nº 5 / Huacho – Lima: Autopista Huacho - Pativilca   |
| 3   | CONSORCIO HUACHO PATIVILCA (GRAÑA Y MONTERO – JJC S.A.) | Red Vial Nº 5 / Huacho – Lima: obras complementarias - Bypass |
| 4   | CONSORCIA VIAL AMBO                                     | Proyecto: Carretera Oyon - Ambo Tramo I                       |

Agradeciéndole anticipadamente por la atención y esperando que la presente cuente con su favorable acogida y tratando de estar a la altura de sus exigencias para unir lazos de expansión y de alianzas estratégicas que contribuyan significativamente con las metas trazadas. Aprovecho la oportunidad para reiterarme a sus más distinguidas órdenes,

Atentamente.

**H. Jonaker Bonilla Chávez  
APODERADO**

## COTIZACIÓN DE SERVICIOS

### A. SERVICIO DE ALIMENTACION:

| Descripción         | Unidad         | Moneda | PRECIOS          |
|---------------------|----------------|--------|------------------|
| <b>A1.</b> Desayuno | Servicio / Día | Soles  | S/. 7.90         |
| <b>A2.</b> Almuerzo | Servicio / Día | Soles  | S/. 11.90        |
| <b>A3.</b> Cena     | Servicio / Día | Soles  | S/. 9.70         |
| <b>SUB TOTAL</b>    |                |        | <b>S/. 29.50</b> |

• Precio NO Incluye I.G.V.18%

### B. COSTO POR ENVIOS (OPCIONAL):

| Descripción                                                                                                                                                          | Precio   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>B1.</b> DESCARTABLES (Taper de 1 Lt. para sopa + taper biodegradable para segundo + botella para refresco (400 ml) + cubiertos,) envió en coolers isotérmicos.    | S/. 2.50 |
| <b>B2.</b> DESCARTABLES (Taper de 1 Lt. para sopa + taper plástico de 1 Lt para segundo + botella para refresco (400 ml) + cubiertos,) envió en coolers isotérmicos. | S/.2.00  |

\* Precio NO incluye I.G.V.

### C. REFRIGERIOS:

| Descripción                                                                                                                                                                                                                                              | Precio   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>C1.</b> 01 sándwich (mantequilla, mermelada, jamonada, hot dog)<br><b>C2.</b> 01 (300 a 400 ml) bebida fría o caliente (café, infusión, refresco)<br><b>C3.</b> 01 galleta soda V<br><b>C4.</b> Chocolate (sublime, cañonazo).<br><b>C5.</b> 01 fruta | S/. 6.50 |

\* Precio NO incluye I.G.V.

#### **D. RANCHO FRIO:**

| DESCRIPCION                                                                                                                                       | Precio   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>D1.</b> 01 filete de atún<br><b>D2.</b> 01 Gaseosa ( coca cola – Inca cola - sprite)<br>frugos ( 400 a 500 ml)<br><b>D3.</b> 02 Galleta Soda V | S/. 8.50 |

\* Precio NO Incluye I.G.V.18%

#### **E. GASTOS DE MOVILIZACION Y DESMOVILIZACION :**

| Descripción                                                                                                            | Unidad | Precios      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------|
| TRANSPORTE (Furgoneta) para envío y distribución de Almuerzo a campo.<br>Incluye Conductor.<br>No Incluye Combustible. | 1      | S/. 9,500,00 |

\* NO Incluye I.G.V.18%

#### **F. GASTOS DE MOVILIZACION Y DESMOVILIZACION :**

| Descripción                 | Unidad | Precios      |
|-----------------------------|--------|--------------|
| MOVILIZACION (pago único)   | 1      | S/. 4,000,00 |
| DESMOVILIZACION(pago único) | 1      | S/. 4,000,00 |

\* NO Incluye I.G.V.18%

## I. RESPONSABILIDADES BASICAS DEL PROVEEDOR:

- I.1. Equipo Mayor y menor de cocina (cocinas, Tabolas (línea caliente), congeladoras, refrigeradoras, licuadoras, horno, etc.).**
- I.2. Nuestros equipos y mesas de trabajo son de acero inoxidable para una mejor higiene y limpieza.**
- I.3. Se implementara Línea de atención (tabolas) para mantener los alimentos caliente en el horario de atención (02 comedores).**
- I.4. Se implementara dispensador de refresco en el horario de atención; para mantener y disponer el refresco a una adecuada temperatura.**
- I.5. Se implementara dispensador caliente (termo hervidora) en el horario de atención; para mantener y disponer café o infusión en caso el personal del cliente lo requiera.**
- I.6. Se implementara 01 televisor (49 a 55 pulgadas) para el comedor.**
- I.7. Transporte de los insumos hacia la operación.**
- I.8. Preparación de los alimentos de acuerdo a la estructura descrita del Servicio de Alimentación.**
- I.9. Los insumos para el Servicio de Alimentación.**
- I.10. Gas (balones de 10k y 45k) para la elaboración de los alimentos.**
- I.11. Asesoría, supervisión y programación de menú con un(a) nutricionista Colegiado.**
- I.12. Mejoramiento 01 vez cada 15 días (comida criolla, típica) previa coordinación con el cliente; ejemplo:**

| Opción 01                                                                                                                              | Opción 02                                                                                                                                                            | Opción 03                                                                                                                                                                       | opción 04                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz a la Jardinera.</li> <li>- Ceviche.</li> <li>- Gelatina.</li> <li>- Gaseosa.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Parrillada 01 Sabor + papa + choclo + chorizo.</li> <li>- Ocopa parrillera o ensalada mixta.</li> <li>- Gaseosa.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pachamanca de 01 sabor + papa + camote + habas.</li> <li>- Ensalada Mixta.</li> <li>- Fruta o Gelatina.</li> <li>- Gaseosa.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pollo a la brasa + papa frita + crema.</li> <li>- Ensalada Mixta o ají parrillero.</li> <li>- Gaseosa.</li> </ul> |

- I.13. Todo envío de alimentos fuera del comedor serán en tapers descartables los cuales estarán dentro de coolers isotérmicos para una mejor higiene y control de cadena frio o caliente.**

- I.14. Implementaremos sistema de control de atención digital con lectora de código de barras (DNI y/o fotocheck), esto permitirá un buen control de atención y valorización.**
- I.15. Transporte del personal de servicio hacia y desde la Operación.**
- I.16. Los gastos del personal de CHAPI SAC (sueldos, uniformes, EPP, alimentación) así como el pago de todos sus beneficios sociales.**
- I.17. SCTR Salud y Pensión.**
- I.18. Mi representada está en capacidad de atender los requerimientos con las especificaciones y exigencias del CLIENTE requiera, contamos con la experiencia y disponibilidad de recursos (humanos, materiales, logísticos y financieros) para brindarles el servicio a la brevedad.**
- I.19. Tenemos experiencia en proyectos pequeños, medianos y grandes; tanto en zonas remotas y ciudades, cumpliendo siempre las expectativas de nuestros clientes hasta finalizar la obra, facilitando soluciones rápidas a sus requerimientos y haciendo que cada comensal se sienta como en casa.**
- I.20. Tiempo de Instalación posterior a la adjudicación 01 mes.**
- I.21. Se considera pago a 45 días, posterior a la facturación.**

## **II. RESPONSABILIDADES BASICAS DEL CLIENTE:**

- II.1. Infraestructura para prestar los Servicio (cocina, comedor, almacenes, otras áreas de trabajo)**
- II.2. Alojamiento personal de concesionario.**
- II.3. Suministro e instalaciones de agua potable y energía eléctrica.**
- II.4. Abastecimiento de agua procesada para elaboración de refresco natural (400 ml por persona)**
- II.5. Transporte de alimentos fuera de los comedores y/o cocinas.**
- II.6. Fumigación de comedores, cocina y demás instalaciones.**
- II.7. La eliminación de los residuos finales orgánicos e inorgánicos propios del servicio.**
- II.8. Cualquier servicio adicional no contemplado en la presente oferta.**
- II.9. Toda pérdida o daño por parte del personal (cliente) a los utensilios, menajería, equipos de trabajo y otros de propiedad del CONSECIONARIO serán facturables.**

### **III. COMPOSICION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION** **(Se anexa programación de menú – ANEXO 01)**

#### **COMPOSICIÓN DEL SERVICIO – (AUTOSERVICIO):**

##### **Desayuno**

- 1.b)** Plato caliente o (huevo a la orden, sándwich, otros)
- 2.b)** Jugo natural ó yogurt o Fruta picada.
- 3.b)** Cereal (avena, maca, kiwicha, etc.) ó (Té, café o milo)
- 4.b)** Pan con relleno en mesa (manjar, mantequilla, mermelada, queso, embutidos, otros)

##### **Almuerzo:**

- 6.b)** 01 Sopa o entrada
- 7.b)** 01 plato de fondo (02 Opciones)
- 8.b)** 01 postre (fruta / gelatina, otros)
- 9.b)** 01 Refresco natural.

##### **Cena:**

- 10.b)** 01 plato de sopa o ensalada (fresca o precocida)
- 11.b)** 01 plato de fondo (01 opciones) o plato rápido.
- 12.b)** 01 postre (mazamorra, keke, galletas)
- 12.b)** 01 Infusión o refresco.



PRESTACION DE SERVICIOS DE  
CONCESION DE ALIMENTACION FRIOS Y  
CALIENTES, COMIDAS CRIOLLAS,  
INTERNACIONALES Y TIPICAS DEL PERU,  
A CENTROS MINEROS, INDUSTRIA,  
COMERCIO, BANCA Y SEGUROS.  
HOTELERIA, LAVANDERIA Y  
TRANSPORTES



adez N° 480, Los Olivos – Lima  
Teléfono: 01 6579048 – Telefax: 01 461 6951  
GMAIL.COM, JONAKER.CHAPI@GMAIL.COM



# ANEXO - 01



## PROGRAMACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION CONCESIONARIO: CONSORCIO CHAPI S.A.C.

| DETALLES           | LUNES                                                | MARTES                      | MIERCOLES                                    | JUEVES                                                                             | VIERNES                                           | SABADO                                       | DOMINGO                                       |
|--------------------|------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| DESAYUNO           |                                                      |                             |                                              |                                                                                    |                                                   |                                              |                                               |
| JUGO               | JUGO DE PAPAYA                                       | JUGO DE NARANJA             | JUGO MIXTO                                   | JUGO DE FRESAS                                                                     | JUGO SURTIDO                                      | JUGO ESPECIAL                                | YOPI                                          |
| LIQUIDO            | QUINUA CON LECHE                                     | AVENA CON MANZANA           | CAFÉ                                         | QUINUA CON MEMBRILLO                                                               | MACA                                              | CHOCOAVENA                                   | CAFÉ                                          |
| PAN/ENTREMES       | PAN CON OPCIONES                                     | PAN CON OPCIONES            | PAN CON OPCIONES                             | PAN CON OPCIONES                                                                   | PAN CON OPCIONES                                  | PAN CON OPCIONES                             | PAN CON OPCIONES                              |
| PREPARACIÓN        | CALDO DE GALLINA                                     | OLLUQUITO CON POLLO         | LOMITO SALTADO                               | TAMAL                                                                              | PATAZCA                                           | PANQUEQUES                                   | TORTILLA DE VERDURAS                          |
| ALMUERZO           |                                                      |                             |                                              |                                                                                    |                                                   |                                              |                                               |
| ENTRADA            | SOLTERITO                                            | TEQUEÑOS                    | ENSALADA COCIDA                              | PAPAS EN CREMA DE ROCOTO                                                           | HUEVOS AL NIDO                                    | CHOCLO CON QUESO                             | NUGGETS DE POLLO                              |
| SOPA               | SOPA DE RES CON VERDURAS                             | MENESTRON                   | SUTANCIA DE RES                              | CALDO BLANCO                                                                       | MENESTRON                                         | CONSUME DE POLLO CON FIDEOS                  | AGUADITO                                      |
| PLATO DE FONDO1    | MALAYA FRITA CON YUCA Y SS CRIOLLA                   | SUDADO DE PESCADO           | POLLO A LA PLANCHA CON PEPIÁN DE CHOCLO      | PARRILLADA DOS SABORES (CARNE Y POLLO), PAPAS SANCOCHADA, CHOCLO, CREMA Y ENSALADA | ASADO CON PURÉ                                    | PACHAMANCA DE POLLO CON HABAS, CAMOTE Y APA  | ROCOTO RELLENO CON PASTEL DE PAPAS Y ENSALADA |
| PLATO DE FONDO2    | POLLO AL HORNO CON GARBANZO A LA ESPAÑOLA Y ENSALADA | ADOBO DE RES CON CAMOTE     | GALLINA AL MANI CON PAPA SANCOCHADA          |                                                                                    | PESCADO FRITO CON ARROZ A LA JARDINERA Y ENSALADA | CHULETA AL HORNO CON CARAPULCRA Y SS CRIOLLA |                                               |
| GUARNICIÓN         |                                                      |                             |                                              |                                                                                    |                                                   |                                              |                                               |
| POSTRE/FRUTA       | NARANJA                                              | PLATANOS                    | GRANADILLA                                   | GELATINA                                                                           | MANZANA                                           | MANDARINA                                    | SANDIA                                        |
| REFRESCO           | REF. ECO                                             | REF:CARAMBOLA               | REF: MARACUYA                                | REF:MAIZ MORADO                                                                    | REF:NARANJA                                       | INF:ANIS                                     | REF:COCONA                                    |
| CENA               |                                                      |                             |                                              |                                                                                    |                                                   |                                              |                                               |
| SOPA               | CREMA DE ZAPALLO                                     | SOPA CRIOLLA                | CALDILLO DE HUEVOS                           | SOPA DE QUINUA                                                                     | SOPA DE SÉMOLA CON RES                            | SOPA CHINA                                   | SOPA A LA MINUTA                              |
| PLATO DE FONDO     | SALTADO DE COLIFLOR CON CARNE                        | GUISADO DE CAIGUA CON POLLO | CARNE AL VINO CON PAPA, ARROZ CON ARVERJITAS | FRICASE DE PAVITA CON PAPA SANCOCHADA                                              | MILANESA CON TALLARINES VERDES                    | PICANTE DE ATUN                              | POLLO CON CHAMPIÑONES Y PAPAS AL PEREJIL      |
| GUARNICIÓN         |                                                      |                             |                                              |                                                                                    |                                                   |                                              |                                               |
| POSTRE             | MAZAMORRA DE PIÑA                                    | WAFER                       | COMPOTA DE FRUTAS                            | GALLETA                                                                            | ARROZ SAMBITO                                     | GALLETA                                      | BUDIN                                         |
| LIQUIDO            | INFUSION                                             | INFUSION                    | INFUSION                                     | INFUSION                                                                           | INFUSION                                          | INFUSION                                     | INFUSION                                      |
| VAL NUTRIC         |                                                      |                             |                                              |                                                                                    |                                                   |                                              |                                               |
| TOTAL CALORIAS/DIA | 2705 kcal                                            | 2840 kcal                   | 2815 kcal                                    | 2910 kcal                                                                          | 2830 kcal                                         | 2690 kcal                                    | 2880 kcal                                     |
| %PROTEINAS         | 19.0                                                 | 18.9                        | 19.5                                         | 18.7                                                                               | 19.2                                              | 19.2                                         | 19.0                                          |
| %LIPIDOS           | 24.3                                                 | 25.0                        | 23.9                                         | 26.6                                                                               | 25.6                                              | 27.3                                         | 26.2                                          |
| %CARBOHIDRATOS     | 56.7                                                 | 56.1                        | 56.6                                         | 54.7                                                                               | 55.2                                              | 53.5                                         | 54.8                                          |

\* Este menú está sujeto a variaciones de acuerdo al stock del almacén, manteniendo la calidad de la preparación.

Lic. Jessenia Crisostomo I.  
C.N.P. 3003