

N° 10

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN



SUNQU

MARIA CATALINA GOMEZ

10156479662

RESTAURANTE SUNQU

1. Introducción

El restaurante Sunqu eta ubicado dentro del hotel Sunqu que es un moderno y elegante hotel de 3 estrellas, ideal para una estancia acogedora y vacaciones, los espacios del Hotel Sunqu se inauguró el 23 de octubre del 2021 son nuevos, luminosos y acogedores.

Restaurante Sunqu está diseñado para brindar un servicio de calidad de alimentación para brindar un alimento sano, al igual que nuestro personal, buscamos mejorar la experiencia del usuario y que puedan ser superadas sus expectativas.

2. Base

Regirán para efectos de esta contratación privada, las bases expuestas en el TRD

3. Objeto

El propósito de este documento es presentar los aspectos generales y requerimientos técnicos para contratar el Servicio de alimentación. Se busca dar un servicio adecuado a lo requerido e indicado en el presente documento, que este cumpla fielmente lo requerido por OHLA. En ese sentido, es de entera nuestra responsabilidad incluir en su propuesta todos los recursos necesarios y suficientes para la prestación del Servicio cumpliendo los estándares de protocolos COVID-19.

4. Ubicación

La ubicación del Hospedaje se encuentra ubicado en Calle Los Patriotas Mz “I” Lote 31 dentro del distrito de Sayán, provincia de Huaura, departamento de Lima.

5. Asesoría Nutricional

El plan de alimentación estará a cargo de:

Licenciada Nayla Garcia Gargatt, egresada de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión de la carrera de Bromatología y Nutrición y la Magister Norma Elvira Muguruza Crispin.

6. Capacidad instalación de Comedor en Hospedajes y Campamento

Por ser un restaurante que su establecimiento está dentro del mismo Hotel Sunqu de 3 estrellas, estamos en la capacidad de brindar una alimentación adecuada conforme a los horarios impuestos en el TRD.

Tenemos la capacidad para dar alimentación a más de 60 personas.

7. Documentación del comedor y sus operadores

Los siguientes documentos están en trámite en estos momentos:

Para la implementación del BPM, y los manuales estará a cargo de la empresa Truex Corp E.I.R.L con 20604573611.

TRUEX CORP E.I.R.L

Es una empresa especializada en la consultoría y Capacitación de inocuidad BPM, POES, HACCP y SIG.

La Magister Norma Elvira Muguruza Crispin a través de la empresa Truex Corp implementara los manuales y capacitación que están realizándose

El periodo de la implementación será de **1 mes y medio** y se encuentran en trámite:

Manual de Programa de higiene y saneamiento.

Manual BPM

Protocolo de EPP para manipulación de alimentos y servicios afines.

Programa de recetas estandarizadas plan de control de trazabilidad - manual de buenas prácticas de manufactura

Programa de limpieza y desinfección

Programa de recetas estandarizadas

Programa de control de proveedores

Capacitación al personal del restaurante.

Asimismo, los demás documentos se implementarán en el periodo de:

.Certificado de Desratización será y están en trámite de **3 semanas**

Certificación BPM en **2 meses**

Permiso de Funcionamiento otorgado por el Ministerio de Salud en **2 meses**

Carnet de salud de los manipuladores de alimentos en un mes

PLAN COVID19 será en **3 semanas**