

BASES GENERALES Y ESPECÍFICAS

CONVOCATORIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COMEDOR/CAFETERIA DEL CENTRO INTERNACIONAL DE LA PAPA (CIP)

Lima, noviembre 2017

BASES GENERALES

1. ANTECEDENTE

El Centro Internacional de la Papa (CIP) fue fundado en 1971 como una institución de investigación y desarrollo de raíces y tubérculos que ofrece soluciones sostenibles a los problemas mundiales apremiantes del hambre, la pobreza y la degradación de los recursos naturales.

CIP es verdaderamente un centro global, con sede en Lima, Perú y oficinas en 20 países en desarrollo de Asia, África y América Latina. Trabajando en estrecha colaboración con nuestros socios, el CIP busca lograr la seguridad alimentaria, el aumento del bienestar y la equidad de género para las personas pobres del mundo en desarrollo.

El CIP forma parte del Consorcio CGIAR, una alianza mundial que une a organizaciones dedicadas a la investigación para un futuro seguro de alimentos.

Continuando con su objetivo de brindar un servicio de calidad para sus trabajadores y personal administrativo, el CIP convoca un concurso para la entrega en concesión de su comedor ubicado en la Av. La Molina 1895, La Molina, Lima, Perú.

1.1. Convocatoria y objeto del concurso

El objeto del presente concurso es la selección de una persona jurídica especializada en la prestación de servicios de alimentación que se encuentre en la capacidad de operar y administrar el comedor del CIP.

La concesión tendrá un plazo de veinticuatro (24) meses contados a partir de la puesta en operación del servicio requerido. Este plazo podrá ser renovado previo acuerdo entre CIP y el Concesionario ganador de la convocatoria.

El concurso se desarrollará de acuerdo a lo establecido en las presentes bases.

1.2. Cronograma del Concurso

La presente licitación se rige por el siguiente cronograma:

| # | Descripción | Responsable | Fecha Inicio | Fecha Límite |
|----|---|-----------------|--------------|--------------|
| 1 | Formación de Comité de evaluación | CIP | 15/11/2017 | 20/11/2017 |
| 2 | Convocatoria a los proveedores y envío de RFP. | CIP | 23/11/2017 | 24/11/2017 |
| 3 | Envío de "Aceptación de participación" | PROVEEDOR | 27/11/2017 | |
| 4 | Visita de los postores | PROVEEDOR | 28/11/2017 | |
| 5 | Visita de Evaluación a concesionarios | COMITÉ | 29/11/2017 | 30/11/2017 |
| 6 | Envío de consultas | PROVEEDOR | 29/11/2017 | |
| 7 | Absolución de consultas | COMITÉ | 04/12/2017 | |
| 8 | Recepción de Propuestas Técnicas y Comerciales. | CIP | 11/12/2017 | |
| 9 | Evaluación de propuestas | COMITÉ | 12/12/2017 | 14/11/2017 |
| 10 | Selección de Ganadores y adjudicación de los servicios | CIP | 15/12/2017 | |
| 11 | Firma de Contrato | CIP | 18/12/2017 | |
| 12 | Reunión de trabajo - Validación de cronograma y presentación de equipo. | PROVEEDOR - CIP | 18/12/2017 | |
| 13 | Implementación Cafetería por el nuevo concesionario. | PROVEEDOR | 20/12/2017 | 03/01/2018 |
| 14 | Inicio de los servicios | PROVEEDOR | 04/01/2018 | |

1.3. Interpretación y referencias

Los términos y expresiones utilizadas en estas Bases se interpretarán en su sentido natural y obvio, salvo que específicamente se les haya asignado otro significado en este documento o sus anexos; y en cualquier caso, de acuerdo a las normas vigentes en Perú.

Se considerará, sin admitirse prueba en contrario, que todo participante en este proceso conoce las leyes y regulaciones vigentes en el país y aplicables a procesos de contratación de la misma naturaleza.

2. CONSULTAS E INFORMACION

2.1. Consultas sobre las Bases

A partir de la fecha indicada en el cronograma del concurso y hasta la fecha señalada en el mismo, los postores, a través de sus representantes, podrán hacer consultas o solicitar la aclaración de cualquier punto de las Bases.

Las consultas y/o solicitudes de aclaración se formularán por escrito y deberán ser remitidas a **Ximena Ganoza, Gerente de Logística, (x.ganoza@cgiar.org)**.

Aquellas consultas y/o solicitudes que sean presentadas fuera del plazo indicado en el cronograma, no serán tomadas en cuenta para este concurso.

2.2. Confidencialidad

Toda información de la cual los postores tomen conocimiento, como parte del presente concurso deberá mantenerse en estricta confidencialidad. Este compromiso de confidencialidad es extensivo y deberá ser asumido por todos los postores participantes, independientemente de si resultan ganadores o no.

En tal sentido, se establece que cualquier perjuicio que se ocasione por la violación de esta obligación de confidencialidad será de responsabilidad exclusiva del postor que incumpla el acuerdo.

2.3. Limitación de responsabilidad

Todos los postores deberán basar su decisión de presentar o no su propuesta técnica y económica, así como respecto del contenido de estas, en sus propias investigaciones, exámenes, inspecciones, visitas, análisis y conclusiones sobre la información referencial puesto a disposición por el CIP, y la que él de manera particular haya procurado, a su propio y entero riesgo.

3. ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO A PRESTAR

3.1. Consideraciones de carácter técnico – económico

a. Plazo de validez de la oferta

La propuesta, en su aspecto técnico y económico, se mantendrá vigente hasta la suscripción del contrato.

b. Requerimiento y especificaciones del servicio

En el Anexo N.º 1 se explican en detalle las especificaciones técnicas de los servicios materia de la presente licitación, siendo estas las condiciones o características mínimas, de cumplimiento obligatorio, por lo tanto, las propuestas pueden superarlas.

El postor necesariamente presentará una oferta integral, es decir que incluya todos los servicios licitados.

c. Instalaciones

El CIP pondrá a disposición de la empresa ganadora las instalaciones

| Áreas | m2 |
|-------------------|---------------|
| Cocina | 67.14 |
| Barra de servicio | 83.96 |
| Lounge | 59.02 |
| Comedor terraza | 190.39 |
| Comedor privado | 31.02 |
| Almacén | 22.86 |
| Total | 454.39 |

El concesionario asumirá la totalidad de los costos de mantenimiento de las mismas, así como las adecuaciones que considere necesarias para brindar el servicio correspondiente.

Como parte de las responsabilidades de las instalaciones por parte del concesionario se encuentra la limpieza periódica necesaria de la trampa de grasa.

La empresa ganadora asumirá el costo de las fumigaciones de los ambientes del comedor-cafetería y cocina asignados.

Durante el servicio de almuerzo, la limpieza del comedor será responsabilidad del concesionario. Una vez al día, el CIP asignará personal de limpieza al comedor. La limpieza de las áreas de cocina almacén y baños usados por el personal del postor serán de su completa responsabilidad.

d. Bienes y Equipos para dar el servicio

En el Anexo 2 se encuentran detallados equipos que el CIP pondrá a disposición del ganador del concurso para la prestación del servicio.

El mantenimiento de los equipos en uso para brindar el servicio estará a cargo del concesionario.

El inventario de bienes y utensilios se le dará al postor ganador.

La reposición de los bienes entregados para brindar el servicio estará a cargo del concesionario.

e. De los gastos del consumo de agua, energía eléctrica y gas

El abastecimiento de gas es de completa responsabilidad del concesionario. En cuanto a los gastos del consumo de agua y energía eléctrica, el CIP establecerá un fee de 700 nuevos soles a pagar por el concesionario que cubra el gasto correspondiente por los servicios de la concesión.

f. Manejo de residuos

El ganador del concurso deberá adecuarse al Plan de manejo de residuos establecidos por el CIP. Se cuenta con un punto de acopio para uso del concesionario.

g. Del área responsable de la supervisión del servicio

El CIP realizará inspecciones periódicas que verifiquen la ejecución, desarrollo y cumplimiento del servicio conforme a lo establecido en las presentes bases. Estas inspecciones serán registradas y compartidas con el concesionario que obtenga la Buena Pro, el cual se compromete a establecer un plan de trabajo inmediato para el levantamiento de los hallazgos.

h. Período de prestación de los servicios

El período de prestación de los servicios será por veinticuatro (24) meses contados a partir de la puesta en operación del servicio, con la opción de acuerdo a evaluación de poder renovar contrato.

i. Condiciones básicas para garantizar la prestación del servicio

- El concesionario asume plena autonomía técnica y la responsabilidad para el desarrollo de sus actividades propias del servicio que prestará.
- El personal que brindará el servicio deberá estar en la planilla del concesionario, por lo que no tendrán vínculo laboral con el CIP. El concesionario se obliga a cumplir con el pago puntual de las remuneraciones y demás derechos laborales que le corresponda al personal asignado a brindar el servicio. el CIP requerirá documentación que acredite el cumplimiento de lo antes señalado mensualmente.
- Considerando que el incumplimiento de las obligaciones legales del Concesionario frente a su personal constituye una transgresión de la ley y podría, eventualmente, producir una paralización o suspensión de los servicios brindados, con el grave perjuicio que ello implica, queda establecido que el Concesionario deberá cumplir rigurosa y oportunamente con dichas obligaciones y que el CIP en tanto tome conocimiento de algún incumplimiento, podrá solicitar ante las autoridades competentes las inspecciones y sanciones que correspondan, pudiendo, inclusive, resolver el contrato de haberse verificado tal incumplimiento.
- El Concesionario brindará todas las facilidades necesarias para que el CIP, realice las veces que lo considere necesario, por sí o por terceros, inspecciones (físicas o documentarias) en los locales o instalaciones donde el concesionario prestara el servicio para verificar el cumplimiento de los requisitos de la prestación referidos a satisfacción, calidad, cantidad y oportunidad.

j. Condiciones de carácter económico y otro

La oferta para la prestación de los servicios de Alimentación, se presentará a todo costo; los precios se cotizarán en soles, incluyendo IGV.

3.2. Sistema y condiciones de adjudicación

- a. La evaluación de las propuestas técnicas y económicas se realizarán en una misma etapa de carácter reservado, a cargo del comité de licitación.
- b. El Comité de Convocatoria calificará cada propuesta de acuerdo a las presentes bases y según los tramos de puntuación definida para los factores a evaluar.

Los factores de evaluación:

| N° | Ítem |
|----|--|
| 1 | Años de experiencia |
| 2 | Evaluación de visita técnica realizada por el CIP |
| 3 | Plan de calidad: Política de calidad – BPM |
| 4 | Propuesta técnica: <ul style="list-style-type: none">- Menú: variedad en la frecuencia- Valor agregado- Recursos humanos: Estructura propuesta |
| 5 | Reporte de Infocorp – PDTs |
| 6 | Carta de referencia bancaria positiva |
| 7 | Propuesta económica atractiva en relación a lo ofertado |

- c. Como resultado de la etapa de evaluación el CIP definirá el resultado de calificación obtenido por los postores; a partir de éste el CIP podrá adjudicar la Buena Pro directamente al postor que ocupe el primer lugar o podrá solicitar, si así lo cree conveniente, una reconsideración de las ofertas técnica y económica presentadas.
- d. El CIP se reserva el derecho de declarar desierto el otorgamiento de la Buena Pro, en caso que las condiciones técnicas o económicas propuestas por los postores no satisfagan los requerimientos o las expectativas del CIP.

3.3. Presentación de propuestas y otorgamiento de la Buena Pro

- a. La presentación de las Propuestas Técnica y Económica se hará mediante la entrega de dos sobres separados y debidamente cerrados y dirigidos a la Gerente de Logística, Ximena Ganoza en el local del CIP ubicado en Av. La Molina 1895, La Molina.
- b. Las propuestas Técnica y Económica se presentarán impresas en papel con membrete del postor.
- c. Las propuestas se entregarán igualmente en formato digital, 01 CD o USB que contenga ambas propuestas.
- d. Es obligatoria la presentación de todos los documentos y/o información requeridos en las presentes Bases.
- e. Las ofertas deberán presentarse en moneda nacional.
- f. Las ofertas deberán indicar claramente el impuesto de ley, conforme lo establecen las normas legales vigentes.
- g. El comité de Evaluación en acto privado, procederá a abrir los sobres de los postores que contienen las propuestas técnica y económica para su respectiva evaluación.

3.4. Forma de presentar las propuestas

a. Propuesta Técnica

La propuesta técnica deberá contener todos los aspectos indicados a continuación:

- Carta de presentación de las propuestas.
- Índice de la información contenida en los alcances de todos los servicios licitados.
- Declaración Jurada de Datos Generales del Postor, en la que se indicará la razón social, N° de RUC, dirección, representante legal, N° DNI de éste, N° de ficha o folio de inscripción en los registros públicos.
- Documentación obligatoria:
 - Reporte de Infocorp
 - PDT SUNAT de los últimos dos años (2016)
 - Copia ficha RUC
 - Carta de referencia bancaria
 - Declaración Jurada indicando que se cumplirá todo lo detallado en la propuesta técnica.
 - Declaración jurada de compromiso para la realización de exámenes microbiológicos. Frecuencia mínima: tres veces al año
- Detalle de propuesta:
 - Detalle de experiencia: cliente, tiempo del contrato, cantidad de comensales, monto facturado del contrato
 - Estructura de personal

- Propuesta alimentaria: considerando programación de 30 días por cada tipo de menús
- Propuesta de sistema de control para descuento por planilla.
- Plan de calidad
- Valor agregado propuesta del postor
- Plan de ejecución del servicio (cronograma)

b. Propuesta Económica

Los postores deberán elaborar su propuesta económica para los servicios solicitados considerando:

- Costo de los almuerzos en sus diferentes alternativas (básico, ejecutivo, dietético). También deberán indicar los gramajes en crudo, frecuencia, y detalles nutricionales amparados bajo el precio ofertado.
- Costos de servicios adicionales. Detallar lo que incluye:
 - Coffee breaks
 - Snacks
 - Gaseosas y similares
 - Desayunos
- En el caso de eventos especiales, se solicitará cotización por evento puntual

IV. Condiciones Contractuales

4.1 Suscripción del contrato

a. El contrato a suscribir entre el CIP y el ganador de la Buena Pro estará conformado por los siguientes documentos:

- El contrato.
- La presente Base
- La propuesta Económica y Técnica

4.2 Facturación y pagos

Los servicios son facturados directamente a los usuarios del servicio, sin embargo, se puede aplicar el descuento por planilla con la presentación del DNI o fotocheck, para lo cual se deberá contar con un sistema de control de amigable verificación del CIP.

Una vez al mes se le presentara la facturación para los descuentos por planilla al CIP y este realizara el pago directamente al concesionario.

4.3 Resolución del Contrato

Son causales para una evaluación por parte del CIP de resolución del contrato, lo siguiente:

El incumplimiento injustificado o reiterativo por parte del Concesionario de:

- Del plazo de iniciación de su obligación contractual o de la propia ejecución del Servicio.
- De la ejecución en forma reiterada y deficiente o por dolo de sus obligaciones.
- Actos reñidos contra las normas del CIP cometidos en forma reiterada por el personal del concesionario y que afecten a la operación y continuidad del servicio.
- Actos que afecten la salud de las personas que reciben el servicio.
- Actos que afecten el prestigio del CIP.
- El empleo de personal no autorizado o prohibido para la realización de los servicios.
- La no subsanación por parte del Concesionario de los plazos establecidos por el CIP de cualquier incumplimiento al contrato, así como de las obligaciones que afecten la prestación del servicio.
- Modificar y/o alterar sin autorización el bien cedido en uso, así como otras acciones que deterioren y/o destruyan los bienes muebles cedidos en uso.

4.4 Disposiciones Finales

- a. La información proporcionada por el postor al CIP de su participación en la presente Licitación tiene el carácter de declaración jurada.
- b. El postor es responsable del contenido de la información presentada por su representante.

ANEXO N° 1

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. Aspectos Generales

El servicio de Alimentación comprende lo siguiente:

- Almuerzo Básico
- Almuerzo Ejecutivo
- Almuerzo Dietético
- Platos a la carta
- Desayunos
- Snacks
- Gaseosas
- Coffee Breaks
- Eventos especiales (cenas, almuerzos, fechas especiales)

El concesionario deberá tener en cuenta el calendario de trabajo del CIP, se estima un promedio de 210 días de trabajo efectivos por año.

El CIP podrá requerir al Concesionario preparaciones especiales para ocasiones importantes, como: reuniones de ejecutivos u otras actividades que deberán ser facturadas de manera individual.

2. Alcance

a. Servicio de alimentación

Para el proceso de evaluación, los postores harán su propuesta de menús para sus primeros treinta (30) días de operación, mostrando la variación y frecuencia de cárnicos; así como la distribución nutricional (proteínas/grasas/carbohidratos) lograda con cada menú.

Nuestros colaboradores están divididos en dos tipos de público según su actividad laboral: 60% administrativos y 40% operarios y campo.

Especificar en cada caso como estaría distribuido el menú de acuerdo a los requerimientos calóricos y energéticos de cada tipo de personal.

Una vez obtenida la buena pro, la programación mensual debe ser validada por una nutricionista del concesionario, entregándose una semana antes del fin del mes, con la intención de que sea aprobada por el CIP.

Todos los productos utilizados en la producción de los alimentos deben tener obligatoriamente registro sanitario vigente.

a. Horario de atención del comedor

- El horario de atención será de lunes a viernes de 07:30 a 16:00 horas
- El horario de almuerzo de lunes a viernes será de 11:30 a 13:00 horas.

b. Estructura del servicio de almuerzo

| Componente | Descripción | Gramaje |
|-----------------------|--|--|
| Entrada o Sopa | 1 opción de cada uno a elegir 1. | - |
| Cárnico | 2 opciones a elegir 1 | 225 gramos con hueso / 130 sin hueso |
| Arroz o Pasta | | 120 gramos en arroz |
| Guarnición | Tubérculo o leguminosa | 100 a 120 gramos en tubérculo / 40 gramos en leguminosa. |
| Postre | 1 opción a elegir entre una opción preparada o fruta natural. | Fruta de 100 a 140 gramos |
| Refresco | Una preparación en dos opciones: preparación con azúcar y preparación sin azúcar | A discreción |

c. Dosificación de insumos

El Concesionario deberá de especificar el detalle de las frecuencias cárnicas y otros insumos para todas las comidas propuestas.

Cada postor podrá proponer su propia estructura en relación a la frecuencia de cárnicos e insumos que le permitan asegurar un mejor servicio.

3. Requerimiento de personal

La empresa debe garantizar el óptimo desarrollo de sus actividades, con el personal necesario para el mismo. Deberán presentar su estructura de personal, la cual será parte del proceso de evaluación.

En general todo el personal deberá tener experiencia comprobada y contar con el entrenamiento adecuado para cumplir con los estándares de servicio, calidad gastronómica, seguridad, logística y almacenamiento de insumos, y toda actividad necesaria para ejecutar con calidad los servicios que comprende la presente licitación.

Para la función de Nutricionista se deberá contar con un profesional colegiado habilitado con experiencia, que valide los menús presentados mensualmente por el postor. Dicho personal también deberá realizar visitas al comedor, al menos una vez al mes.

Se deberá presentar los CVs simples del siguiente personal:

- Administrador asignado a la operación.
- Jefe de Cocina asignado a la operación.
- Nutricionista Corporativo
- Responsable de Calidad Corporativo

El personal deberá contar con la siguiente documentación:

- Carnet Sanidad
- Certificado de antecedentes policiales.

ANEXO N° 2

INVENTARIO DE EQUIPOS

| # Item | DESCRIPCIÓN | CANTIDADES | Observación |
|--------|---|------------|------------------|
| 1 | PORTACUBIERTOS Y BANDEJAS | 1 | ACERO INOXIDABLE |
| 2 | BAÑO MARIA Y MESA DE APOYO | 1 | ACERO INOXIDABLE |
| 3 | CONSERVADORA ENTRADAS Y ENSALADAS | 1 | ACERO INOXIDABLE |
| 4 | DISPENSADOR DE REFRESCO | 1 | IBBL |
| 5 | MESA DE TRABAJO SOPORTE REFRESQUERA | 1 | ACERO INOXIDABLE |
| 6 | DISPENSADOR SALSAS | 1 | |
| 7 | TICKETERA | 1 | |
| 8 | LECTORA DE CODIGOS | 1 | |
| 9 | CAJA REGISTRADORA | 1 | |
| 10 | COMPUTADORA + PANTALLA | 1 | |
| 11 | MONITOR | 1 | |
| 12 | MESA DE SOPORTE (ZONA DE CAJA) | 1 | ACERO INOXIDABLE |
| 13 | CORTINA DE AIRE INDUSTRIAL | 2 | |
| 14 | CAMPANA EXTRACTORA | 1 | |
| 15 | COCHE TRANSPORTADOR | 2 | 2 cuerpos |
| 16 | PLANCHA Y HORNO INTEGRADOS | 1 | Garland |
| 17 | HORNO LAINOX | 1 | 6 bandejas |
| 18 | COCINA 4 HORNILLAS | 1 | |
| 19 | COCINA 3 HORNILLAS CON PLANCHA ACERO | 1 | |
| 20 | MESA DE TRABAJO | 3 | ACERO INOXIDABLE |
| 21 | CONGELADORA BOSCH | 1 | |
| 22 | MOLEDORA INDUSTRIAL | 1 | Hobart |
| 23 | LAVADERO DOBLE DE ACERO INOXIDABLE | 1 | 2 POZAS |
| 24 | OLLA ARROCERA 9 LTS | 1 | IMACO |
| 25 | LICUADORA CROMADA | 1 | Wodil |
| 26 | ESTANTES DE ACERO | 2 | |
| 27 | LAVAPLATOS DE SOMBRERO | 1 | Hobart |
| 28 | MESA DE SOPORTE | 1 | ACERO INOXIDABLE |
| 29 | LAVADERO INDUSTRIAL CON REJILLA | 1 | 1 POZA |
| 30 | MESA DE SOPORTE DE LAVADERO | 1 | ACERO INOXIDABLE |
| 31 | FILTRO DE AGUA - OZONO MATIC | 1 | |
| 32 | CARRO TRANSPORTADOR DE PLATOS 2 CUERPOS | 2 | ACERO INOXIDABLE |
| 33 | COCHE DE SERVICIO 7 NIVELES | 5 | |
| 34 | COCHE DE SERVICIO 2 NIVELES | 2 | |
| 35 | REFRIGERADORA | 1 | BOSCH |
| 36 | CAFETERA | 1 | QUALITY EXPRESO |
| 37 | MOLEDORA DE CAFÉ | 1 | QUALITY EXPRESO |
| 38 | EQUIPO DE SONIDO | 1 | |

| | | | |
|----|---|---|------------------|
| 39 | MESA DE TRABAJO 2.10 MTS | 6 | ACERO INOXIDABLE |
| 40 | CONSERVADORA 3 PUERTAS ACERO | 1 | REDSA |
| 41 | CONSERVADORA Y CONGELADORA 2 PUERTAS | 1 | APIN |
| 42 | CONSERVADORA 3 PUERTAS | 1 | TRAULSEN |
| 43 | CONGELADORA 3 PUERTAS | 1 | TRAULSEN |
| 44 | CORTADORA DE EMBUTIDOS (Rebanadora) | 1 | Hobart |
| 45 | LAVADERO DE MANOS | 1 | |
| 46 | LAVADERO DOBLE DE ACERO INOXIDABLE | 1 | 2 POZAS |
| 47 | CARRO TRANSPORTADOR DE PLATOS | 1 | ACERO INOXIDABLE |
| 48 | BALANZA ELECTRONICA DIGITAL PLATAFORMA 150 KG | 1 | GSC |
| 49 | LICUADORA INDUSTRIAL | 1 | 15 LTS |
| 50 | PICADORA DE VERDURAS | 1 | TRS |
| 51 | BATIDORA INDUSTRIAL 6 LTS | 1 | KITCHENAID |
| 52 | HORNO MICROONDAS | 3 | COMEDOR |
| 53 | ESTANTES DE ACERO | 6 | ALMACEN |
| 54 | MESA BAJA SOPORTE ACERO | 1 | ALMACEN |
| 55 | BALANZA ELECTRONICA 40 KG | 1 | ALMACEN |

ANEXO N° 3

HISTÓRICO DE VENTAS

Octubre 2017

| N° | Tipo de productos | Cantidad |
|----|---------------------------------|--------------|
| | Menús | 2,608 |
| | Platos a la carta | 522 |
| | Cafetería | 2,023 |
| | TOTAL, DE VENTAS OCTUBRE | 5,153 |

Septiembre 2017

| N° | Tipo de productos | Cantidad |
|----|------------------------------------|--------------|
| | Menús | 2,526 |
| | Platos a la carta | 575 |
| | Cafetería | 2,125 |
| | TOTAL, DE VENTAS SEPTIEMBRE | 5,226 |

Agosto 2017

| N° | Tipo de productos | Cantidad |
|----|--------------------------------|--------------|
| | Menús | 2,691 |
| | Platos a la carta | 676 |
| | Cafetería | 1,558 |
| | TOTAL, DE VENTAS AGOSTO | 4,925 |