



TÉRMINOS DE REFERENCIA

1. Área Usuaría / Técnica

Unidad de Servicios Generales y Mantenimiento (UNSEG).

2. Denominación de la contratación

Servicio de concesionario de alimentos.

3. Finalidad pública

Suministrar racionamiento al personal militar nombrado a la sede de San Isidro de la Agencia Espacial.

4. Actividad del POI

Gestión administrativa.

5. Descripción y cantidad del servicio

Las raciones estimadas para la presente contratación, son las siguientes:

ÍTEM N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD DIARIA DE RACIONES	DÍAS	CANTIDAD TOTAL DE RACIONES	U.M.
1	Servicio de alimentación (almuerzo)	27	188	5,076	UND

6. Actividades

6.1.1. Los almuerzos deberán entregarse en el comedor de la Entidad de lunes a viernes (días hábiles) en el horario de 12:00 horas a 12:30 horas, pudiendo este variar previa comunicación al contratista con una anticipación de 2 horas del inicio de la atención en el comedor.

6.1.2. El contratista estará a cargo de la preparación y suministro de las raciones, el cual comprende la producción, almacenamiento, transporte, manipulación y entrega deberá efectuarse en condiciones óptimas de modo que no afecte la calidad y el estado de los mismos, en estricto cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente.

6.1.3. El contratista está obligado a utilizar en la elaboración de las raciones las porciones de acuerdo a lo establecido en los presentes términos de referencia.

6.1.4. La asignación de menaje por comensal se detalla a continuación:

N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	U.M.	MEDIDAS MÍNIMAS	OBSERVACIÓN
1	Envase descartable para segundo con tapa	1	UND	900 ml	Entregar siempre
2	Envase descartable para sopa o ensalada con tapa	1	UND	750 ml	Entregar siempre



3	Vaso o botella con tapa	1	UND	350 ml	Entregar siempre
4	Cuchara descartable	1	UND		Entregar cuando menú incluye sopa
5	Cuchillo descartable	1	UND		Entregar siempre
6	Tenedor descartable	1	UND		Entregar siempre
7	Servilletas de papel	2	UND		Entregar siempre

6.1.5. Gramaje

Entradas o sopas

- Los cárnicos para las sopas deberán pesar:
 - ❖ 30 gr pollo o carne roja sin hueso,
 - ❖ 50 gr gallina o pollo o carne con hueso.
- Las entradas elaboradas en variedades como vegetales frescos, vegetales cocidos, a base de tubérculos, cárnica o tipo pastel u otros, deberán tener un peso mínimo por ración de 150g.

Platos de fondo

- Cárnico de origen bovino o porcino (carnes rojas):
 - ❖ Con hueso (chuleta, carne de cerdo, bistec, etc.) 180 g. como mínimo.
 - ❖ Sin hueso 120 g. como mínimo.
- Cárnico de origen avícola (pollo):
 - ❖ Con hueso 160 g. como mínimo.
 - ❖ Sin hueso 120 g. como mínimo.
- Guarnición de arroz 100 g y pastas 125 g.
- Menestras 60 gr (dos veces por semana).
- Tubérculos 100 gr peso neto, verduras cocidas 150 g. por ración.

6.1.6. Programación de las proteínas de origen animal por semana

DESCRIPCIÓN	Nº DE VECES
Carnes rojas	De 1 a 3 veces
Pollo	De 1 a 3 veces
Pescado y mariscos	Mínimo 1 vez

6.1.7. Sistema de consumo y control

- La programación de la primera semana deberá entregarse como parte de la documentación para el perfeccionamiento del contrato. Posteriormente, el contratista entregará el último día hábil de cada semana un cronograma de menús que serán preparados para la semana siguiente, la Unidad de Servicios Generales y Mantenimiento será la encargada de aprobarla u observarla en caso se requiera modificaciones, el menú no deberá repetirse por los menos en 10 días hábiles.
- La Entidad entregará diariamente al contratista, en el horario de 09:00 a 10:00 horas, la relación del personal que está autorizado a consumir el servicio

contratado, a efectos de que se entreguen el número exacto de menús.

- La Entidad consolidará y conciliará mensualmente el reporte del servicio autorizado con la factura mensual del racionamiento consumido, elaborando el informe correspondiente para el control y pago respectivo.
- Asimismo, la Entidad verificará que las raciones se entreguen exclusivamente al personal autorizado por la Entidad, quedando prohibido brindar el servicio a personal no autorizado.
- El Contratista deberá llevar un control de raciones diarias atendidas, proporcionando de manera mensual como entregable para pago una copia de dicho control a la Entidad.

7. Plan de trabajo

No aplica a la presente contratación.

8. Reglamentos según leyes, reglamentos técnicos, normas metrológicas y/o sanitarias nacionales, reglamentos y demás normas

- Reglamento sobre vigilancia y control de los alimentos y bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- Normas para el establecimiento y funcionamiento del servicio de alimentación colectiva, aprobada por Resolución Suprema N° 0019-81-SA/DVM.
- Disposición higiénico-sanitarias que emite el Ministerio de Salud, como la Norma Sanitaria para el funcionamiento de Restaurantes y Servicios a fines (Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA), Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva (Resolución Ministerial N° 157-2021/MINSA) y otras que le resulten aplicables.
- La Décima disposición complementaria final del Decreto Legislativo N° 1132 señala que corresponde al Pliego Ministerio de Defensa proveer el servicio de alimentación al personal de las fuerzas armadas.

9. Impacto Ambiental

No aplica a la presente contratación.

10. Seguros

No aplica a la presente contratación.

11. Prestaciones accesorias a la prestación principal

No aplica para la presente contratación.

12. Lugar de prestación del servicio

En la sede principal de la Agencia Espacial del Perú - CONIDA, calle Luis Felipe Villarán N°1069 Urb. Malibú, distrito de San Isidro - provincia y departamento de Lima.

13. Plazo de ejecución del servicio

El plazo de ejecución del servicio será a partir del día siguiente de perfeccionado el contrato hasta el 31 de diciembre de 2025 o hasta el consumo total de los menús contratados.

14. Entregables

El contratista presentará el último día hábil de cada mes un reporte donde se detalle los menús y cantidad de comensales que pasaron racionamiento en el transcurso del mes.

15. Requisitos del Proveedor

- **Requisitos del postor**

- ❖ Registro Nacional de Proveedores vigente. Capítulo de servicios.
- ❖ Registro Único de Contribuyentes (RUC)..
- ❖ No deberá estar incluido en el Registro de Proveedores inhabilitados para contratar con el estado.

- **Requisitos del personal**

Personal clave: Un (1) Jefe de Cocina

- ❖ **Formación académica**

Título técnico o profesional en cocina, gastronomía o chef del personal clave requerido como Jefe de Cocina.

- ❖ **Capacitación**

No aplica a la presente contratación.

- ❖ **Experiencia del personal**

Un (1) año de experiencia realizando actividades como jefe de cocina, cocinero y/o apoyo de cocina, del personal clave Jefe de Cocina.

16. Recursos y facilidades a ser provistos por la Entidad

No aplica para la presente contratación.

17. Adelanto

No aplica para la presente contratación.

18. Confidencialidad

El contratista se compromete en mantener en reserva absoluta toda la información en general a la que tenga acceso y que se encuentre relacionada con la prestación, quedando prohibido revelar dicha información a terceros; el contratista se compromete a no utilizar la información a la que tenga acceso para beneficio propio alguno o para beneficio de terceros en cualquier modalidad y en particular en materia de cooperación.

19. Anticorrupción

Todo proveedor tiene la obligación de conducirse en todo momento con honestidad, probidad, veracidad e integridad y no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente; así como, que de conocer algún acto de corrupción u algún ofrecimiento de ventaja o beneficio indebido por parte de algún servidor público de la Entidad, deberá denunciar este hecho ante la Oficina de Integridad de la Entidad, en el marco de lo establecido en el Decreto Legislativo N° 1327 y su Reglamento siendo que el incumplimiento de esta disposición otorga a la Entidad la resolución automática y de pleno derecho de la contratación, basando para tal efecto que la Entidad remita una comunicación informando que se ha producido dicha resolución, sin perjuicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar.

20. Propiedad intelectual

No aplica la presente contratación.

21. Medidas de control durante la ejecución contractual

La Unidad de Servicios Generales y Mantenimiento verificará el cumplimiento de los plazos y condiciones de la presente contratación.

22. Conformidad de la prestación

La conformidad será otorgada por la Unidad de Servicios Generales y Mantenimiento (UNSEG).

23. Forma de pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en nueve (09) pagos periódicos mensuales parciales, de acuerdo con las cantidades atendidas.

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Entregable del proveedor.
- Informe de conformidad brindada por el área usuaria
- Comprobante de pago (factura).
- Acta de conformidad del servicio.

24. Penalidades aplicables

La aplicación de penalidades por mora en la ejecución de la prestación será aplicada de conformidad con el artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

25. Responsabilidades por vicios ocultos

La conformidad del servicio por parte de la Entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.

El plazo de máximo de responsabilidad del contratista es de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

26. Anexos

No aplica para la presente contratación.



27. Requisitos de calificación

B.3	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA
	<p><u>Requisitos:</u> Título técnico o profesional en cocina, gastronomía o chef del personal clave requerido como Jefe de Cocina.</p> <p><u>Acreditación:</u> El título técnico o profesional será verificado por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: https://enlinea.sunedu.gob.pe/ o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: http://www.titulosinstitutos.pe/, según corresponda.</p> <p>En caso el título técnico o profesional no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p> <p>*NOTA: Serán válidos los diplomas obtenidos a través de Centro de Educación Técnico Productivo – Perú.</p>
B.4	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE
	<p><u>Requisitos:</u> Un (1) año de experiencia realizando actividades como jefe de cocina, cocinero y/o apoyo de cocina, del personal clave Jefe de Cocina.</p> <p><u>Acreditación:</u> La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p>
C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u> El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente hasta S/ 220,000.00 (Doscientos veinte mil con 00/100 soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 18,800.00 (dieciocho mil ochocientos con 00/100 soles) por la venta de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none">• Servicio de alimentación• Servicio de catering. <p><u>Acreditación:</u> La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos</p>



	<p>u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones.</p> <p>En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Cuando en los contratos, órdenes de servicios o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.</p> <div><p>Importante</p><ul style="list-style-type: none">• <i>Al calificar la experiencia del postor, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del objeto contractual no coincida literalmente con el previsto en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que ejecutó el postor corresponden a la experiencia requerida.</i>• <i>En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".</i></div>
--	--

¹ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"

(...)

"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".



AGENCIA ESPACIAL
DEL PERÚ CONIDA

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

--	--

Lima, 11 de marzo del 2025

Atentamente,

Firmado Digitalmente

Mayor FAP

TATIANA CATHERINE RENTERIA MOSCOSO

Jefe de la Unidad de Servicios Generales y Mantenimiento
AGENCIA ESPACIAL DEL PERÚ - CONIDA