

TERMINOS DE REFERENCIA

Pedido de Servicio N° 00097-2023- UNSEG

1. Denominación de la contratación

Servicio de racionamiento para el personal Militar de la Sede Central de CONIDA.

2. Finalidad pública

El presente servicio tiene como finalidad suministrar el racionamiento del personal militar destacado en la sede central de CONIDA.

3. Actividad del POI

Administración General

4. Descripción y cantidad del servicio

El servicio se atenderá en forma diaria de lunes a viernes (solo laborables) y constará de lo siguiente:

- Entrada o sopa, plato de fondo, fruta o postre, refresco o infusión.
- Se deberá de proporcionar menú variado a todo el personal durante la semana.
- La verificación de la calidad de los productos será supervisada por personal encargado de CONIDA el cual dará conformidad a las mismas.
- El contratista debe facilitar un coordinador permanente para la toma de decisiones en caso de imprevistos.
- Los alimentos deberán ser frescos y no congelados.
- El contratista debe facilitar tupper en caso el comensal lo requiera.

4.1. Proyección de Raciones

PROMEDIO DE RACIONES DIARIAS	CANTIDAD DE DIAS
30	150 días hábiles

*La cantidad de comensales es referencial, esta varía de acuerdo al parte diario presentada por la oficina de recursos humanos.

5. Actividades

5.1. Programación de Carne por Semana

DESCRIPCION	N° DE VECES
CARNES (Rojas)	1 a 3
POLLO	1 a 3
PESCADO Y MARISCOS	Mínimo 1

5.3. HORARIOS DE ATENCION

A continuación, se detallan los horarios de atención:

ITEM	DENOMINACION	TIPO	FECHA	HORARIO
1	CONIDA	ALMUERZO	LUNES A VIERNES	Desde las 12:30 hrs. Hasta las 14:30 hrs

5.4. SISTEMA DE CONSUMO Y CONTROL

El contratista realizará el servicio en sus instalaciones, el cual no deberá estar a más de 1 km a la redonda de la sede central.

La entidad entregará al contratista una lista del personal autorizado a consumir el servicio contratado. Esta relación será entregada al Contratista adjudicado el mismo día de notificada la orden de servicio.

El personal autorizado podrá optar por consumir los alimentos en el local del contratista o solicitarlo para llevar, por lo que el contratista deberá facilitar los tupper correspondientes.

La Entidad consolidará y conciliará mensualmente el reporte del servicio autorizado con la factura mensual del racionamiento consumido, elaborando el reporte de consumo correspondiente para el control y pago respectivo.

La Entidad verificará que las raciones se entreguen exclusivamente al personal autorizado por la Entidad, quedando prohibido brindar el servicio a personal no autorizado.

Asimismo, el Contratista llevará un control de raciones diarias, proporcionando de manera mensual copia de dicho control a la Entidad, de las raciones consumidas diariamente.

El contratista designará una persona que atienda y sirva las raciones a los comensales, otorgándoles individuales, servilletas y cubiertos al momento de solicitar su almuerzo.

5.5. INSUMOS Y PRODUCTOS UTILIZADOS EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Los insumos y demás productos a utilizarse en la prestación del servicio deberán satisfacer como mínimo los siguientes requerimientos:

- Los alimentos, mientras estén almacenados o cuando se preparen, distribuyan o sirvan, estarán protegidos contra el polvo, insectos, roedores y otros. Todas las personas que manipulen los alimentos deberán adoptar precauciones razonables para proteger el/los alimento(s) contra los riesgos de contaminación.
- No deberá permitirse que entren en contacto con alimentos preparados, los productos crudos como carne de res, carne de aves, pescado, mariscos o productos sin cocer que contengan dichos alimentos.
- Todas las personas que manipulen algunos de estos alimentos, crudos o sin preparar, deberán mantener hábitos de higiene de manera personal y con los utensilios y equipos a ser utilizados.
- Las frutas y hortalizas crudas o sin preparar deberán lavarse por completo, producto por producto, con abundante agua potable limpia, antes de su utilización.



- e. Los alimentos que se exhiban, se harán en condiciones adecuadas de protección de cualquier riesgo de contaminación y los productos perecibles se harán en vitrinas o mostradores refrigerados.
- f. Está terminantemente prohibido el uso de residuos de comidas para la preparación de nuevas raciones, ni utilizar comidas preparadas del día anterior.
- g. Los insumos o productos envasados deberán conservar su etiqueta o empaque original a fin de hacer posible la determinación de su información nutricional, fecha de vencimiento, condiciones de conservación, ingredientes, empresa productora, registro u autorización sanitaria, etc, de conformidad con la Ley de Rotulado de Productos Industriales Manufacturados, aprobado mediante Ley N° 28405, y Reglamento, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2005-PRODUCE.
- h. Es obligación de El Contratista la programación y el control de las existencias de insumos y demás productos, a fin de mantener una reserva permanente de seguridad para la buena atención del servicio.
- i. En caso el Contratista utilice las instalaciones de entidad para confección de los alimentos, la preparación de las bebidas calientes, los jugos, emparedados, ensaladas y los productos de cafetería en general deberán efectuarse en el área especialmente destinada para dicho efecto, momentos antes de su consumo y en presencia de los usuarios, a fin de que los mismos se hallen en capacidad de controlar el estado de conservación, las condiciones de preparación, calidad de servicio y adecuada manipulación de los insumos (frutas, vegetales, productos lácteos, etc.) utilizados elaboración, así como, el aseo de los artefactos y equipos.

6. Plan de trabajo

No aplica para la presente contratación.

7. Requisitos según leyes, reglamentos técnicos, normas meteorológicas y/o sanitarias, reglamentos y demás normas.

De conformidad al Decreto Legislativo 1132 de fecha 09 de diciembre del 2012, la alimentación del personal militar de la Comisión Nacional de Investigación y Desarrollo Aeroespacial-CONIDA, es un derecho, razón por la cual el Ministerio de Defensa prevee el presupuesto correspondiente para la alimentación, como condición de trabajo al personal militar de la Sede Central de la Comisión Nacional de Investigación y Desarrollo Aeroespacial – CONIDA.

8. Impacto ambiental

No aplica para la presente contratación.

9. Seguros

No aplica para la presente contratación.

10. Prestaciones accesorias a la prestación principal

No aplica para la presente contratación.



11. Lugar de la prestación del servicio

El contratista realizará el servicio sus instalaciones, el cual deberá estar señalado en su propuesta.

12. Plazo de ejecución del servicio

El servicio será brindado desde el día siguiente de notificada la orden de servicio, hasta el día 28 de diciembre de 2023.

13. Entregables

- **La Entidad:**
Entregará la relación del personal autorizado para el racionamiento.
- **El Contratista:**
 - ❖ Mes junio a noviembre: El contratista presentará el último día hábil de cada mes, un reporte donde se detallen los menús y cantidad de comensales que pasaron racionamiento en el transcurso de dicho mes. Asimismo, deberán adjuntar la lista de atención del día visada por el personal.
 - ❖ Mes diciembre: El contratista presentará el día 28 de diciembre del presente, un reporte donde se detallen los menús y cantidad de comensales que pasaron racionamiento. Asimismo, deberán adjuntar la lista de atención del día visada por el personal.

14. Requerimiento del proveedor

14.1. Requisitos del proveedor

- Registro Nacional de proveedores vigente. Capítulo de Servicios.
- Registro Único de Contribuyentes (RUC).

14.2. Requisitos de calificación

CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL	
	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE
	<p>Personal clave: COCINERO <u>Requisitos:</u> Un (1) año de experiencia en trabajos de servicios de alimentación como Chef o Cocinero del personal clave requerido como COCINERO.</p> <p>Personal clave: AYUDANTE DE COCINA <u>Requisitos:</u> Un (1) año de experiencia en trabajos de servicios de alimentación como Ayudante de cocina del personal clave requerido como AYUDANTE DE COCINA. <u>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</u> <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>



	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u> El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a \$/ 50,000.00 (Cincuenta 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 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de \$/ 1,000.00 (Mil 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.</p> <p>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: servicios de alimentación en general.</p> <p><u>Acreditación:</u> La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos 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 pago, 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>

15. Recursos y facilidades a ser provistos por la entidad

No aplica para la presente contratación.

16. Adelantos

No aplica para la presente contratación

17. 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.

18. Propiedad intelectual

No aplica a la presente contratación.





19. Medidas de control durante la ejecución contractual

La Unidad de Servicios Generales y Mantenimiento (UNSEG) verificará el cumplimiento contractual de la orden de Servicio.

20. Conformidad de la prestación

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

21. Forma de pago

La Entidad realizará los pagos de las contraprestaciones pactadas a favor del contratista en pagos periódicos.

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

- Informe de conformidad brindada por la Unidad de Servicios Generales y Mantenimiento (UNSEG).
- Reporte de consumo emitido por el contratista.
- Comprobante de pago (factura).
- Acta de conformidad.

22. 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.

23. Responsabilidad por vicios ocultos

El plazo de responsabilidad por vicios ocultos es de un (1) año, contabilizados a partir de su recepción conforme.

24. Anexos

No aplica para la presente contratación.

TEN FAP Cesar Quiroz Villavicencio
Jefe de Servicios Generales
AGENCIA ESPACIAL DEL PERÚ – CONIDA