

TERMINOS DE REFERENCIA

Pedido de Servicio N° 00123-2023-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

4.1. Descripción 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, 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 táperes en caso el comensal lo requiera.
- El contratista debe velar por la continua y permanente limpieza de las instalaciones del comedor.

4.2. Proyección de la cantidad de raciones

PROMEDIO DE RACIONES DIARIAS	CANTIDAD DE DIAS
20	120 días hábiles

(*) La cantidad de comensales es referencial, esta varía de acuerdo con el parte diario presentado 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

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 13:30 hrs

5.2. Sistema de consumo y control

La Entidad entregará diariamente a el contratista, la relación escrita del personal que está autorizado a consumir el servicio contratado. Esta relación será entregada en original al Contratista adjudicado entre las 9:00 a.m. y 10:00 a.m., del día para su atención, a efectos de que se entreguen el número exacto de menús, no responsabilizándose la Entidad por los menús preparados adicionalmente.

El contratista entregara el último día hábil de cada semana un cronograma de menús que serán preparados para la semana siguiente, la Unidad de Servicios Generales será la encargada de aprobarla u observarla en caso se requiera modificaciones, el menú no deberá repetirse por los menos en 10 días hábiles.

El contratista brindará servicio de racionamiento en las instalaciones de la Entidad, para ello el contratista deberá trasladar los alimentos en recipientes seguros y que mantengan las condiciones de salubridad de la comida. Asimismo, el contratista se hará cargo de la vajilla y cubiertos que sean necesarios para repartir los almuerzos.

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.

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 podrá hacer uso de las instalaciones del CONIDA para preparación de los alimentos o traer los alimentos preparados para ser servidos en el comedor.

En caso se preparen los alimentos en un lugar externo, el contratista indicara la dirección del local donde se prepararán los alimentos, y la entidad se encargará de verificar quincenalmente que dicho local cuente con las medidas de salubridad correspondiente y el control de la calidad de los insumos que se utilizaran para la preparación de los almuerzos.

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 designara una persona que atienda y sirva las raciones a los comensales, otorgándoles individuales, servilletas y cubiertos al momento de solicitar su almuerzo. Asimismo, deberá mantener buena presencia, higiene y estar adecuadamente uniformado.

Finalmente, las raciones deben ser servidas en platos de losa, vasos de vidrio y cubiertos de acero. Sin embargo, el contratista deberá prever táperes para proporcionar al comensal que lo requiera.

5.3. 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:

- a. 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.
- b. 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.
- c. 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.
- d. 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 prevé 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 en el comedor de la Sede Central de la Agencia Espacial del Perú - CONIDA, Calle Luis Felipe Villarán 1069 urb. Malibú - distrito de San Isidro, provincia y departamento de Lima.

12. Plazo de ejecución del servicio

El plazo de ejecución será a partir del día siguiente de notificada la orden de servicio hasta el 28 de diciembre del 2023.

13. Entregables

El contratista presentara 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.

14. Requisitos del proveedor

14.1. Requisitos del proveedor

- Registro Nacional de Proveedores (RNP) vigente. Capítulo de servicios
- Ficha RUC.

14.2. Personal clave

a. Cocinero

La experiencia no menor de un (01) año como cocinero (acreditado con certificado o constancia de trabajo), el cual tendrá a su cargo en forma permanente la preparación de los alimentos y será responsable de dirigir al personal de cocina que estará a su cargo, por lo que necesariamente deberá acreditar en su momento la experiencia laboral en servicio similar al convocado.

b. Ayudante

La experiencia no menor de un (01) año, como ayudante de cocina (acreditado con certificado y/o constancia de trabajo). Este personal estará directamente a cargo del cocinero; por lo que necesariamente deberá acreditar en su momento la experiencia laboral en servicio similar al convocado.

14.3. Experiencia del postor en la especialidad

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a cincuenta mil con 00/100 soles (S/ 50, 000.00), 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.

Nota: Se consideran servicios similares a los siguientes "Servicios de rehabilitación, recuperación, acondicionamiento y/o mejoramiento y/o mantenimiento de edificaciones en general.

15. Recursos y facilidades a ser provistos por la entidad

La Entidad hará entrega de un ambiente adecuado para la entrega de almuerzos o preparación.

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 supervisión del presente servicio estará a cargo de una comisión de trabajadores designada por el Jefe de la Unidad de Servicios Generales de la Agencia Espacial del Perú - CONIDA, siendo materia de supervisión la calidad de los servicios, los mismos que deberán presentarse dentro de los alcances de las Bases técnico - económico y contrato.

Asimismo, se verificará el buen estado de los insumos empleados para la preparación de alimentos, implementos de limpieza, muebles, enseres e infraestructura.

El personal encargado de la supervisión elaborará las actas de verificación en las cuales se anotarán, en presencia del Contratista o su representante, las deficiencias específicas y observaciones encontradas en el servicio de alimentación en forma diaria, las cuales serán firmadas por ambas partes.

20. Conformidad de la prestación

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

La emisión de la conformidad del servicio no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos.

21. Forma de pago

La CONIDA realizará el pago periódico por la cantidad del servicio de almuerzo, a la presentación de los siguientes documentos:

- Informe de conformidad brindada por la Unidad de Servicios Generales, el cual deberá ser detallando diariamente con la fecha y el menú del día.
- Comprobante de Pago (Factura) presentado por parte del contratista.
- Acta de Conformidad

22. Penalidades aplicables

21.1 Penalidad por mora

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto de la contratación, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso.

Cálculo de la penalidad diaria:

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto}}{F \times \text{plazo de vigencia}}$$

Monto: monto de la entrega mensual no atendida.

Plazo de vigencia: en días, desde la notificación de la orden de servicio hasta el 28 de diciembre del 2023.

F = 0.25, para plazos mayores a 60 días calendario.

Cálculo de la penalidad a aplicar:

Penalidad a aplicar = Penalidad diaria x días de retraso.

21.2 Consideraciones generales

- El monto máximo de la penalidad por mora no superará el diez por ciento (10%) del monto de la orden de servicio.
- Esta penalidad se deduce de los pagos a cuenta o del pago final.

- Superado el monto máximo de la penalidad, la Entidad puede resolver la contratación.0

23. Responsabilidad por vicios ocultos

El plazo de responsabilidad por vicios ocultos es de (10) meses, 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