

TÉRMINOS DE REFERENCIA

“CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS DEPORTISTAS DEL CENTRO DE ALTO RENDIMIENTO DE CUSCO”

1. AREA USUARIA:

Centro de Alto Rendimiento, Dirección Nacional de Deporte de Afiliado (DINADAF).

2. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente servicio busca contratar una persona natural o jurídica para brindar el servicio de alimentación, para la prestación diaria de alimentación de los deportistas del Centro de Alto Rendimiento (CAR) de Cusco para el período 2024-2025, con los requerimientos nutricionales establecidos por el área de nutrición de la DINASEB en concordancia a las medidas sanitarias exigidas por los organismos competentes en la materia y que cumpla con los lineamientos y protocolos decretados por el Gobierno en el marco nacional para evitar la propagación del virus COVID-19, a efectos de poder contribuir en la obtención de logros deportivos que nuestro país en las competencias nacionales e internacionales en las que los deportistas de Alto Rendimiento participan.

3. OBJETIVOS:

3.1 Objetivo General:

Contratar una persona natural o jurídica para brindar el servicio de alimentación, para la prestación del servicio de alimentación para los deportistas del CAR Cusco, asimismo la prestación del servicio deberá incluir la adopción de medidas preventivas que garanticen la limpieza y desinfección de los ambientes de cocina, asimismo cada una de las áreas vinculadas a la prestación del servicio y comedor para los deportistas en concordancia a los lineamientos y protocolos decretados por el Gobierno en el marco nacional para evitar la propagación del virus COVID-19 y normas técnicas sanitarias aprobadas por DIGESA. Pues bien, el servicio de alimentación cumple un papel importante en la preparación deportiva de los atletas que utilizan dicha infraestructura, en virtud de su preparación a competencias nacionales e internacionales en las que los deportistas de este centro participan.

3.2 Objetivos específicos:

- 1) Ofrecer una alimentación distribuida en 3 comidas principales (desayuno, almuerzo y cena), merienda de media mañana y media tarde, la cual estará contemplada en 3 tipos de planes de alimentación denominados: Régimen Dietético 1 (RD1), Régimen Dietético 2 (RD2) y Régimen Dietético 3 (RD3).
Adicionalmente, en cualquiera de los regímenes dietéticos se podrá asignar, previa evaluación del nutricionista del CAR, hasta 3 refrigerios, los cuales pueden ser del tipo: refrigerio energético (RE), refrigerio proteico (RP) y/o la combinación de ambos tipos.
- 2) Brindar una atención alimentaria eficiente y eficaz, utilizando alimentos de estación y de calidad extra.

- 3) Cumplir los estándares de nutrición, higiene, inocuidad, calidad y seguridad; según las normas y políticas de salubridad establecidas por el Ministerio de Salud-MINSA, NTS N°142-MINSA/2018/DIGESA.
- 4) Cumplir con los lineamientos y protocolos decretados por el gobierno en el marco nacional para evitar la propagación del virus COVID19, como lo previsto en la en las guías técnicas de servicio de alimentación aprobadas por DIGESA.

3.3 Glosario:

- a) Nutricionista responsable del servicio de alimentación del CAR: profesional licenciado en nutrición designado por DINASEB.
- b) Nutricionista de EL CONTRATISTA: Profesión licenciado en nutrición designado por EL CONTRATISTA.

4. PLAN OPERATIVO INSTITUCIONAL (POI)

Categoría Presupuestal: 0101 Incremento de la práctica de actividades físicas, deportivas y recreativas en la población peruana.

Producto / Proyecto: 3000423 Deportistas acceden a desarrollo deportivo de alta competencia.

Actividad / Obra: 5005872 Perfeccionamiento deportivo en centros de entrenamiento de alto rendimiento.

Objetivo Estratégico: OEI.02 Mejorar el nivel del deporte peruano en los eventos competitivos a favor de los deportistas.

Actividad Estratégica: AEI.02.03 Sistema de estímulo y reconocimiento desarrollado para deportistas de alto rendimiento.

5. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:

Ítem	Descripción del Servicio	Ración / Refrigerio	Cantidad de raciones por día*	Frecuencia diaria	Número de deportistas	Número de días
1	Contratación de servicio de Alimentación para los deportistas del Centro de Alto Rendimiento de CUSCO	Ración RD1	23 en total	1 vez al día**	Máximo 23 deportistas	365 días
		Ración RD2				
		Ración RD3				
		Refrigerio o merienda energético RE	Los que correspondan al RE y RP	1 hasta 3 veces al día	No se tiene establecido un número mínimo de deportistas porque es variables dependiendo de la temporada	
		Refrigerio o merienda proteico RP				

* Las cantidades de raciones por día son referenciales. La cantidad estimada de raciones asciende hasta 8,395 raciones para 23 deportistas durante 365 días. La cantidad estimada de refrigerios es de hasta 25,185 refrigerios (en base a 3 refrigerios al día) para 23 deportistas por 365 días.

** Una ración incluye desayuno, almuerzo y cena para RD1; desayuno, almuerzo, cena y 2 meriendas para RD2; desayuno, almuerzo, cena y 3 meriendas para RD3

- a) El servicio requerido es el de alimentación para los deportistas del Centro de Alto Rendimiento de Cusco, durante el período 2024-2025.
- b) Servicio: La prestación del servicio de alimentación será de lunes a domingo, incluidos feriados laborables o no laborables, por el período de 365 días con una duración de 12 meses.

- c) Raciones y refrigerios por deportista por día: raciones diarias de 3 comidas principales (desayuno, almuerzo y cena) para Régimen Dietético 1 (RD1) y 3 comidas principales (desayuno, almuerzo y cena) mas 2 meriendas (una de media mañana y otra de media tarde) para Régimen Dietético 2 (RD2) y Régimen Dietético 3 (RD3)
- d) Cantidad de raciones: El número de raciones diarias estará basada en la lista de deportistas enviada por el responsable designado por la DINADAF o la administración del CAR al nutricionista responsable del servicio de alimentación del CAR en un plazo anticipado de 15 días calendarios antes de la entrega de los alimentos, salvo excepciones.
- e) Verificación de entrega de raciones: la verificación de la entrega de raciones y refrigerios estará a cargo del Administrador del CAR con la finalidad de llevar un control sobre la entrega de éstos.

Cuadro N°1. Días de anticipo y prodecimientos para la entrega de alimentos

Días de anticipo	15 días	15 días	12 días	0 días
Procedimiento	Envío de lista de beneficiarios	Diseño y envío de RDs	Asignación de RDs y envío de revisiones de los RDs	Entrega de alimentos
Flujo	DINADAF a DINASEB	CONTRATISTA a DINASEB	DINASEB a CONTRATISTA	No Aplica
Responsable	DINADAF	CONTRATISTA	DINASEB	CONTRATISTA

Este cronograma de envío de información puede ser modificado a solicitud del nutricionista del CAR, previamente coordinado con la administración y contratista.

5.1. Perfil Calórico:

- a) El perfil calórico de los menús expedidos a los deportistas de alto rendimiento será considerando los siguientes factores: la disciplina deportiva, edad, sexo, objetivo del entrenamiento y demás componentes fisiológicos del deportista, según evaluación del nutricionista del CAR.
- b) El Valor Calórico Total (VCT) de los regímenes para los deportistas del CAR tendrán un rango de calorías entre 1800 a 5000 kilocalorías, las cuales estarán divididas en 3 tipos de regímenes dietéticos:
 - Régimen Dietético 1: 1800 kilocalorías. (RD1)
 - Conformado por desayuno, almuerzo y cena.
 - Régimen Dietético 2: 3500 kilocalorías. (RD2)
 - Conformado por desayuno, almuerzo, cena y dos meriendas
 - Régimen Dietético 3: 5000 kilocalorías. (RD3).
 - Conformado por desayuno, almuerzo, cena y tres meriendas

- c) Estos planes serán asignados a cada deportista por el servicio de nutrición del CAR. Adicionalmente, en cualquiera de los regímenes dietéticos se podrá asignar, previa evaluación del nutricionista del CAR hasta 3 refrigerios: Refrigerio energético (RE) y/o refrigerio proteico (RP)
- d) La composición de nutrientes y distribución porcentual que integran la ración deberán cumplir con las siguientes necesidades nutricionales y calóricas.

Régimen Dietético 1: 1800 kilocalorías (RD1)

- Proteínas : 40% del VCT (80% AVB origen animal)
- Grasas : 30-35% del VCT
- Carbohidratos : 30% del VCT

Régimen Dietético 2: 3500 kilocalorías (RD2)

- Proteínas : 20-25% del VCT (80% AVB origen animal)
- Grasas : 25-35% del VCT
- Carbohidratos : 50-60% del VCT

Régimen Dietético 3: 5000 kilocalorías (RD3)

- Proteínas : 20% del VCT (60% AVB origen animal)
- Grasas : 25-35% del VCT
- Carbohidratos : 55-60% del VCT

Acerca de los Refrigerios (Energético y Proteico):

El deportista podrá recibir hasta 3 refrigerios adicionales al régimen dietético asignado (RD1, RD2, RD3). Estos refrigerios pueden ser energético, proteico o ambos según las indicaciones del nutricionista.

El servicio de alimentación deberá de emplear los refrigerios descritos en las tablas continuas con variedad de preparación día por día previa indicación del nutricionista responsable del CAR. Estas propuestas pueden ser sujetas a modificación previa coordinación con la(el) nutricionista responsable del CAR

Refrigerios energéticos (R.E.)		
R.E (A) 300 kcal	Tipo 1	Barra de cereales artesanales de avena, miel y frutos secos
	Tipo 2	Galletas de avena y cacao
	Tipo 3	Queque de zanahoria/betarraga
	Tipo 4	Mazamorra (arroz con leche, cochina, calabaza) / mouse.
	Tipo 5	Bol de fruta con granola y leche condensada
R.E (B) 500 kcal	Tipo 1	Bol de avena, con dátiles, maní, miel o algarrobina
	Tipo 2	Torta de chocolate con fudge y frutos secos

	Tipo 3	Pionono + helado
	Tipo 4	Panqueque de avena, plátano, leche y manjar o leche condensada
	Tipo 5	Ensalada de frutas con helado, algarrobina y frutos secos

Refrigerios proteicos (R.P) Con aporte mínimo de 14 gramos de proteínas de alto valor biológico.	
Tipo 1	Huevos revueltos u omelet (2 unidades) + 1 taza de papaya o piña en trozos
Tipo 2	Yogurt griego con cereales integrales + 1 plátano de seda
Tipo 3	Batido de leche descremada (200cc) con 1 plátano de seda + 1 huevo cocido
Tipo 4	Sandwich de atún enlatado, mayonesa baja en grasa, lechuga, pan integral
Tipo 5	Sandwich de pollo deshilachado con palta tomate y pan integral

- e) El contratista además deberá disponer de opciones adicionales de regímenes dietéticos especiales ante cualquier eventualidad o malestar del deportista, los cuales son coordinados y validados por el nutricionista responsable del servicio de alimentación del CAR.
- f) Se considera regímenes dietéticos especiales aquellos que por características fisiológicas, patológicas o culturales requieren de modificación especial por parte del nutricionista responsable del CAR. Las modificaciones de los regímenes dietéticos RD1, RD2 y RD3 a especiales para los deportistas no ameritará la variación del costo por ración.
- g) El contratista deberá seguir las normas técnicas sanitarias establecidas por el Ministerio de Salud N°142-MINSA/2018/DIGESA.
- h) **Frecuencia:** Además de la distribución porcentual de los RD's se tendrá en consideración la frecuencia relacionada con los siguientes alimentos

	Alimento	Frecuencia
Leche y sus derivados	Leche evaporada, descremada, deslactosada o fluida de vaca	4 veces/semana
	Yogurt entero o descremado	3 veces/semana
	Queso fresco	1-2 veces/semana
Huevos	Codorniz o gallina (Revueltos, fritos, cocidos, en preparaciones, etc.)	4 veces/semana
Carnes y	Res (filete, molida)	2 veces/semana,

preparados	Cordero Chancho Pato/ Cuy	variando entre los diferentes tipos. Excepto en cenas.
	Hígado	1 vez/15 días
	Pollo o gallina (filete o con hueso) Pavita	Diario, variando entre los diferentes tipos
Pescados	Fresco (filete o entero) o enlatado	3 veces/semana
	*Es importante tener diariamente carnes blancas para los deportistas que no pueden consumir carnes rojas.	
Cereales, granos y derivados	Arroz	Diario
	Pasta, fideos	2-4 veces/semana
	Pan común, francés, integral, pan de molde, etc.	Diario, variando entre los diferentes tipos.
	Cereales (pop, andinos, integrales, variados, etc.)	Diario, variando entre los diferentes tipos
	Barras de cereal	Interdiario
	Otros (harina, trigo, etc.)	2 veces/semana
Leguminosas	Frijol, arvejas, lentejas, pallar, garbanzos, habas, etc.	2-4 veces/semana
Oleaginosas y derivados	Aceite Vegetal	Diario
	Frutos secos (Maní, nueces, pecanas, castañas, etc.)	3 veces/semana
	Semillas (Sacha Inchi, ajonjolí, etc)	1-2 veces/semana
	Otros (Mantequilla, mayonesa, etc.)	Ocasional
Verduras	Variadas	2 raciones/día (Ensalada)
Tubérculos	Papas, camote, yuca, olluco etc.	Diario
Frutas	Variadas	2-3 raciones/día
	Aceituna	1-2 veces/semana
	Palta	2-3 veces/semana
Productos azucarados	Miel	2-3 veces/semana
	Azúcar	Variable
	Otros (chancaca, mermelada, leche condensada, etc.)	Ocasional
Refrescos y agua pura	Agua pura, infusiones, maíz morado, linaza, cebada, emoliente, agua de fruta, etc.	Hasta 8 vasos/persona/día (Pudiendo intercalar con agua pura hervida)

Las cantidades por cada alimento pueden variar de acuerdo con el plan de alimentación (RD1, RD2 o RD3), y a la planificación del **nutricionista del contratista**, validada por el nutricionista del CAR.

5.2. Condiciones básicas de la prestación del servicio

- El contratista proporcionará con quince (15) días calendarios de anticipación la planificación de los menús por 15 días, con la dosificación de los ingredientes y el cálculo de macronutrientes y micronutrientes en base a una ración de los regímenes, con la finalidad de que el Nutricionista del CAR pueda efectuar la evaluación y aprobarla.
- El contratista atenderá los requerimientos de dietas especiales, las mismas que por su calificación se constituirán como parte del régimen.

- c) El contratista está obligado a efectuar la entrega de la alimentación a los deportistas en el comedor respectivo, horario indicado y debiendo otorgar los alimentos a temperaturas adecuadas para el consumo, según los protocolos de inocuidad establecidos por el Ministerio de Salud.
- d) Está prohibido el uso y expendio de alimentos adulterados, contaminados, adquiridos a proveedores no registrados, así como de alimentos guardados por más de ocho horas después de preparados.
- e) El concesionario deberá disponer de áreas destinadas exclusivamente para el almacenamiento y conservación de materias primas y productos terminados, debiendo contar con ambientes apropiados para proteger la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos y así evitar riesgos de contaminación cruzada.
- f) En caso de ocasiones de fechas especiales durante el mes (cumpleaños, reconocimientos u otras celebraciones propias de los deportistas), el contratista ofrecerá una atención diferenciada, sin variación de precio previa coordinación con el Administrador del CAR y Nutricionista responsable del servicio de alimentación del CAR. Solo se podrá realizar hasta tres (03) fechas especiales al mes. La atención diferenciada se refiere a inclusión de postres específicos en los almuerzos o cenas, como lo son tortas, pasteles o helados, para fechas especiales durante el mes (cumpleaños, reconocimientos u otras celebraciones propias de los deportistas) hasta tres (03) fechas especiales al mes, de manera adicional a los regímenes dietéticos.
- g) El Contratista se encargará del recojo de la vajilla utilizada y de la disposición de desperdicios, siguiendo las normas técnicas sanitarias establecidas por el Ministerio de Salud N°142-MINSA/2018/DIGESA.
- h) El contratista debe usar menaje, vajilla y demás instrumentos utilizados para la preparación y servicio de los alimentos de acuerdo con las normas técnicas sanitarias establecidas por el Ministerio de Salud N°142-MINSA/2018/DIGESA. Asimismo, los mencionados utensilios e instrumentos deberán ser reemplazados según los protocolos de inocuidad o a requerimiento del nutricionista responsable del servicio de alimentación del CAR de forma inmediata. El menaje debe ser de losa (no descartable), cubiertos de acero y vasos de vidrio.
- i) El servicio de atención a los deportistas comprenderá horarios que serán acordados con el área de nutrición de DINASEB del CAR en los siguientes horarios referenciales:

DESAYUNO: 06:00a 09:00 h.
ALMUERZO: 11:00 a 15:00 h.
CENA: 19:00a 21:00 h.

Los horarios pueden ser modificados a pedido del nutricionista responsable designado por DINASEB.

REFRIGERIOS: Horarios establecidos por el nutricionista responsable del servicio de alimentación del CAR en coordinación con el contratista.

- j) El horario del servicio de alimentación podrá variar previa coordinación con el área de nutrición del CAR.

- k) El contratista deberá dar todas las facilidades para la medición (pesaje) al detalle de las frecuencias y gramajes básicos en crudo de los cárnicos y de otros insumos utilizados en la preparación de las comidas propuestas en su programación mensual.
- l) Realizar el cambio inmediato, al término de vida útil, de los utensilios, menaje y equipos menores que aporta, por otros de las mismas características. Este cambio también deberá ser realizado a pedido de la Administración del CAR, cuando las inspecciones realizadas determinen su cambio inmediato. No se deberá utilizar vajilla o vasos quiñados.
- m) Al término de la jornada diaria, el contratista deberá realizar la limpieza y desinfección de los ambientes, utensilios y equipos usados según las normas técnicas sanitarias establecidas por el Ministerio de Salud N°142-MINSA/2018/DIGESA, asumiendo el costo de los materiales de limpieza certificados que sean necesarios.
- n) De conformidad con los “Lineamientos para la vigilancia de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición COVID-19”, EL CONTRATISTA deberá contar con el plan de vigilancia de la salud de los trabajadores
- o) Mantener un stock de seguridad, adicional al consumo semanal, equivalente al consumo de un periodo de 10 días para los víveres secos, insumos y materiales no perecibles y de 3 días para los perecibles.
- p) El contratista deberá de realizar cada 03 meses el mantenimiento preventivo a los equipos de cocina e instalaciones (gasfitería, electricidad, etc.) brindadas por el CAR al inicio de la prestación del servicio, con el fin de asegurar su adecuado funcionamiento durante el plazo de vigencia del contrato.
- q) El contratista deberá cumplir con las siguientes normas:
 - a. Pulcritud y orden personal en todo momento.
 - b. Puntualidad y confiabilidad.
 - c. Respeto y cortesía.
 - d. Utilizar el uniforme en forma impecable y decorosa.
- r) El contratista es responsable de la condición de empleador para sus trabajadores que brinden el servicio de alimentación en las instalaciones del CAR, por lo que deberá cumplir con todas las disposiciones legales y reglamentarias con su personal (Ley General del Trabajo y Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo).
- s) El personal contratado por el contratista no tendrá relación alguna ni jurídica, ni laboral, ni de subordinación con el CAR y/o IPD. Siendo el contratista el responsable del pago de sus remuneraciones, beneficios sociales, compensaciones por tiempo de servicios, condiciones de trabajo, accidentes de trabajo y cualquier otro derecho que pudiera corresponderle según Ley.
- t) A la Administración del CAR, DINADAF, DINASEB e IPD no les corresponderá ninguna responsabilidad en caso de accidentes, daños, mutilaciones, invalidez o muerte de los trabajadores del contratista; o en casos de daños ocasionados a terceras personas que pudieran ocurrir durante la ejecución del servicio. Todo

el personal del contratista, sin excepción, deberá contar con los seguros de ley correspondiente, así mismo con el Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (SCTR). La Entidad podrá solicitar en cualquier momento la copia de dichos seguros durante la supervisión de la ejecución del servicio.

- u) El personal del servicio vestirá uniforme blanco, gorro blanco que cubra todo el cabello, así como guantes y mascarilla (descartables blancos) de ser necesarios, uso de delantal, zapatillas blancas (no sandalias), en el servicio tendrá las manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, zapatos limpios, sin joyas ni reloj. Deberá cambiar de ropa, tantas veces como su presentación lo requiera. Deberá contar como mínimo con dos juegos de uniformes con algún distintivo que evidencie que son parte del contratista. Además, deberá portar obligatoriamente fotocheck, el mismo que será otorgado por el contratista.

5.3. Reglamentos técnicos y/o sanitarios:

- 6. EL CONTRATISTA deberá seguir los estándares HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - APPCC) y BPM (Buenas Prácticas y/o Manipulación de Alimentos) y PHS (Programación de Higiene y Saneamiento) durante la prestación del servicio.

- a) El contratista debe utilizar como fuente las “Tablas Peruanas de Composición de Alimentos”, actualizadas a la fecha y durante la prestación del servicio, para ofrecer dos variedades de menús para cada semana, disgregado en sus nutrientes y con la información de su VCT (valor calórico total) por cada menú. Para su verificación, ello solo puede ser presentado por un nutricionista habilitado por el Colegio Profesional de Nutricionistas del Perú que representa en este caso al proveedor. La colegiatura y habilitación del nutricionista será requerida al inicio efectivo del servicio.
- b) Cumplir con las normas de la Ley General de Salud y Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 00798-SA de fecha 24-08-98 y la NTS N°142-MINSA/2018/DIGESA, establecida por el Ministerio de Salud.
- c) Los productos perecibles derivados de cárnicos (res, aves, cerdo, pescados, embutidos) y de lácteos y huevos, deberán proceder de fábricas autorizadas y de prestigio y presentar las siguientes características:
 - Nombre del alimento.
 - Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
 - Debe incluirse los alimentos e ingredientes que causan hipersensibilidad.
 - Nombre y dirección del fabricante.
 - Nombre, razón social y dirección del importador y/o comercializador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
 - Número de Registro Sanitario.
 - Fecha de vencimiento, según lo que establece el Codex Alimentarias o la norma sanitaria peruana; debe declarar los nutrientes (proteínas, grasas, y carbohidratos; calorías, fibra, etc.), así como las propiedades nutricionales (adicionada o fortificada o enriquecida).
 - Código o clave del lote.
 - Cada alimento debe tener condiciones organolépticas en condiciones técnicas y sanitarias apropiadas en resguardo de la salud de los

deportistas, de acuerdo con la norma sanitaria aprobada mediante Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA.

- o Contenido neto (según Norma Metrológica Peruana: NMP 001-1995) así como la porción y ración cuantificada.

7. REQUERIMIENTOS DEL PROVEEDOR Y SU PERSONAL

7.1. Del proveedor:

- a) Persona natural o jurídica dedicada al objeto de la contratación, con experiencia en prestaciones iguales o similares a la requerida.
- b) RNP Y RUC vigente.

7.2. Del Personal:

Deberá contar como mínimo:

PERSONAL CLAVE		
ESPECIALIDAD	NUMERO	EXPERIENCIA MINIMA
NUTRICIONISTA COLEGIADO	1	03 AÑOS

PERSONAL DE APOYO		
ESPECIALIDAD	NUMERO	EXPERIENCIA MINIMA
COCINERO	1	02 AÑOS
AYUDANTE DE COCINA	1	06 MESES
PERSONAL DE LIMPIEZA	1	06 MESES
MOZO	1	06 MESES

- a) Se evaluará la experiencia en el desempeño de servicios iguales y/o similares al objeto del servicio, se acreditará con: (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.

- Para el **nutricionista** (personal clave), la experiencia a evaluar está definida en los requisitos de calificación, y será presentada en la oferta del postor. El profesional debe ser licenciado en nutrición, colegiado y habilitado para el ejercicio de la profesión.
La colegiatura y habilitación del profesional se requerirá para el inicio de su participación efectiva en la ejecución de la prestación, tanto para los profesionales titulados en el Perú como para los titulados en el extranjero.

Se precisa, que será contabilizada la experiencia profesional del **nutricionista** colegiado a partir de la obtención del título profesional de nutricionista, por un mínimo de tres (03) años en servicios de alimentación colectiva: universidades, hospitales, o servicios similares al objeto de contratación.

- Se precisa el **Cocinero y/o Chef** deberá ser técnico y/o auxiliar en cocina y/o chef y será acreditado con copia simple de título de técnico y/o auxiliar, la experiencia a calificar será en servicios de preparación de alimentación en entidades deportivas, universidades, colegios, hospitales, clínicas y/o servicios privados a

mineras o entidades financieras y otros de similares al objeto de la contratación.

- Para el **ayudante de cocina**, la experiencia a calificar será en servicios de ayuda y asistencia en la preparación de alimentos en entidades deportivas, universidades, colegios, hospitales, clínicas y/o servicios privados a mineras o entidades financieras.
 - Para el **personal de limpieza**, la experiencia a calificar será en servicios de limpieza en cafeterías, entidades deportivas, universidades, colegios, hospitales y/o clínicas.
 - Para el **mozo**, la experiencia a calificar será en servicios de atención al cliente como mozo/azafata en cafeterías y/o restaurantes en general.
- b) La formación académica y experiencia requerida, excepto para el nutricionista, será acreditada para la firma del contrato. Por lo tanto, el postor es responsable de acreditar la experiencia requerida, de acuerdo con lo especificado.
- c) Adicionalmente, todo el personal deberá presentar un certificado de salud vigente expedido por establecimientos de salud, autorizados por el Ministerio de Salud para la firma del contrato y con una frecuencia semestral (cada seis meses).
- d) Asimismo, todo el personal deberá presentar constancia de negativo en prueba COVID-19 para la firma del contrato y debe repetirse semestralmente. Adicionalmente si algún personal diera positivo para COVID-19, debe seguir los procedimientos establecidos por el MINSA.
- e) La presentación de certificados de salud con otros parámetros estará sujeto a las disposiciones establecidas por el Ministerio de Salud, de corresponder.

8. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO

8.1 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO

El servicio se realizará en la Av. Hipólito Unanue Coliseo Cerrado Puerta.5 (interior), 2do. Piso – Cusco

8.2 PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO

El servicio se realizará **hasta agotar la cantidad a contratar o hasta culminar el plazo de 12 meses (365 días calendarios), computados a partir del día siguiente** de culminado el período de instalación del equipamiento necesario realizado por el contratista, suscribiéndose el acta respectiva que deje constancia de la instalación del equipamiento respectivo.

La instalación del equipamiento necesario, realizada por el contratista, debe ejecutarse en el plazo máximo de 10 días calendarios contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato. Al día siguiente de firmado el contrato, se levantará el acta de cesión en uso de los ambientes de cocina, comedor y los bienes.

9. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO:

- a) El contratista deberá contar con un profesional en Nutrición (personal clave), quien deberá asistir (4) veces al mes como mínimo al CAR, para garantizar que se cumplan los estándares mínimos de calidad y sanitarios y emita un informe de su servicio.
- b) Bateria de verificación: El nutricionista responsable del servicio de alimentación del CAR Cusco, en acompañamiento y coordinación con el nutricionista de EL CONTRATISTA, verificará una (1) vez al mes, como mínimo, la calidad y cantidad de los víveres frescos, secos y cárnicos que se usarán en las preparaciones. Asimismo, realizará la supervisión de la manipulación e higiene de los alimentos y el control de calidad y cantidad de las preparaciones antes y/o durante de su distribución, para lo cual se realizará el llenado de la ficha de supervisión del servicio de alimentación, firmado en conjunto por los dos profesionales, luego de cada inspección. El plazo para el levantamiento de observaciones será determinado de acuerdo con el numeral 168.4 del artículo 168 del Reglamento de Contrataciones del Estado.
- c) El profesional del servicio de nutrición del CAR verificará de forma aleatoria la calidad y cantidad de los alimentos elaborados antes y/o después de su distribución de acuerdo a los estándares HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - APPCC) y/o BPM (Buenas Prácticas y/o Manipulación de Alimentos). Estas evaluaciones serán programadas y no programadas 2 veces por mes como mínimo; para lo cual el contratista deberá brindar las facilidades del caso. Si en caso existiese alguna disconformidad, se procederá a solicitar el cambio de los productos rechazados ya sea por calidad, peso y/o cantidad del producto. El plazo para el levantamiento de observaciones será determinado de acuerdo con el numeral 168.4 del artículo 168 del Reglamento de Contrataciones del Estado.

10. EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DE TERMINOS DE REFERENCIA:

El Administrador del CAR estará en constante coordinación y supervisión con el contratista, de modo que, si incumpliese alguna indicación de los términos de referencia, se aplicará las penalidades correspondientes de acuerdo con los artículos 162 y 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones. El IPD podrá resolver el contrato de acuerdo con lo referido en el artículo 164 del Reglamento de Contrataciones.

11. RECURSOS A SER PROVISTOS POR LA ENTIDAD:

- a) El CAR, para la prestación del servicio se asignará al contratista en cesión de uso y bajo inventario, ambientes adecuados (instalaciones y comedor); así como los equipos, mobiliario (silla, mesas y otros) asignado a la ejecución del servicio, en buenas condiciones de funcionamiento. Se levantará un acta con los bienes en cesión de uso y se indicaran el estado de ellos.
- b) Siendo así que por derecho de uso de los ambientes y de los servicios públicos (agua, luz), el Contratista abonará mensualmente en la Oficina de Tesorería del IPD, la suma de S/ 300.00 (trescientos con 00/100 soles), la cual formará parte de los requisitos para el pago mensual de la prestación del servicio **y debe ser supervisado su cumplimiento por el área usuaria.**

- c) En caso de que por mala manipulación de equipos y mobiliario estén inoperativos, el costo de su reparación correrá a cuenta del contratista y si en caso no haya lugar a reparación, se deberá reponer el equipo o enseres comprando otro de acuerdo con el precio de mercado.

12. RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL PROVEEDOR:

- 1) Menaje individual.
- 2) Utensilios y servilletas.
- 3) Equipos de conservación en frío, horno de cocina, horno microondas y equipos de cocina en óptimas condiciones y con su programación respectiva de mantenimiento.
- 4) Ollas y demás utensilios para la preparación de alimentos en óptimas condiciones. De preferencia de acero inoxidable.
- 5) Tarimas y/o parihuelas para el área de almacén y cocina
- 6) Mesas de trabajo de acero inoxidable.
- 7) Y todo aquello necesario para la preparación de alimentos y su dispensa, según lo indica la Norma sanitaria.
- 8) Se acreditará con una Declaración Jurada la relación de recursos que serán provistos. **El postor deberá indicar en una Declaración Jurada lo siguiente: “Me comprometo a contar con todos los materiales y recursos necesarios a fin de realizar la preparación de los alimentos y su dispensa, de forma oportuna y eficiente”. Dicha declaración jurada será requerida para la firma del contrato.**
- 9) Durante la ejecución del servicio el proveedor puede incluir otras condiciones adicionales no establecidas en estos Términos de Referencia que mejoren el servicio de alimentación ofertado cuyas características para su operatividad deberán estar detalladas y presentadas al nutricionista responsable del servicio de alimentación del CAR. Esto no representará costo adicional alguno para la Entidad.

13. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL:

El Administrador del CAR se encargará de coordinar con el contratista el cumplimiento de los términos de referencia del servicio contratado y asumirá las siguientes funciones:

- 1) Verificar el cumplimiento de todos los servicios, programas, métodos de ejecución de los trabajos y en general cualquier aspecto que tenga relación directa con los servicios.
- 2) Programar y verificar la cantidad de las raciones servidas a utilizar en la alimentación.

- 3) Comunicar requerimientos y recomendar acciones al representante del contratista con relación a los servicios, enmarcadas dentro de lo previsto en el contrato y bases del proceso de contratación.
- 4) Ejercer el control en forma directa o a través de terceros nominando inspectores en los cuales podrá delegar sus atribuciones. El cual será comunicada al representante del contratista por escrito las veces que sea necesario. En consecuencia, ninguna relación, orden o instrucción verbal o escrita de cualquier persona no autorizada por el CAR tendrá validez para los efectos de crear compromisos o vínculos con el Contratista que excedan a los estipulados en los presentes TDR o el contrato de servicios.
- 5) El CAR podrá ordenar sus propias inspecciones y análisis sanitarios de los viveres y alimentos sin previo aviso al Contratista.
- 6) El CAR podrá en el transcurso del servicio solicitar cambios y/o adaptaciones en el servicio en coordinación con el Contratista.

14. HIGIENE Y SALUBRIDAD

- a) El contratista al inicio del servicio, y semestralmente, deberá presentar al nutricionista del CAR certificados de buena salud (rayos X, serológicos y coprocultivos) del personal destacado para ejecutar el servicio, cuyos certificados deberán estar expedidos por organismos oficiales competentes. Además de un cronograma de evaluación médica semestral del personal. Asimismo, no contarán con antecedentes penales ni policiales.
- b) El personal del contratista deberá contar con su respectivo carné de sanidad vigente, emitida por el órgano competente, debiendo renovarlo cuantas veces sea necesario de acuerdo con su caducidad.
- c) El contratista mantendrá los equipos e instalaciones cedidas en uso en buenas condiciones higiénicas y de salubridad reduciendo los riesgos de contaminación. Para ello deberá efectuar la limpieza, desinfección después de cada servicio.
- d) El contratista se encargará de gestionar y realizar el control de plagas al 5to mes y 10mo de iniciado el servicio con una institución acreditada que consta de desratización, desinsectación y desinfección, cuyo resultado del cumplimiento se alcanzará a la administración del CAR. Además de cambiar las mallas mosquiteras cuantas veces sean necesarias de las diferentes aberturas que haya en el área respectiva para evitar el acceso de insectos.
- e) El contratista es responsable del lavado y desinfectado de la vajilla utilizada en el servicio, así como del mobiliario y el cuidado de la infraestructura de los ambientes de cocina y comedor cedidos para su utilización. Debiendo contar con los enseres de limpieza respectivos para el proceso de preparación de los alimentos, y al término de cada jornada el personal del Proveedor deberá dejar desinfectado y limpio los pisos de los ambientes ocupados y debidamente pintados tal como se les entrego.
- f) El proveedor se responsabilizará por el adecuado manejo de alimentos perecederos, debiendo contar con equipos de conservación (en frío), para asegurar la calidad de estos productos, (vegetales, cárnicos etc.). de acuerdo con la norma establecida por el Ministerio de Salud.

- g) Los residuos, cualquiera sea su naturaleza, deberán ser desechados diariamente en bolsas de plástico y en recipientes con tapa, las que deben ser de material resistente y lavable, siendo de aplicación lo dispuesto en la Ley N°27314 – Ley General de Residuos Sólidos y el Decreto Supremo N°007-88-SA que aprueba el reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- h) El contratista debe instalar en la cocina del CAR un dispensador de jabón líquido anti-bacterial y un secamanos automático para el lavado de manos del personal involucrado en el servicio de alimentación, así como para los comensales que lo requieran.
- i) El personal del contratista se lavará las manos escrupulosamente antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos, toser o estornudar, rascarse cualquier parte del cuerpo, después de manipular material contaminado como cajas, bultos o alimentos crudos y otros, y con frecuencia mientras está de servicio, así como todas las veces que sea necesario.
- j) EL CONTRATISTA deberá limpiar el área de cocina indefectiblemente cada hora, dado a que siempre se producen derrames y acumulo de suciedad.
- k) EL CONTRATISTA deberá contar con un esterilizador de cubiertos, el mismo que debe ser utilizado diariamente antes de iniciarse el servicio.
- l) Ningún personal de EL CONTRATISTA que esté afectado con alguna enfermedad contagiosa que pueda transmitirse a través de los alimentos, que sea portador de organismos causantes de enfermedad, podrá trabajar en un establecimiento de servicios de alimentación.
- m) El uso de guantes es obligatorio para productos cocidos o listos para el consumo.
- n) Toda persona que ingrese a la sala de elaboración debe usar una mascarilla descartable que cumpla las recomendaciones del MINSA.
- o) No está permitido consumir alimentos, beber líquidos ni fumar en las áreas de elaboración y de almacenamiento de los víveres o alimentos.

15. RESPONSABILIDADES

- a) El contratista será responsable de los daños, pérdidas y/o sustracciones que pudiera ocasionar su personal destacado para la ejecución de los servicios a prestar en el comedor del CAR, debiendo en este caso reparar o reemplazar a satisfacción del IPD y conforme a lo que éste disponga en aprobación las instalaciones, muebles, equipos y demás enseres de su propiedad. Sí en el término de quince (15) días calendario, no realiza la reparación o reemplazo, el IPD descontará automáticamente el valor de la reparación o reemplazo del importe pendiente de cancelación. El valor de reparación o reemplazo del bien será de acuerdo con el vigente en el mercado y será puesto en conocimiento del contratista.

- b) El CAR, DINADAF, DINASEB e IPD no se harán responsables por las pérdidas y/o sustracciones del menaje que posea el contratista para la atención de los deportistas.
- c) El contratista es responsable directo del personal destacado para la prestación del servicio contratado, no existiendo ningún vínculo de dependencia laboral con el IPD, por lo tanto, no le corresponde ninguna responsabilidad en caso de accidentes, daños, invalidez o muerte de los trabajadores de la empresa Contratada o terceras personas que pudieran ocurrir en la ejecución del contrato con acción o como consecuencia de este.
- d) Asimismo, el contratista deberá ser único y completamente responsable de la remuneración a su personal **y u otros derechos que corresponda conforme a Ley.**

16. CONTROL DE CALIDAD:

- a) La evaluación del servicio brindado por el contratista se efectuará de acuerdo con una programación quincenal, los mismos que serán aprobados por el nutricionista del CAR, con doce días de anticipación.
- b) La evaluación de la calidad la efectuará el nutricionista del CAR, aplicando los criterios de calidad y cantidad fijados en las especificaciones técnicas (distribución porcentual de los nutrientes según el VCT, condiciones sanitarias y organolépticas).
- c) La calidad de las raciones corresponde a los criterios fijados en las especificaciones técnicas (contenido de nutrientes: proteínas, hidratos de carbono, grasas; y dosificación de alimentos, condiciones sanitarias de preparación, uso de insumos, transporte adecuado, etc.).
- d) La oportunidad del suministro corresponde al horario y periodicidad fijados por el CAR. El suministro se efectúa en los lugares fijados por el CAR.
- e) La Administración y el nutricionista del CAR coordinarán con el contratista al 4to mes y 9no mes de iniciado el control el control bromatológico y microbiológico de los alimentos y/o preparaciones, adecuado al detalle siguiente:
 - ✓ El servicio de nutrición del contratista con el nutricionista del CAR, en conjunto, remitirán las muestras de los alimentos a los laboratorios o a otra institución que pueda realizar los exámenes correspondientes.
 - ✓ Estas muestras deberán ser extraídas directamente de los recipientes transportadores de los alimentos del Postor.
 - ✓ Los resultados microbiológicos y bromatológicos serán remitidos al CAR, siendo así que los costos de dichos exámenes serán asumidos en su totalidad por el contratista.
- f) Los alimentos preparados devueltos por el nutricionista del CAR por considerarlos no aptos para el consumo de los atletas, serán repuestos inmediatamente por el contratista mediante nueva preparación o adquisición a terceros, ciñéndose a las especificaciones dadas por el CAR.

17. PENALIDADES APLICABLES:

i. Penalidades por mora:

La penalidad por mora de acuerdo con lo establecido en el artículo 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones.

ii. Otras penalidades:

En aplicación de los dispuesto en el artículo 163 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, se aplicarán las siguientes penalidades adicionales:

Penalidad	Importe a aplicar	Procedimiento*
Impuntualidad del servicio de atención a los deportistas en el horario que serán acordados con el área de nutrición de DINASEB del CAR.	2% de la UIT por cada día de impuntualidad.	Según informe de la DINADAF.
No cumplir con las normas de salubridad.	2% de la UIT por cada día De no cumplir con las normas.	Según informe de la DINADAF.
Incumplir con la vestimenta apropiada, los horarios y/o atención del servicio	2% de la UIT por cada día de retraso.	Según informe de la DINADAF.
La no asistencia del profesional en nutrición de por lo menos 4 veces al mes al CAR.	5% de la UIT por cada día de retraso.	Según informe de la DINADAF.
La no verificación de la calidad y cantidad de víveres frescos, secos y cárnicos por parte del profesional del servicio de nutrición del CAR en acompañamiento y coordinación con el o la nutricionista del contratista.	5% de la UIT por cada día de la no verificación.	Según informe de la DINADAF.
Cambiar las comidas sin autorización del nutricionista del CAR	5% de la UIT por cada día al no contar con autorización.	Según informe de la DINADAF.
No cumplir con presentar semestralmente las constancias de negativo en pruebas Covid-19	5% de la UIT por cada día de no presentar con la constancia.	Según informe de la DINADAF.
Con 03 llamadas de atención acumuladas	5% de la UIT por llamada de atención.	Según informe de la DINADAF.
Con 03 sanciones acumuladas	2% de la UIT por sanciones acumuladas.	Según informe de la DINADAF.

Carné de Sanidad Expirado	5% de la UIT por cada día de no contar con carnet vigente	Según informe de la DINADAF.
---------------------------	---	------------------------------

*Se elaborará un informe por parte del Centro de Alto Rendimiento, Dirección Nacional de Deporte de Afiliado (DINADAF), el mismo que se remitirá a la Oficina de Logística a efectos que se corra traslado del mismo al contratista, solicitando su descargo en un plazo que no excederá dos (2) días de recibida dicho informe. Sin perjuicio de aplicar la penalidad que corresponda con o sin los descargos efectuados, previa evaluación de ser el caso.

18. CONFORMIDAD DE SERVICIO

La conformidad de servicio será otorgada por la Dirección Nacional de Deporte Afiliado después de haber culminado con la prestación del servicio, para lo cual previamente deberá contar con lo siguiente:

1. El nutricionista responsable del servicio de alimentación del CAR (Profesional licenciado en nutrición designado por DINASEB) emitirá un informe mensual sobre las supervisiones realizadas en el ámbito de su competencia de carácter técnico-nutricional, donde se indicará si el servicio fue satisfactorio, las observaciones que se hayan presentado y de corresponder las disconformidades al mencionado servicio. Dicho informe deberá adjuntar las actas y/o documentos de validación y supervisión de acuerdo con el presente documento.
2. El Administrador del CAR emitirá un informe mensual sobre las actividades supervisadas según sus funciones donde indicará si el servicio fue satisfactorio, respecto a sus funciones de supervisión que incluyen la cantidad de raciones entregadas, cumplimiento de horarios y demás funciones descritas en el presente documento.

19. SISTEMA DE CONTRATACION

Precios unitarios.

20. FORMA DE PAGO

El pago se realizará de manera mensual, previa presentación de un informe elaborado por el nutricionista responsable del servicio de alimentación del CAR y un informe del Administrador del CAR, como se describe en el punto 18, y con la conformidad de la Dirección Nacional de Deporte de Afiliados (DINADAF).

El contratista deberá presentar la relación de menús entregados durante el mes. Asimismo, debe presentar su factura, su CCI y recibo mensual emitido por la Oficina de Tesorería el IPD por derecho de uso de los ambientes y de los servicios públicos.

21. CONFIDENCIALIDAD

El contratista deberá guardar confidencialidad sobre los aspectos relacionados a la prestación, no encontrándose autorizado por la Entidad para divulgación de información.

22. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo no menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad.

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.1	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE
B.1.1	FORMACIÓN ACADÉMICA
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p><u>Un (1) Nutricionista</u></p> <p>Titulado en Nutrición</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>El título profesional será verificado por el comité de selección 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: https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/, según corresponda.</p> <p>En caso título 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>
B.1.2	CAPACITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p><u>Un (1) Nutricionista</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 12 horas lectivas, en cursos de Buenas Prácticas Manuales – BPM• 12 horas lectivas, en Programación de Higiene y Saneamiento – PHS.• 12 horas lectivas, en cursos HAACP <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará con copia simple de constancias y/o certificados.</p> <div><p>Importante</p><p><i>Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.</i></p></div>
B.2	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

	<p><u>Requisitos:</u></p> <p><u>Un (1) Nutricionista</u></p> <p>Experiencia mínima de tres (3) años en servicios de alimentación colectiva: universidades y/o hospitales y/o servicios similares al objeto de contratación, dicha experiencia será contabilizada a partir de la obtención del título profesional de nutricionista.</p> <p><u>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</u></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>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> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.</i> • <i>En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.</i> • <i>Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.</i> • <i>Al calificar la experiencia del personal, 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 cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.</i> </div>
C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 1,000,000.00 (Un millón 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>Se consideran servicios similares a los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Servicio de preparación de comidas en entidades deportivas en academias y/o clubes y/o ligas y/o federaciones. • Servicio de preparación de comidas en universidades y/o colegios y/o institutos y/u otras instituciones educativas. • Servicio de preparación de comidas en clínicas y/o hospitales y/u otro establecimiento de salud. • Servicio de preparación de comidas en concesionarios de empresas mineras y/o bancarias. <p><u>Acreditación:</u></p> <p>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</p>

	<p>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 indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</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>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.</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> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <div> <p>Importante</p> </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".

	<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>
--	--

Importante

- *Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.*
- *El cumplimiento de los Términos de Referencia se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de estos. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.*
- *Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.*