

## TÉRMINOS DE REFERENCIA

### **CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA PARA ATLETAS Y OFICIALES EN LA VILLAS SATÉLITES EN LA CIUDAD DE LIMA, DURANTE LOS JUEGOS BOLIVARIANOS DEL BICENTENARIO 2024**

#### **1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**

Contratación del Servicio de Alimentación Colectiva para Atletas y Oficiales en las Villas Satélites en la Ciudad de Lima, durante los Juegos Bolivarianos del Bicentenario 2024.

#### **2. AREA USUARIA**

Subunidad de Servicios Complementarios para Actividades y Eventos de la Unidad de Operaciones y Mantenimiento de Sedes del Proyecto Especial Legado.

#### **3. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN**

Contratar un proveedor en el rubro de alimentos y bebidas para que brinde el servicio de alimentación colectiva para Atletas y Oficiales en las Villas Satélites en la Ciudad de Lima, durante los Juegos Bolivarianos del Bicentenario 2024.

#### **4. ACTIVIDAD POI**

La presente contratación, engloba el cumplimiento de metas comprendidas en el Plan Operativo Institucional (POI), del ítem AOI00174900106 Gestión de los servicios para la operación y conducción del desarrollo de las competencias de los Juegos Bolivarianos del Bicentenario 2024.

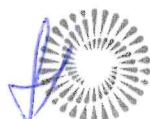
#### **5. FINALIDAD PÚBLICA**

La contratación de un proveedor para la atención del servicio de alimentación colectiva con miras a la organización y desarrollo de los Juegos Bolivarianos del Bicentenario 2024, en el marco de las celebraciones por el Bicentenario de la Batalla de Ayacucho tiene por finalidad la provisión oportuna del servicio de alimentación colectiva para los Atletas y Oficiales en la Villas Satélites en la Ciudad de Lima.

Al respecto, se precisa que la Asamblea General de la Organización Deportiva Bolivariana seleccionó a la ciudad de Ayacucho como sede de los "Juegos Bolivarianos del Bicentenario 2024 y mediante Ley N° 31573 se declara de interés nacional y de necesidad pública la organización e implementación de los Juegos Bolivarianos del Bicentenario 2024, en el marco de las celebraciones por el Bicentenario de la Batalla de Ayacucho.

Asimismo, de acuerdo con las disposiciones establecidas en el Decreto Supremo N° 084-2023-PCM, que amplía la vigencia del Proyecto Especial Legado hasta el 31 de julio de 2029 y señala en el artículo 2 de la única Disposición Complementaria Modificatoria, el Proyecto Especial tiene la función de dirigir y ejecutar las acciones necesarias para la preparación y desarrollo de los Juegos Bolivarianos del Bicentenario 2024 y brindar el apoyo técnico y administrativo que requiere el Comité

7  
res



res



## Organizador de los citados juegos.

Los eventos deportivos, especialmente los multideportivos, contribuyen de manera preponderante al desarrollo del deporte amateur y profesional del país organizador impulsando su práctica e incrementando el desempeño exitoso de deportistas de alta competencia en torneos internacionales: además, se constituyen en un factor importante para dinamizar el desarrollo económico y social de su localidad y del país, permitiendo a futuro emprender grandes proyectos de promoción deportiva y generando un impacto que trasciende al propio evento, mediante la promoción del turismo, la motivación y movilización de la ciudadanía en torno a un proyecto común, la generación de oportunidades de trabajo y divisas, entre otros aspectos.

En ese sentido, el servicio a contratar tiene la finalidad de atender los requerimientos de la Unidad de Operaciones y Mantenimiento de Sedes en el marco de sus funciones, para cumplir con los estándares que la organización exige, atendiendo oportunamente las actividades operativas que contribuirán al éxito durante el desarrollo de los Juegos Bolivarianos del Bicentenario 2024, como edición especial en el marco de las celebraciones por el Bicentenario de la Batalla de Ayacucho.

## 6. DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

### 6.1 DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO A CONTRATAR

El servicio de alimentación colectiva será de tipo transportada (presentación en monoporción para la atención del desayuno, almuerzo y cena para atletas y oficiales<sup>1</sup>), que contempla los procesos de movilización del mobiliario que se requieran para la atención del servicio en los comedores de las Villas Satélites en la ciudad de Lima y/o comedor que designe EL PROYECTO ESPECIAL para tales fines, asimismo comprende, los procesos de producción que se realizarán en las instalaciones del CONTRATISTA, procesos de almacenamiento y conservación, procesos logísticos, procesos de atención del servicio requerido en las instalaciones del comedor que brindará EL PROYECTO ESPECIAL y finalmente los procesos de desmovilización al término del servicio de acuerdo a la programación deportiva, considerando aspectos de atención al cliente, nutrición, calidad e inocuidad alimentaria.

### 6.2 CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO A CONTRATAR

#### 6.2.1 Alimentación Lineal para Atletas y Oficiales

Comprende la alimentación de los Atletas y Oficiales en los Comedores de las Villas Satélites y/o designado por EL PROYECTO ESPECIAL de acuerdo con los siguientes horarios:

<sup>1</sup> Para este servicio se denomina oficiales a los profesionales que acompañan al atleta entre ellos: médicos, nutricionistas, fisioterapeutas, entrenadores entre otros.

weh





PERÚ

Presidencia del  
Consejo de  
MinistrosProyecto Especial  
LegadoUnidad de  
Operaciones y  
Mantenimiento de  
SedesSubunidad de Servicios  
Complementarios para Actividades  
y Eventos

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

## Cuadro N°01 Horarios de Atención del Servicio de Alimentación Transportada

Servicio	Descripción	Horario
Servicio de Alimentación Transportada para Atletas y Oficiales.	Desayuno Almuerzo Cena	06:00-8:00 horas 12:00-14:00 horas 18:00-20:00 horas

El servicio de alimentación para Atletas y Oficiales será un servicio de comida transportada y será atendido en las Villas Satélites y/o comedor que designe EL PROYECTO ESPECIAL para tales fines, dentro de los horarios establecidos, la producción y envasado de los alimentos deberán ser realizados en el centro de producción de EL CONTRATISTA, y deberá trasladar las monoporciones oportunamente a los comedores de las Villas Satélites y/o comedor que designe EL PROYECTO ESPECIAL, para la atención y entrega de las monoporciones (para los servicios de desayuno, almuerzo y cena) de acuerdo con la estructura establecida en el ANEXO A, las mismas que deberán mantenerse a disposición de los atletas y oficiales durante los horarios de atención.

El servicio de alimentación se realizará en función a la programación de un menú especializado, variado, balanceado e inocuo de acuerdo con las exigencias y necesidades del PROYECTO ESPECIAL.

**EL CONTRATISTA deberá presentar hasta los 20 días calendario desde la suscripción del Acta de inicio del servicio,** la programación del menú para la atención en el comedor, para su revisión y aprobación por EL PROYECTO ESPECIAL.

El servicio de alimentación de Atletas y Oficiales debe considerar, de ser necesario y según confirmación del área usuaria, un porcentaje mínimo del uno por ciento (1%) por servicio (desayuno, almuerzo y cena) de la producción total de cada día y/o de acuerdo a las cantidades requeridas por día de las preparaciones de comida libre de gluten, vegetariana y vegana.

Para la atención del servicio de alimentación se debe contar con el mobiliario y enseres necesarios (bandejas, mesas para la atención, entre otros), debidamente conservados, limpios y operativos; empleando los medios necesarios para que las monoraciones sean atendidos en temperatura de acuerdo a la normativa establecida. Asimismo, para la atención del servicio se deberá considerar envases descartables de primer uso, grado alimentario y de material reciclable como, por ejemplo: polipropileno transparente (#5), PET (#1), aluminio y/o biodegradables que finalmente serán aprobados por el personal del PROYECTO ESPECIAL los mismos, que deban considerar la conservación del alimento, mantenimiento de la temperatura y/o para uso de microondas e integridad del envase descartable. En cuanto a las servilletas serán de dimensión mínima de 33x33cm, dobladas en 4.

El flujo estimado de atención del servicio de alimentación para Atletas y Oficiales se detalla en el ANEXO B.

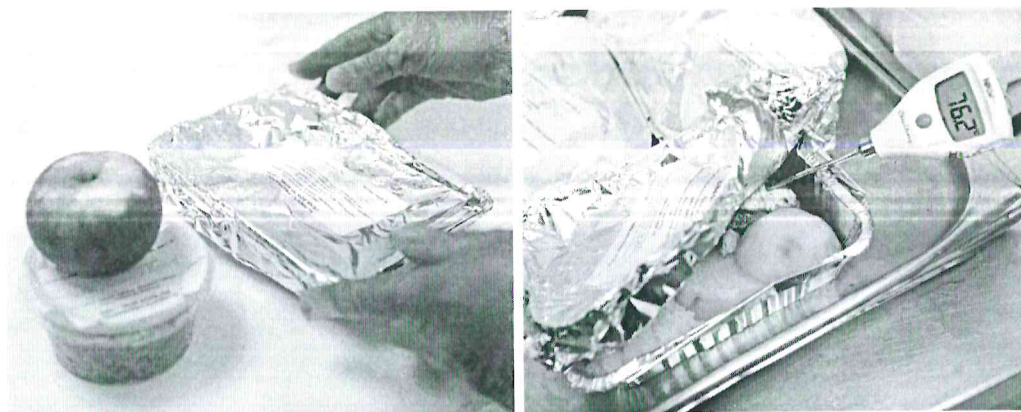
El servicio de alimentación colectiva a brindarse deberá considerar lo siguiente:

- El servicio de alimentación colectiva es a todo costo, es decir, EL CONTRATISTA tienen bajo su cargo la responsabilidad económica, tributaria, administrativa, laboral, personal competente, servicios, mobiliario, materiales, suministros, equipos, herramientas, transporte y todos los recursos necesarios para el cumplimiento total del servicio contratado.



- b. El servicio de alimentación colectiva a brindarse tiene como objetivo atender las necesidades alimenticias de los Atletas y Oficiales, dando estricto cumplimiento a las normativas legales y estándares establecidos por EL PROYECTO ESPECIAL para la ejecución de los procesos de producción, distribución y atención diaria en las instalaciones de los comedores de las Villas Satélites y/o comedor que designe EL PROYECTO ESPECIAL.
- c. EL PROYECTO ESPECIAL realizará la confirmación de cantidades a EL CONTRATISTA en un plazo máximo de 24 horas previo al servicio, empleando el formato de registro de confirmación de cantidades, y que, asimismo, se enviará diariamente a EL CONTRATISTA la solicitud consolidada del servicio mediante correo electrónico. Las cantidades confirmadas y verificadas por el PROYECTO ESPECIAL serán las que EL CONTRATISTA deberá atender y liquidará de acuerdo al formato diario de verificación de consumo<sup>2</sup> implementado por el PROYECTO ESPECIAL.
- d. Los horarios operativos del proceso de abastecimiento de grandes volúmenes logísticos se deberán llevar a cabo en los horarios de madrugada de 00:00 horas hasta las 05:00 horas. El proceso de abastecimiento en los horarios de mañana y tarde durante la fecha de competencia es limitado y excepcional, pudiendo acceder a dicha excepción solo si el pedido se encuentra operativamente justificado y aprobado por EL PROYECTO ESPECIAL.

#### Imágenes referenciales



### 6.3 ETAPAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Para la ejecución del servicio, se consideran las siguientes etapas:

- **Etapas de Movilización**

Comprende de dos (02) días calendarios contabilizados desde el 23 al 24 de noviembre de 2024, en la cual se realiza el proceso de limpieza y desinfección de los comedores de las Villas Satélites en la ciudad de Lima y/o comedor que designe EL PROYECTO ESPECIAL, para acondicionar el área de atención donde se realizara la entrega de las monoporciones en el horario establecido, proceso de instalación de mobiliario necesario para la atención del servicio de

<sup>2</sup> Para este servicio se utilizará un formato diario de verificación de consumo, donde se registrará: cantidad solicitada, cantidad atendida verificada por EL PROYECTO ESPECIAL, y la cantidad de productos no conformes (no aptos para el consumo) en caso aplique, siendo ésta asumida por EL CONTRATISTA.





alimentación transportada en el comedor, ingreso de personal, abastecimiento de productos, envases descartables, uniformes, EPPs y otros recursos o actividades necesarios para la correcta ejecución del servicio contratado.

En esta etapa se firma el Acta de Instalación y/o Entrega de Ambientes brindadas por EL PROYECTO ESPECIAL.

- **Etapas de Atención**

Comprende catorce (14) días calendarios contabilizados desde el 25 de noviembre al 08 de diciembre de 2024, periodo en el cual se realizarán los procesos de producción (en las instalaciones de EL CONTRATISTA), atención y entrega diaria del servicio de alimentación en las instalaciones del comedor de atletas y oficiales en las Villas Satélites y/o el comedor que designe EL PROYECTO ESPECIAL para tales fines.

- **Etapas de Desmovilización y Cierre del Servicio**

Comprende hasta dos (02) días calendarios contabilizados desde el 09 al 10 de diciembre de 2024 periodo en el cual se realiza el proceso de desinstalación de mobiliario, desabastecimiento de productos y demás recursos utilizados en la atención del servicio brindado en las Villas Satélites y/o el comedor que designe EL PROYECTO ESPECIAL para tales fines.

En esta etapa se firma el Acta de desinstalación y/o Devolución de Ambientes, posterior a verificación de la Integridad de las instalaciones que fueron brindadas por EL PROYECTO ESPECIAL.

## 6.4 PLAN DE TRABAJO

EL CONTRATISTA presentará en el plazo de hasta diez (10) días calendarios, contabilizados desde la suscripción del Acta de inicio del servicio, dirigido al personal del PROYECTO ESPECIAL a través de correo electrónico para su aprobación.

En caso exista observaciones en el plan de trabajo, el personal de Alimentos y Bebidas del PROYECTO ESPECIAL enviará, vía correo electrónico, las observaciones a ser absuelto por EL CONTRATISTA, el cual deberá responder en un plazo que no exceda un (01) día calendario de comunicada las observaciones mediante correo electrónico.

EL PROYECTO ESPEPCIAL revisará en un plazo máximo de un (01) día calendario contabilizado a partir del día siguiente de recibida la absolución de observaciones y comunicará por correo electrónico la aprobación del Plan de Trabajo. En caso de incumplimiento de la presentación y/o subsanación de observaciones, estará sujeto a penalidad de acuerdo al numeral 20.2.

El Plan de trabajo deberá contener:

- Procedimientos de Buenas Prácticas de Manipulación
- Programa y/o cronogramas de trabajo de limpieza y desinfección.
- Cronogramas de actividades para la prestación del servicio.



PERÚ

Presidencia del  
Consejo de  
Ministros

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

## 6.5 IMPACTO AMBIENTAL

EL CONTRATISTA deberá considerar durante la ejecución del servicio, lo siguiente:

### Adquisición de materiales ecológicos

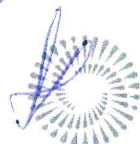
- Asimismo, contar con vajillas y descartables ecológicos de bajo impacto ambiental y que no generen residuos voluminosos, que garanticen condiciones óptimas operacionales (óptimas para microondas de requerirse) y de salubridad e higiene. Dichos materiales serán de grado alimentario, resistentes a rupturas y rajaduras, en buen estado y disponibles durante todos los servicio. Se deberá presentar las respectivas fichas técnicas, previa revisión y aprobación del PROYECTO ESPECIAL, de acuerdo con la Resolución de secretaría general N° 013-2018-MINAM.

## 6.6 RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL CONTRATISTA

- EL CONTRATISTA deberá contar con una instalación para la producción, manipulación de alimentos y envasado de los alimentos preparados, es decir un establecimiento propio o alquilado, con la capacidad de producción y almacenamiento necesario para el servicio a contratar, el mismo que debe cumplir de acuerdo a la normativa legal vigente **N.T.S. N° 0173-MINSA/DIGESA/2021, Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva**, asimismo, facilitar la documentación que corresponda durante la supervisiones sanitarias a cargo de la autoridad nacional y/o personal del PROYECTO ESPECIAL.
- La instalación debe contar con la documentación y permisos correspondientes para su funcionamiento a disponibilidad de las Autoridades competentes.
- EL CONTRATISTA contará con unidad de transporte necesario para el traslado de los alimentos desde sus instalaciones de producción hacia los comedores de las Villas Satélites y/o comedor que designe EL PROYECTO ESPECIAL, a fin de llegar y cumplir con los horarios de atención del servicio requerido.
- Ante el desperfecto de la unidad de transporte, cambio por mantenimiento o cambio por otra circunstancia, EL CONTRATISTA deberá sustituirla con otra de similares o mayores características, debiendo comunicar al PROYECTO ESPECIAL vía correo electrónico con un máximo de 24 horas (01 día calendario) de anticipación.
- Para la atención del servicio requerido deberá contar como mínimo con un vehículo, y a los treinta (30) días calendario contabilizados desde la suscripción del Acta de inicio del servicio, deberá presentar la tarjeta de propiedad del vehículo propio o alquilado para la atención del servicio requerido.

## 6.7 INSTALACIONES, RECURSOS Y SERVICIOS DEL PROYECTO ESPECIAL

- EL PROYECTO ESPECIAL pondrá a disposición de EL CONTRATISTA, las instalaciones de los comedores de las Villas Satélites y/o comedor que designe EL PROYECTO ESPECIAL para estos fines, para la instalación del mobiliario para la atención del servicio de alimentación transportada (monoporción) durante el periodo de prestación del servicio. Así mismo, tanto para la entrega de las instalaciones por EL PROYECTO ESPECIAL y la devolución de estas por parte



BICENTENARIO  
DEL PERÚ  
2021 - 2024

Av. San Luis edra. 11 puerta 6 nro. s/n (Villa  
Deportiva - Videna) - San Luis, Lima  
[www.Legado.gob.pe](http://www.Legado.gob.pe)



weh





de EL CONTRATISTA, se firmará el Acta correspondiente con los representantes de ambas partes, una vez verificado la integridad de las instalaciones.

- De presentarse cambios en el lugar donde se brindará el servicio de alimentación, EL PROYECTO ESPECIAL confirmará oportunamente, a través de correo electrónico con un máximo de 02 días calendario de anticipación a la etapa de movilización.
- La dimensión estimada del área de comedor de atletas y oficiales será confirmada por EL PROYECTO ESPECIAL desde la suscripción del Acta de inicio de servicio.
- Las mesas y sillas de los comedores de atletas de la Villas Satélites serán proporcionadas por EL PROYECTO ESPECIAL en número suficiente para la capacidad del comedor.
- EL PROYECTO ESPECIAL, será el encargado y responsable de disponer los desechos generados en el comedor de las Villas Satélites, desde los puntos de acopio, la recolección se realizará como mínimo de 01 vez día, solo durante el periodo de atención del servicio, comprendido desde el 25 de noviembre al 08 de diciembre de 2024.

## 7. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS

EL CONTRATISTA deberá cumplir con las siguientes normativas sanitarias vigentes:

- D.S. N° 0147-MINSA/DIGESA/2023 Rastreabilidad para la inocuidad de los alimentos.
- N.T.S. N° 0173-MINSA/DIGESA/2021, Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva.
- N.T.S. N° 0114-MINSA/DIGESA-V.01-2015 Norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.
- D.S. N° 031-2010 SA, Reglamento de la calidad del agua para consumo humano.
- R.M. N° 222-2009/MINSA, Norma Sanitaria para el procedimiento de atención de alertas sanitarias de alimentos y bebidas de consumo humano.
- D.L. N° 1062-2008 Ley de inocuidad de los alimentos.
- R.M. N° 591-2008 MINSA, Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- R.M. N° 461-2007/MINSA, Guía técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con los alimentos y bebidas.
- D.S. N° 022-2001-SA Reglamento Sanitario para las Actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios
- D.S. N° 007-98, Reglamento Sanitario de Alimentos y bebidas, y sus modificatorias.



PERÚ

Presidencia del  
Consejo de  
Ministros

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

EL CONTRATISTA deberá cumplir con los siguientes requisitos de transporte vigentes:

- Ley General de Transporte y Tránsito Terrestre N° 27181, y sus modificaciones.
- Reglamento Nacional de Administración del Transporte D.S. N° 017-2009-MTC.
- Reglamento Nacional de Vehículos D.S. N° 058-2003-MTC.

## 8. RIESGOS Y SEGUROS

### 8.1 INDEMNIDAD

EL CONTRATISTA acuerda indemnizar y eximir de responsabilidad al PROYECTO ESPECIAL, sus funcionarios, directores, empleados, agentes y representantes de todas las reclamaciones contra EL PROYECTO ESPECIAL derivadas de, o relacionadas con, el incumplimiento por parte de EL CONTRATISTA del presente acuerdo o causados por negligencia, actos voluntarios, errores u omisiones del proveedor, sus directores, funcionarios, agentes, empleados, contratistas o voluntarios, salvo cualquier reclamo causado por negligencia, actos dolosos, errores u omisiones del PROYECTO ESPECIAL, sus funcionarios, directores, empleados, agentes y representantes.

En ningún caso, las partes serán responsables frente al otro por daños incidentales, indirectos, especiales o consecuentes, o cualquier pérdida de uso, ingresos o ganancias, por cualquier persona, entidad u organización reclamada o como resultado de tales reclamaciones.

EL CONTRATISTA es el único responsable por el cuidado de sus equipos y bienes en general, así como de la propiedad de sus directores, funcionarios, agentes, empleados o contratistas, para lo cual debe contratar los seguros para proteger sus bienes y aquellos bajo su custodia.

### 8.2 SEGUROS

Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo.

En cumplimiento con lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 003-98-SA, que aprueba las Normas Técnicas de Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo, EL CONTRATISTA deberá mantener vigente durante el plazo de prestación de servicio, la póliza del Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (Salud + Pensión) para todo su personal en las Villas Satélites durante los Juegos Bolivarianos del Bicentenario 2024.

El Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito-SOAT

EL CONTRATISTA también obtendrá el seguro obligatorio relacionado con el uso de vehículos de acuerdo con la legislación peruana. Los certificados de seguro requeridos por ley siempre deben permanecer dentro de los vehículos.

## 9. CLAUSULA DE LA UNIDAD DE INTEGRACIÓN Y PROMOCIÓN DEL LEGADO

### 9.1 BRAND FREE

Está prohibido el uso o referencia de marcas, logotipos, nombres comerciales u otra representación en los bienes y servicios que EL CONTRATISTA provea para el desarrollo del servicio, siempre y cuando sean visibles al público.





EL CONTRATISTA deberá solicitar autorización a EL PROYECTO ESPECIAL, cuando exista duda sobre la aplicación de la indicada prohibición.

## 9.2 RESTRICCIONES DE USO DE IMAGEN

Salvo pacto contrario con EL PROYECTO ESPECIAL, no se permitirá a EL CONTRATISTA ni a sus subcontratistas en caso aplique el uso, en sus actividades de publicidad o marketing, en forma conjunta o separada, de manera total o parcial, en medios físicos o digitales, de:

- Las marcas "Ayacucho 2024", "Bolivarianos Ayacucho 2024";
- Los logotipos de las marcas "Ayacucho 2024", "Bolivarianos Ayacucho 2024";
- Las denominaciones "Ayacucho 2024", "Bolivarianos Ayacucho 2024";
- El logo e imagen del personaje oficial de los Juegos, y;
- Los pictogramas de los Juegos Ayacucho 2024.

## 10. REQUISITOS Y RECURSOS DEL PROVEEDOR

### 10.1 REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- Persona natural o jurídica.
- El postor deberá estar inscrito en el Registro Nacional de Proveedores.
- El postor no deberá estar inhabilitados para contratar con el Estado.
- Poseer Registro Único de Contribuyentes activo y habido.
- El postor debe contar con experiencia en servicios de catering y/o servicios de alimentación colectiva y/o servicio de alimentación en eventos multideportivos y/o alimentación en eventos internacionales y/o cumbres y/o reuniones ministeriales y/o alimentación en programas alimentarios, cuya experiencia será acreditada con la presentación de copias simples de contratos, ordenes de servicio o comprobantes de pago y sus respectivas conformidades de prestación, certificados, etc.

### 10.2 PERSONAL

- EL CONTRATISTA asignará el personal especializado en número y capacidad adecuada de acuerdo con la magnitud de las actividades a realizar durante el plazo de ejecución de la prestación del servicio, considerando el personal mínimo y necesario.
- EL CONTRATISTA deberá designar a un Responsable de Contrato desde la suscripción del contrato hasta la finalización de este. Asimismo, es responsable del cumplimiento de la prestación del servicio y quien coordinará permanente con el personal del PROYECTO ESPECIAL. El cual estará en la capacidad de tomar decisiones en situaciones de contingencia y/o emergencia en caso de ser necesario.
- EL CONTRATISTA deberá asegurar que su personal cumpla con la calidad profesional, formación y experiencia que requieren las funciones a desempeñar especificado en el numeral 10.2.2. Perfil de Personal, los mismos que serán verificados y validados por EL PROYECTO ESPECIAL.
- EL CONTRATISTA deberá acreditar oportunamente a todo su personal para el ingreso a las instalaciones donde sean designados.



PERÚ

Presidencia del  
Consejo de  
Ministros

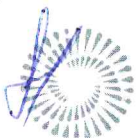
"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

- EL CONTRATISTA deberá contar en **forma permanente** con personal para realizar la correcta ejecución del servicio solicitado, considerando la estructura del personal mínimo y necesario, de requerir mayor número de personal para la correcta ejecución y prestación del servicio será responsabilidad del CONTRATISTA presentar la relación y documentación solicitada oportunamente.
- EL CONTRATISTA deberá contemplar en su propuesta técnico-económica al personal adicional que estime necesario para brindar los servicios requeridos.
- EL CONTRATISTA deberá contar con personal previamente validado por EL PROYECTO ESPECIAL y acreditado listo para su incorporación inmediata en caso de algún percance y/o necesidad.
- EL CONTRATISTA deberá proporcionar a su personal los uniformes y EPPs requeridos de acuerdo con el tipo de trabajo y riesgos específicos.
- Los uniformes podrán contar con el logo de su empresa y el logo de los Juegos Bolivarianos. Este último no podrá ser de menor tamaño al de la empresa. Por lo cual, deberá coordinar las características del logo con el personal de la Unidad de Integración y Promoción del Legado del PROYECTO ESPECIAL y presentar el diseño al área responsable de uniformes del PROYECTO ESPECIAL para su aprobación antes del bordado o estampado.
- El uniforme del personal de supervisión y personal administrativo deberá comprender como mínimo: Pantalón, camisa/blusa de manga larga, guardapolvo blanco y para el personal de producción deberá comprender pantalón y chaqueta de color claro.
- Los uniformes podrán contar con el logo de su empresa y el logo de los Juegos Bolivarianos. Este último no podrá ser de menor tamaño al de la empresa. Por lo cual, deberá coordinar las características del logo con el personal de la Unidad de Integración y Promoción del Legado del PROYECTO ESPECIAL y presentar el diseño al área responsable de uniformes del PROYECTO ESPECIAL para su aprobación antes del bordado o estampado.

#### **10.2.1 Estructura mínima del personal para la atención del servicio de alimentación en los comedores de las Villas Satélites y/o Comedor que designe EL PROYECTO ESPECIAL**

- El personal del CONTRATISTA deberá cumplir con los perfiles por puesto de trabajo descritos en el numeral 10.2.2, asimismo, deberá ser sustentado a la suscripción del contrato.
- EL CONTRATISTA deberá contar con la cantidad de personal necesario en sus instalaciones para cumplir con la producción de los alimentos según la demanda de flujo de atención requerida
- El proveedor deberá contar con la cantidad de personal necesario para cumplir con la atención del servicio en los comedores de las Villas Satélites y/o comedor que designe EL PROYECTO ESPECIAL, y que, asimismo, deberá considerar dentro de su oferta el personal que estime necesario para el cumplimiento del servicio requerido.



BICENTENARIO  
DEL PERÚ  
2021 - 2024

Av. San Luis cdra. 11 puerta 6 nro. s/n (Villa  
Deportiva - Videna) - San Luis, Lima  
[www.Legado.gob.pe](http://www.Legado.gob.pe)



weh





PERÚ

Presidencia del  
Consejo de  
MinistrosProyecto Especial  
LegadoUnidad de  
Operaciones y  
Mantenimiento de  
SedesSubunidad de Servicios  
Complementarios para Actividades  
y Eventos

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

- EL CONTRATISTA considerará la estructura mínima del personal Staff y personal Operativo para la atención del servicio requerido en los comedores de las Villas Satélites, según el siguiente detalle:

Cuadro N°03: Estructura mínima de personal Staff

Nombre del puesto	Cantidad de personas
Supervisor de Calidad	01
Nutricionista	01
<b>Total</b>	<b>02</b>

Cuadro N°04: Estructura fija mínima de personal de para la atención del servicio

Nombre del puesto	Cantidad de puestos
Responsable de Contrato	01
Supervisor de Comedor	01
Personal de Comedor	04
Auxiliar de Limpieza	01
<b>Total</b>	<b>07</b>

### 10.2.2 Perfil de Personal

Personal clave que debe acreditar el licitante:

N°	Cargo	Formación académica, experiencia y acreditación	Funciones
1	<b>Supervisor de Calidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Título profesional en Ingeniería Alimentaria o Nutrición y Bromatología o Nutrición humana o Nutrición.</li> <li>- Colegiado y con habilidad profesional vigente.</li> <li>- Experiencia mínima de un (01) año como Supervisor de Calidad, en empresas que brinden servicio de alimentación colectiva y/o empresas agroindustriales y/o industriales.</li> <li>- Acreditar curso de capacitación relacionado en temas de Buenas Prácticas de Manipulación- BPM o Plan HACCP (Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control) o Sistemas de Calidad e inocuidad, con un mínimo de 12 horas lectivas.</li> </ul>	Asegurar el cumplimiento de los procedimientos del sistema de aseguramiento de la calidad y reportar incidencias presentadas durante la producción de los alimentos.
2	<b>Nutricionista</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Título profesional en Nutrición o Nutrición y Bromatología.</li> <li>- Colegiado y con habilidad profesional vigente.</li> <li>- Experiencia mínima de un (01) año como Nutricionista, en empresas que brinden servicio de alimentación colectiva.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Planificar la programación del menú.</li> <li>- Coordinar y supervisar el cumplimiento de los gramajes de acuerdo a estructura de los servicios requeridos, y cumplimiento de las rotulaciones por alimento.</li> <li>- Asegurar el cumplimiento</li> </ul>



PERÚ

Presidencia del  
Consejo de  
Ministros

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

		- Acreditar curso de capacitación relacionado en temas de Buenas Prácticas de Manipulación- BPM o Plan HACCP (Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control) o Sistemas de Calidad e inocuidad, con un mínimo de 12 horas lectivas.	de los procedimientos del sistema de aseguramiento de la calidad y reportar incidencias presentadas durante la atención del servicio
--	--	--	--

A continuación, se detalla al personal no clave para la atención del servicio:

N°	Cargo	Formación académica, experiencia y acreditación	Función principal
1	Responsable de Contrato	<p>Bachiller o Título profesional en Administración de Empresas o Administración Hotelera o Ingeniería Industrial o Ingeniería Alimentaria o Bromatología y Nutrición o Nutrición Humana.</p> <p>El bachiller o Título profesional requerido 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: <a href="https://enlinea.sunedu.gob.pe/">https://enlinea.sunedu.gob.pe/</a> o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: <a href="https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/">https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/</a>, según corresponda.</p> <p>En Título profesional requerido 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>- Experiencia laboral mínima de un (01) año como Jefe de Alimentos y Bebidas y/o Jefe de Servicio y/o Supervisor de Calidad y/o Nutricionista en empresas que brinden servicio de catering y/o alimentación colectiva y/o restaurantes y/o programas alimentarios.</p> <p><u>Acreditación</u> (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> <p>- Acreditar curso de capacitación relacionado en temas de Prácticas de Manipulación- BPM o Plan HACCP (Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control) o Sistemas de Calidad e inocuidad, con un mínimo de 12 horas lectivas.</p> <p><u>Acreditación:</u> El conocimiento del curso, el mismo, que se acreditará con copia simple del diploma, certificado o constancia de estudios respectivos, en el que deje constancia de haber culminado y obtenido el curso.</p>	<p>Encargado de las coordinaciones, supervisión y control del flujo operacional, seguimiento y control de las actividades de la prestación del servicio requerido.</p>



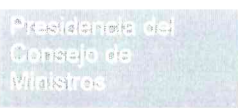


PERÚ

Presidencia del  
Consejo de  
MinistrosProyecto Especial  
LegadoUnidad de  
Operaciones y  
Mantenimiento de  
SedesSubunidad de Servicios  
Complementarios para Actividades  
y Eventos

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

2	<b>Supervisor de comedor</b>	<p>- Estudios técnicos culminados en Gastronomía o Turismo y Hotelería o Administración.</p> <p>El bachiller o Título profesional o técnico requerido 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: <a href="https://enlinea.sunedu.gob.pe/">https://enlinea.sunedu.gob.pe/</a> o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: <a href="https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/">https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/</a>, según corresponda.</p> <p>En Título profesional requerido 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>- Experiencia laboral mínima de un (1) año como supervisor de comedor, contabilizados a partir de la emisión del título técnico, en servicios de alimentación colectiva y/o restaurantes</p> <p><u>Acreditación</u> (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>	Supervisar y cumplir los procesos operativos, procedimientos del sistema de aseguramiento de la calidad y procedimientos de atención al cliente.
3	<b>Personal de comedor</b>	<p>- Secundaria completa. Se acredita con certificado de estudios.</p> <p>- Experiencia laboral mínima de un (1) año como personal de comedor y/o personal de cocina, en servicios de alimentación colectiva y/o restaurantes.</p> <p><u>Acreditación</u> (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>	Cumplir los procesos operativos, procedimientos del sistema de aseguramiento de la calidad, y procedimientos de atención al cliente.
4	<b>Auxiliar de Limpieza</b>	<p>- Secundaria completa. Se acredita con certificado de estudios.</p> <p>- Experiencia laboral mínima de un (1) año como personal de limpieza o auxiliar general o auxiliar de limpieza, en servicios de alimentación colectiva, restaurantes, centros comerciales y/o ferias internacionales.</p> <p><u>Acreditación</u> (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>	Cumplir los procesos operativos y procedimientos del sistema de aseguramiento de la calidad.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

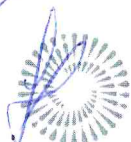
### Notas aplicables para el personal clave y personal no clave:

- La documentación solicitada en el perfil de personal no clave será acreditada para la suscripción del contrato.
- Los cursos y/o capacitaciones exigidas para acreditar el perfil del personal deben haber sido concluidos en los últimos 24 meses contados desde la fecha de presentación de la propuesta.
- La experiencia acreditada debe haber sido adquirida en los últimos veinticinco (25) años contados desde la fecha de presentación de la oferta.
- El personal propuesto no podrán ser personas que anteriormente hayan tenido vínculo laboral ni contractual con EL PROYECTO ESPECIAL en los últimos 12 meses contados desde la fecha de presentación de la oferta.
- El personal propuesto inicialmente durante el proceso de contratación no podrá ser cambiado, salvo caso de fuerza mayor en cuyo supuesto el personal saliente solo podrá ser reemplazado por otro de igual o de mayores competencias.
- El cambio del personal designado al servicio de requerido, durante la ejecución del evento, deberá ser comunicado con 72 horas de anticipación presentando sus documentos al encargado de EL PROYECTO ESPECIAL para su revisión y aprobación.
- EL CONTRATISTA entregará desde la suscripción del Acta de inicio de servicio, un file del personal con toda la documentación correspondiente:
  - o Lista de todo el personal distribuido en las diferentes sedes de competencia y no competencia.
  - o Certificados originales de antecedentes policiales, penales, judiciales o Certiadulto.
  - o Copia simple de DNI.
  - o Carnets de sanidad o exámenes de manipuladores vigentes de centros de salud autorizados o certificado de aptitud médica vigente de centros de salud autorizados.

### 10.3 ACREDITACION DEL PERSONAL

- EL CONTRATISTA, para prestar servicios a EL PROYECTO ESPECIAL dentro del perímetro de las sedes de competencia y no competencia, necesitará solicitar la acreditación de todo su personal que necesite acceso durante el período de ejecución de sus servicios, lo cual incluye estar sujeto a la investigación de antecedentes policiales, penales, judiciales entre otros, realizada por las autoridades competentes del Perú. De presentar antecedentes, el personal no podrá ser acreditado, éste deberá ser reemplazado a la brevedad.
- Durante este proceso, EL CONTRATISTA designará una persona encargada de contacto con el equipo de Acreditación de EL PROYECTO ESPECIAL por medio del cual enviará posteriormente, dentro del período definido, la información personal de cada colaborador en formato a ser brindado.
- El equipo de Acreditación de EL PROYECTO ESPECIAL estará en contacto con las Áreas Funcionales de EL PROYECTO ESPECIAL para detallar qué servicio entregará EL CONTRATISTA y qué acceso a los sitios se requiere para el servicio. Luego se acordarán diferentes soluciones de acceso dependiendo si dicho acceso es regular (personal de acceso diario), recurrente o irregular (personal con acceso específico a una sede).
- Los plazos para los procesos de acreditación también son un requerimiento, por

7  
segs



BICENTENARIO  
DEL PERÚ  
2021 - 2024

Av. San Luis edra. 11 puerta 6 nro. s/n (Villa  
Deportiva - Videna) - San Luis, Lima  
[www.Legado.gob.pe](http://www.Legado.gob.pe)



WCH





PERÚ

Presidencia del  
Consejo de  
Ministros

Proyecto Especial  
Legado

Unidad de  
Operaciones y  
Mantenimiento de  
Sedes

Subunidad de Servicios  
Complementarios para Actividades  
y Eventos

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

lo que el encargado de EL PROYECTO ESPECIAL coordinará con EL CONTRATISTA el cronograma del proceso de acreditación, este periodo no debe ser menor de 30 días calendarios desde el inicio del servicio.

- Al final de este proceso, cada personal del CONTRATISTA deberá acercarse personalmente al centro de acreditación portando su documento de identificación, para recoger su tarjeta de acreditación, la ubicación del centro de acreditación inicialmente es en la Villa Deportiva Nacional (VIDENA) - San Luis, sin embargo, de presentarse algún cambio EL PROYECTO ESPECIAL estará confirmando oportunamente.

## 11. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

### 11.1 OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA

El contratista deberá garantizar el cumplimiento de las obligaciones específicas por cada nivel de operación, de acuerdo a lo detallado en el ANEXO C.

### 11.2 OTRAS OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

- Contar con la documentación requerida en conformidad con la normativa legal vigente durante la inspección sanitaria por la Autoridad Sanitaria y/o personal del PROYECTO ESPECIAL.
- Cumplimiento de los programas, procedimientos y actividades referidas a los aspectos de atención al cliente, logística, calidad e inocuidad alimentaria, seguridad, salud ocupacional y medio ambiente.
- Cumplimiento de los horarios de atención de los servicios en los comedores de las Villas Satélites por parte de EL CONTRATISTA.
- Elaboración de reportes y registros diarios de todas las actividades de EL CONTRATISTA, cuyos formatos se definirán previo al inicio a la etapa de movilización en coordinación con el encargado de EL PROYECTO ESPECIAL.
- Cumplir con la presentación de la documentación del Informe de Servicio y/o Entregable requerido por EL PROYECTO ESPECIAL dentro del plazo establecido según se detallan en el numeral 14.
- Comunicar inmediatamente las desviaciones encontradas que afecten la calidad e inocuidad de los alimentos que pudieran afectar la salud de los comensales.
- Reportar de forma inmediata los accidentes e incidentes que estén asociados a las actividades de EL CONTRATISTA.
- Cumplir con los procedimientos en caso de haber productos no conformes e incidentes alimentarios que se presenten en las actividades de EL CONTRATISTA.
- Reportar cualquier incidente respecto a la conducta del personal de EL CONTRATISTA durante la atención de los servicios.



PERÚ

Presidencia del  
Consejo de  
Ministros

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

## 12. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO POR EL PROYECTO ESPECIAL

La supervisión del presente servicio estará a cargo del personal del PROYECTO ESPECIAL, a fin de evaluar y verificar del cumplimiento del servicio requerido, de acuerdo a lo siguiente:

- El personal de EL PROYECTO ESPECIAL se encargará de supervisar y verificar la calidad, inocuidad, seguridad, cantidad, higiene, horarios, y atención al usuario tanto en las instalaciones de producción como en las instalaciones de la prestación del servicio requerido, para luego emitir un reporte de las supervisiones realizadas diariamente al personal responsable de EL CONTRATISTA.
- La supervisión incluye inspecciones y toma de muestras inopinadas para el control microbiológico de los alimentos, superficies vivas, superficies inertes u otros que se requieran, pruebas y muestreos que se realizarán en presencia del personal de EL CONTRATISTA y el personal de EL PROYECTO ESPECIAL, y que, asimismo, se aplicarán controles, inspecciones y muestreos por la AUTORIDAD SANITARIA en presencia del personal de EL CONTRATISTA y el personal del PROYECTO ESPECIAL.
- La supervisión a cargo del personal de EL PROYECTO ESPECIAL será evidenciada en los registros de supervisión del área de alimentos y bebidas.
- La supervisión se realizará en cada una de las etapas para la ejecución de los servicios, que a continuación se detallan:

### Durante la etapa de movilización

- Realizar el seguimiento del cronograma de instalación del equipamiento y/o mobiliario a complementar en las instalaciones donde se brindarán el servicio requerido.
- Verificar el cumplimiento de las inducciones y capacitaciones dirigidas al personal designado para el evento en temas de calidad e inocuidad, seguridad y salud ocupacional, procesos y atención cliente.
- Verificar el estado y cantidad necesaria de los menajes, vajillas y utensilios utilizados para la atención de los diferentes servicios de alimentación.
- Validar la documentación (fichas técnicas, certificados de calidad, certificados sanitarios, etc.) de los materiales de envases, utensilios, materias primas e insumos a utilizar en los servicios de alimentación.
- Validar la documentación del sistema de trazabilidad, control de alérgenos, toma de muestras, retiro de productos y plan de contingencias en incidentes alimentarios.
- Verificar la calidad del agua a utilizar en los diferentes procesos de producción de los alimentos para la atención de los servicios de alimentación en las Villas Satélites y/o comedor que designe EL PROYECTO ESPECIAL para tales fines.
- Validar el certificado de calibración del termómetro patrón a utilizar para la contratación de los termómetros en los controles de los diferentes procesos de producción y atención del servicio de alimentación.

weh





PERÚ

Presidencia del  
Consejo de  
Ministros

Proyecto Especial  
Legado

Unidad de  
Operaciones y  
Mantenimiento de  
Sedes

Subunidad de Servicios  
Complementarios para Actividades  
y Eventos

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

### **Durante la etapa de ejecución del servicio (incluye instalación de producción del Contratista)**

- Verificar el Sistema de Calidad e Inocuidad en la producción de alimentos y en la atención del servicio de alimentación.
- Verificar el cumplimiento de las BPM y PHS de forma sistematizada.
- Verificar el uso de productos químicos autorizados por la DIGESA en los diferentes procesos de limpieza y desinfección, presentar hojas de seguridad, fichas técnicas.
- Verificar la validación de los procesos de producción de alimentos adaptados a la operación.
- Identificar materias primas, insumos y/o productos no conformes.
- Verificar el retiro y eliminación de los productos no conformes de los comedores de las Villas Satélites y/o comedor que designe EL PROYECTO ESPECIAL.
- Verificar las buenas prácticas de almacenamiento.
- Verificar el cumplimiento del gramaje de los insumos y productos requeridos.
- Verificar el cumplimiento de los controles de calidad e inocuidad implementados para los procesos de abastecimiento de materias primas, procedimiento de desinfección y atención de los servicios a brindar en los comedores de las Villas Satélites y/o comedores designados por EL PROYECTO ESPECIAL.
- Verificar el cumplimiento de la cantidad de preparaciones y productos requeridos en los servicios de desayuno, almuerzo y cena.
- Verificar el cumplimiento de los horarios de atención de los servicios de desayuno, almuerzo y cena.
- Verificar el cumplimiento del levantamiento de las observaciones diarias.
- Verificar el cumplimiento de menú programado de acuerdo con la estructura establecida.
- Verificar el cumplimiento de la rotulación de las preparaciones por servicio y de acuerdo con los medios de comunicación y estándares establecidos, para los diferentes servicios.
- Verificar el cumplimiento de la toma de muestras de referencia de todas las preparaciones de los diferentes servicios de alimentación.
- Verificar el procedimiento de segregación y cuantificación de residuos.

### **Durante la etapa de desmovilización y cierre del servicio**

- Verificar el estado de las instalaciones asignadas al término de la etapa de desmovilización.
- Revisar toda la información documentaria entregada por EL CONTRATISTA como parte de sus obligaciones contractuales.

## **13. ENTREGABLE**

EL CONTRATISTA deberá presentar un Informe de Servicio por la ejecución y prestación de los servicios brindados. Dicho Informe comprende todos los documentos programados en las cuatro (04) fechas detalladas en ANEXO D.

La documentación se deberá presentar virtualmente a través del siguiente link <https://sgd.legado.gob.pe/mpvdoc/inicio.do> formulario-mesa-de-partes o físicamente en Mesa de Partes: Av. San Luis cuadra 11 S/N, Sede de la Villa Deportiva Nacional (VIDENA) Puerta N°6-Cruce Av. Del Aire, distrito San Luis, provincia y departamento de Lima de 8:30 a.m. a 4:30 p.m.



PERÚ

Presidencia del  
Consejo de  
Ministros

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

#### 14. PLAZO DE ENTREGA

El plazo de presentación de los documentos que forman parte del entregable será de acuerdo con lo siguiente:

DOCUMENTACIÓN	FECHA DE ENTREGA	CORTE DE EJECUCIÓN
Documentación 1	Hasta un (01) día calendario de haberse realizado el corte de ejecución.	Veinte (20) días calendario desde la suscripción del Acta de inicio del servicio
Documentación 2	Hasta un (01) día calendario de haberse realizado el corte de ejecución.	Treinta (30) días calendario desde la suscripción del Acta de inicio del servicio.
Documentación 3	Hasta un (01) día calendario de haberse realizado el corte de ejecución.	Treinta y nueve (39) días calendario desde la suscripción del Acta de inicio del servicio
Documentación 4	Hasta un (01) día calendario de haberse realizado el corte de ejecución.	Cincuenta y cinco (55) días calendario desde la suscripción del Acta de inicio del servicio.

#### 15. LUGAR DE PRESTACIÓN DE SERVICIO

El servicio de alimentación se brindará en los comedores de las Villas Satélites:

Villa Deportiva Nacional (VIDENA)	San Luis cuadra 11 S/N, Puerta N°13-Cruce Av. Del Aire, distrito San Luis, provincia y departamento de Lima.
Sede Punta Rocas	Altura Km. 47.5 antigua Panamericana Sur. - Lima - Lima - Punta Negra - Perú (Referencia: Entrada a playa Punta Rocas.)

**Nota:** De presentarse cambios en el lugar de la atención del servicio de alimentación, éste será confirmado oportunamente por parte de EL PROYECTO ESPECIAL, quien a su vez informará a EL CONTRATISTA a través de correo electrónico con un máximo de 02 días calendario de anticipación a la etapa de movilización.

#### 16. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO

El plazo de ejecución de la prestación del servicio es de cincuenta y cinco (55) días calendarios, contabilizados a partir de la suscripción del Acta de inicio del servicio.

Cabe indicar que el periodo aproximado de la prestación del servicio será a partir del 17 de octubre al 10 de diciembre.

#### 17. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El sistema de contratación para los siguientes servicios será a **Precios unitarios**.

#### 18. FORMA DE PAGO

EL PROYECTO ESPECIAL se obliga a pagar por la contraprestación a EL CONTRATISTA en soles, en un PAGO UNICO, de acuerdo a la liquidación presentada por los servicios de alimentación (**raciones confirmadas y verificadas**







"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

**por EL PROYECTO ESPECIAL y atendidas de acuerdo al formato diario de verificación de consumo)** brindados, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo N° 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Para efectos del Pago EL PROYECTO ESPECIAL debe contar con la siguiente documentación:

- a) Informe de Servicio de acuerdo al numeral 13.
- b) Liquidación del Servicio
- c) Comprobante de Pago.
- d) Autorización de depósito en cuenta (CCI)

El pago por la prestación del servicio contratado se efectuará dentro de los diez (10) días calendario siguientes de presentada la factura, previa conformidad del servicio otorgada por Subunidad de Servicios Complementarios para Actividades y Eventos de la Unidad de Operaciones y Mantenimiento de Sedes.

Al vencimiento de plazo de ejecución y cierre del servicio, El Proyecto Especial podrá deducir por conceptos de incumplimientos en la prestación del servicio durante su ejecución u otro concepto pendiente.

La documentación se deberá presentar virtualmente a través del siguiente link: <https://sgd.legado.gob.pe/mpvdoc/inicio.do> o físicamente en Mesa de Partes: Av. San Luis cuadra 11 S/N, Sede de la Villa Deportiva Nacional (VIDENA) Puerta N°6- Cruce Av. Del Aire, distrito San Luis, provincia y departamento de Lima de 8:30 a.m. a 4:30 p.m.

## 19. CONFORMIDAD DEL SERVICIO

La conformidad de la prestación de los servicios será otorgada por la Subunidad de Servicios Complementarios para Actividades y Eventos de la Unidad de Operaciones y Mantenimiento de Sedes del PROYECTO ESPECIAL previo Informe Técnico favorable por el especialista designado.

Asimismo, de acuerdo con el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias, la conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción del último entregable.

*"Artículo 168. Recepción y conformidad"*

(...)

*168.3. La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, o si se trata de consultorías, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad del funcionario que debe emitir la conformidad.*

*168.4. De existir observaciones, la Entidad las comunica al contratista, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (08) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar, o si se trata de consultorías, el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Subsanas las*



PERÚ

Presidencia del  
Consejo de  
Ministros

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

*observaciones dentro del plazo otorgado, no corresponde la aplicación de penalidades.*

## 20. PENALIDADES APLICABLES

### 20.1 POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

Si el contratista incurre en retraso injustificado en las ejecuciones de las prestaciones materia del contrato, la entidad aplicará una penalidad por cada día de atraso, en concordancia con el artículo 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y de acuerdo con la siguiente fórmula.

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto}}{F \times \text{Plazo en días}}$$

Dónde: F = tendrá los siguientes valores:

Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, F = 0.40

Para plazos mayores a sesenta (60) días, F = 0.25.

Tanto el monto como el plazo se refiere, según corresponda, al ítem que debió ejecutarse o, en caso de que estos involucren obligaciones de ejecución periódica, a la prestación parcial que fuera materia de retrasado.

### 20.2 OTRAS PENALIDADES

Si EL CONTRATISTA no cumple la prestación de servicios en los periodos especificados en el Contrato, se podrá aplicar una penalidad hasta alcanzar un monto máximo acumulado equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente.

EL CONTRATISTA deberá tener presente que el proceso de verificación y aplicación de penalidades será el siguiente: El encargado de EL PROYECTO ESPECIAL emitirá un documento que evidencie la incidencia y que asimismo será suscrito por el responsable de la Subunidad de Servicios Complementarios para Actividades y Eventos. Dicho documento será notificado a EL CONTRATISTA en un tiempo no mayor a las 24 horas de ocurrida la incidencia.

N°	Ocurrencia	Unidad	Procedimiento	Penalidad
1	Incumplimiento en la presentación del Informe de Servicio, según el plazo establecido en el numeral 16.	Por día de retraso	Registro de supervisión del PROYECTO ESPECIAL suscrito por el representante del CONTRATISTA y personal del PROYECTO ESPECIAL o comunicación del PROYECTO ESPECIAL a EL CONTRATISTA mediante correo electrónico siendo ello suficiente para la aplicación de la penalidad	0.05 de la UIT
2	Incumplimiento de la atención del servicio en el horario establecido en cada sede	Por incidencia ocurrida hasta el min 15 posterior al inicio del servicio por sede.	Registro de supervisión del PROYECTO ESPECIAL suscrito por el representante del CONTRATISTA y personal del	0.025 UIT





PERÚ

Presidencia del  
Consejo de  
MinistrosProyecto Especial  
LegadoUnidad de  
Operaciones y  
Mantenimiento de  
SedesSubunidad de Servicios  
Complementarios para Actividades  
y Eventos

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

N°	Ocurrencia	Unidad	Procedimiento	Penalidad
		Por incidencia ocurrida a partir del min 16 posterior al inicio del servicio por sede.	PROYECTO ESPECIAL o comunicación del PROYECTO ESPECIAL a EL CONTRATISTA mediante correo electrónico siendo ello suficiente para la aplicación de la penalidad	0.125 UIT
3	Incumplimiento del Cronograma de Trabajo establecido.	Por día de incumplimiento	Registro de supervisión del PROYECTO ESPECIAL suscrito por el representante del CONTRATISTA y personal del PROYECTO ESPECIAL o comunicación del PROYECTO ESPECIAL a EL CONTRATISTA mediante correo electrónico siendo ello suficiente para la aplicación de la penalidad	0.05 de la UIT
4	Incumplimiento de los gramajes establecidos de los alimentos, verificados en producción y/o sede	Por servicio y sede afectada	Registro de supervisión del PROYECTO ESPECIAL suscrito por el representante del CONTRATISTA y personal del PROYECTO ESPECIAL o comunicación del PROYECTO ESPECIAL a EL CONTRATISTA mediante correo electrónico siendo ello suficiente para la aplicación de la penalidad	0.05 de la UIT
5	Incumplimiento de la estructura cíclica y/o de los servicios establecidos	Por servicio y por sede	Registro de supervisión del PROYECTO ESPECIAL suscrito por el representante del CONTRATISTA y personal del PROYECTO ESPECIAL o comunicación del PROYECTO ESPECIAL a EL CONTRATISTA mediante correo electrónico siendo ello suficiente para la aplicación de la penalidad	0.10 de la UIT
6	Incumplimiento de los procedimientos y controles de calidad e inocuidad durante el servicio brindado (Control de temperatura, desinfección, entre otros, etc.)	Por incidencia y por sede afectada	Registro de supervisión del PROYECTO ESPECIAL suscrito por el representante del CONTRATISTA y personal del PROYECTO ESPECIAL o comunicación del PROYECTO ESPECIAL a EL CONTRATISTA mediante correo electrónico siendo ello suficiente para la aplicación de la penalidad	0.05 de la UIT
7	Incumplimiento de la documentación del personal designado a la sede y/o reemplazo, según lo establecido en el numeral 10.2.2.	Por persona /Por día	Registro de supervisión del PROYECTO ESPECIAL suscrito por el representante del CONTRATISTA y personal del PROYECTO ESPECIAL o comunicación del PROYECTO ESPECIAL a EL CONTRATISTA mediante correo electrónico siendo ello suficiente para la aplicación de la penalidad	0.05 de la UIT
8	Incumplimiento del personal mínimo: Personal Clave y Personal Complementario por servicio	Por día y por sede	Registro de supervisión del PROYECTO ESPECIAL suscrito por el representante del CONTRATISTA y personal del PROYECTO ESPECIAL o comunicación del PROYECTO ESPECIAL a EL CONTRATISTA	0.05 de la UIT

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

N°	Ocurrencia	Unidad	Procedimiento	Penalidad
			mediante correo electrónico siendo ello suficiente para la aplicación de la penalidad	
9	Producto No Conforme identificado luego de la verificación de pruebas organolépticas y/o incidente de calidad e inocuidad debidamente justificados (alimentos y/o bebidas fermentadas y/o en descomposición, y/o contaminados por partículas extrañas, entre otros incidentes alimentarios)	Por día de retraso hasta el envío del Informe o Plan de Acción Correctiva, según corresponda	Registro de supervisión del PROYECTO ESPECIAL suscrito por el representante del CONTRATISTA y personal del PROYECTO ESPECIAL o comunicación del PROYECTO ESPECIAL a EL CONTRATISTA mediante correo electrónico siendo ello suficiente para la aplicación de la penalidad	0.05 de la UIT
10	Incumplimiento en la atención de quejas y/o reclamos y/o incidentes relacionados al servicio prestado en el plazo establecido, los mismos que pueden ser presentados por los comensales a EL CONTRATISTA, o en casos excepcionales a EL PROYECTO ESPECIAL.	Por día de retraso hasta el envío del Informe o Plan de Acción Correctiva, según corresponda	Registro de supervisión del PROYECTO ESPECIAL suscrito por el representante del CONTRATISTA y personal del PROYECTO ESPECIAL o comunicación del PROYECTO ESPECIAL a EL CONTRATISTA mediante correo electrónico siendo ello suficiente para la aplicación de la penalidad	0.10 de la UIT
11	Incumplimiento del muestreo y análisis microbiológico y/o físicoquímico de acuerdo a la normativa de los criterios microbiológicos de alimentos, bebidas, superficies y calidad del agua para consumo humano	Por muestra	Registro de supervisión del PROYECTO ESPECIAL suscrito por el representante del CONTRATISTA y personal del PROYECTO ESPECIAL o comunicación del PROYECTO ESPECIAL a EL CONTRATISTA mediante correo electrónico siendo ello suficiente para la aplicación de la penalidad	0.05 de la UIT
12	Resultados de los análisis microbiológicos fuera del límite permitido, de acuerdo con la normativa de los criterios microbiológicos de alimentos, bebidas y superficies.	Por resultado de cada muestra	Informe de Ensayo o Informe de Resultados del Laboratorio de los análisis realizados por EL CONTRATISTA y/o solicitados por el PROYECTO ESPECIAL y/o la Autoridad Sanitaria, siendo ello suficiente para la aplicación de la penalidad	0.05 de la UIT
13	Incumplimiento por no firmar los registros de supervisión del servicio en el plazo establecido	Por Incidencia	Registro de supervisión del PROYECTO ESPECIAL suscrito por el representante del CONTRATISTA y personal del PROYECTO ESPECIAL o comunicación del PROYECTO ESPECIAL a EL CONTRATISTA mediante correo electrónico siendo ello suficiente para la aplicación de la penalidad	0.025 de la UIT

EL CONTRATISTA deberá tener presente que el proceso de verificación y aplicación de penalidades será el siguiente:





PERÚ

Presidencia del  
Consejo de  
Ministros

Proyecto Especial  
Legado

Unidad de  
Operaciones y  
Mantenimiento de  
Sedes

Subunidad de Servicios  
Complementarios para Actividades  
y Eventos

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

- El encargado del PROYECTO ESPECIAL emitirá un documento que evidencie la incidencia y que asimismo deberá encontrarse suscrito por el responsable del área de Alimentos y Bebidas de EL PROYECTO ESPECIAL.
- Dicho documento deberá **ser notificado** a EL CONTRATISTA en un tiempo no mayor a las 24 horas de ocurrida la incidencia.
- EL CONTRATISTA podrá realizar su descargo sustentado en un tiempo no mayor a las 24 horas.
- De presentarse el descargo por parte del CONTRATISTA el encargado del PROYECTO ESPECIAL evaluará y emitirá una respuesta en un plazo no mayor a dos días calendario.

## 21. RESPONSABILIDAD DEL PROVEEDOR

El contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo no menor de un (01) año contado a partir de la conformidad de la prestación otorgada por la Entidad.

## 22. DISPOSICIONES DE CONFIDENCIALIDAD

El Contratista mantendrá en reserva absoluta el manejo de la información a la que se tenga acceso y que se encuentre relacionada con la prestación, quedando prohibido revelar dicha información a terceros.

En tal sentido, el contratista deberá dar cumplimiento a todas las políticas y estándares definidos por la Entidad, en materia de seguridad de la información. Dicha obligación comprende la información que se entrega, como también la que se genera durante la realización de las actividades y la información producida una vez que se haya concluido el servicio. Dicha información puede consistir en mapas, dibujos, fotografías, mosaicos, planos, informes, recomendaciones, cálculos, documentos y demás documentos e información compilados o recibidos por el Contratista.

## 23. CLAUSULA ANTICORRUPCIÓN

El contratista declara y garantiza conocer y cumplir estrictamente las normas en materia de integridad y anticorrupción (<https://www.gob.pe/integridad>), así como a no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el contratista se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Además, el contratista se compromete a: i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o



PERÚ

Presidencia del  
Consejo de  
Ministros

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

En tal sentido, el contratista reconoce y acepta la prohibición de ofrecer o recibir, por la suscripción o ejecución del presente contrato, cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad que motive estas acciones contrarias a la ética pública.

#### **24. CLÁUSULA DE PREVENCIÓN Y MITIGACIÓN DEL CONFLICTO DE INTERESES**

Son causales de resolución de contrato la presentación con información inexacta o falsa de la Declaración Jurada de Prohibiciones e Incompatibilidades a que se hace referencia en la Ley de prevención y mitigación del conflicto de intereses en el acceso y salida de personal del servicio público. Asimismo, en caso se incumpla con los impedimentos señalados en el artículo 5 de dicha Ley se aplicará la inhabilitación por cinco años para contratar o prestar servicios al Estado, bajo cualquier modalidad.

#### **25. CONSIDERACIONES GENERALES A LOS PRODUCTOS**

Los derechos intelectuales de los productos y documentos elaborados por el proveedor que resulte seleccionado son propiedad de la Entidad, así como toda aquella información interna de la institución a la que tenga acceso para la ejecución del servicio.

#### **26. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS**

Se debe precisar que los conflictos que se deriven de la ejecución e interpretación de la presente contratación son resueltos mediante trato directo, conciliación y/o acción judicial.

#### **27. RELACIÓN DE ANEXOS QUE FORMAN PARTE DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA**

Anexo A: Estructura del Servicio de Alimentación Lineal.

Anexo B: Flujo de atención estimado.

Anexo C: Obligaciones específicas del contratista según nivel de operación

Anexo D: Documentación del Entregable

Anexo E: Calendario deportivo referencial

Anexo F: Dimensiones y características estimadas del comedor de las Villas  
Satélites

Anexo G: Estructura detallada de costos del servicio requerido





PERÚ

Presidencia del  
Consejo de  
Ministros

Proyecto Especial  
Legado

Unidad de  
Operaciones y  
Mantenimiento de  
Sedes

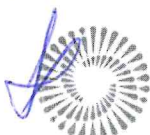
Subunidad de Servicios  
Complementarios para Actividades  
y Eventos

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

# ANEXOS

Handwritten signature in blue ink.



**BICENTENARIO  
DEL PERÚ**  
2021 - 2024

Av. San Luis cdra. 11 puerta 6 nro. s/n (Villa  
Deportiva - Videna) – San Luis, Lima  
[www.Legado.gob.pe](http://www.Legado.gob.pe)



Handwritten signature in blue ink.



PERÚ

Presidencia del  
Consejo de  
Ministros

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

## ANEXO A: ESTRUCTURA REFERENCIAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

### ESTRUCTURA DE ALIMENTACIÓN TRANSPORTADO

SERVICIO DE DESAYUNO *
02 Panes c/ acompañamiento (jamón y/o queso edam y/o jamón c/queso y/o pollo) de 120-150g
01 Bebida a base de cereal (avena s/leche con azúcar) de 200ml
01 Jugo de fruta de 250ml
01 Café de 200ml

\* Estructura diaria sujeta a revisión por parte de EL PROYECTO ESPECIAL, previa a su aprobación.  
El servicio deberá contar con azúcar en presentación individual y menajería descartable.

SERVICIO DE ALMUERZO/CENA**
<b>ENTRADA:</b> Ensalada de verduras cocidas o cruda (150g)
<b>FONDO:</b> PROTEINA: Carnico sin hueso en guiso y/o plancha y/o horno (200g en crudo) GUARNICIÓN 1: Pasta con salsa bolognesa y/o alfredo y/o pesto (120g en crudo) GUARNICIÓN 2: Arroz blanco (100g crudo) o tuberculo: papa blanca o papa amarilla o camote (100g en crudo)
<b>POSTRE:</b> Fruta de estación

\*\* Estructura diaria sujeta a revisión por parte de EL PROYECTO ESPECIAL, previa a su aprobación.

El servicio deberá contar con al menos 3 variedades de aliño, en presentación individual, herméticamente selladas.

El servicio deberá contar con salsas tipo: ketchup, mayonesa y mostaza, en presentación individual, herméticamente selladas.





PERÚ

Presidencia del  
Consejo de  
MinistrosProyecto Especial  
LegadoUnidad de  
Operaciones y  
Mantenimiento de  
SedesSubunidad de Servicios  
Complementarios para Actividades  
y Eventos

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

**ANEXO B: FLUJO DE ATENCIÓN ESTIMADO****SERVICIO DE ALIMENTACIÓN LINEAL EN VILLAS SATELITES**

FECHA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
25/11/24	235	235	235
26/11/24	235	0	235
27/11/24	235	0	235
28/11/24	235	0	235
29/11/24	355	0	355
30/11/24	355	355	355
01/12/24	274	274	274
02/12/24	154	0	154
03/12/24	154	0	154
04/12/24	193	39	193
05/12/24	193	0	193
06/12/24	193	0	193
07/12/24	193	0	193
08/12/24	193	193	193
<b>TOTAL</b>	<b>3197</b>	<b>1216</b>	<b>3197</b>

**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TRANSPORTADA A SEDES DE  
COMPETENCIA**

FECHA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
26/11/24	0	235	0
27/11/24	0	235	0
28/11/24	0	235	0
29/11/24	0	355	0
02/12/24	0	154	0
03/12/24	0	154	0
04/12/24	0	154	0
05/12/24	0	193	0
06/12/24	0	193	0
07/12/24	0	193	0
<b>TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>1981</b>	<b>0</b>



PERÚ

Presidencia del  
Consejo de  
Ministros

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

### ANEXO C: OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA

Nº	DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
1	Asegurar el cumplimiento de los estándares de calidad e inocuidad de los productos a brindar durante la atención del servicio requerido.
2	Se prohíbe la programación de preparaciones con uso de vísceras.
3	Se prohíbe el uso de alcohol, mate de coca, maca o algún energizante natural similar como insumo en las preparaciones.
4	Considerar agua envasada para la preparación de alimentos y la atención del servicio de alimentación de presentarse una contingencia en los estándares de calidad del agua.
5	Rotular todas las preparaciones identificando ingredientes alergénicos de las preparaciones en todos los servicios en idioma español.
6	Cumplir con la programación del menú, la cual no podrá ser modificada sin la autorización por el representante de EL PROYECTO ESPECIAL con 72 horas antes del servicio.
7	Contar con un sistema de control de comensales (Ticketera, scanner, pc, etc.), para los diferentes servicios (desayuno, almuerzo y cena) para el pago por los servicios efectivamente brindados previa aprobación de EL PROYECTO ESPECIAL. Cabe señalar que EL PROYECTO ESPECIAL se reserva el derecho de verificar mediante otro sistema de control.
8	Realizar una degustación de la estructura total del servicio de alimentación de almuerzo o cena para una cantidad de 05 PAX en sus instalaciones de producción del CONTRATISTA contabilizados desde el día siguiente a la suscripción del Acta de inicio del servicio. Dicha degustación deberá repetirse cuantas veces sea necesaria de no satisfacer las expectativas del PROYECTO ESPECIAL.
Nº	DEL PERSONAL
1	Proveer el uniforme apropiado y en dotación suficiente por cada cargo del personal asignado y velar por el buen estado de éste durante el desarrollo del evento.
2	Contar con la acreditación correspondiente de todo su personal para el ingreso al comedor de las Villas Satélites y/o comedor que EL PROYECTO ESPECIAL para la atención del servicio de alimentación transportada, de no contar con la acreditación no podrá ingresar, por lo que para ello deberá acreditar oportunamente de acuerdo con el cronograma establecido por el área de acreditación de EL PROYECTO ESPECIAL y que asimismo está bajo su responsabilidad.
3	El Supervisor de Calidad estará en la capacidad de tomar decisiones inmediatas para afrontar cualquier emergencia y/o contingencia que pudiera presentarse durante la prestación del servicio de requerido, en coordinación con el encargado del PROYECTO ESPECIAL.
Nº	DEL EQUIPAMIENTO, MOBILIARIO, UTENSILIOS Y CUBIERTOS
1	Contar con el equipamiento y mobiliario necesario para la ejecución del servicio de acuerdo con lo presentado en su propuesta y aprobado previamente por EL PROYECTO ESPECIAL.
2	Proveer equipamiento en buenas condiciones, material resistente y grado alimentario de acuerdo con la normativa legal vigente para uso en los procesos de producción del servicio de alimentación transportada.
3	Contar con un programa y servicio permanente de mantenimiento preventivo-correctivo, como también los repuestos necesarios de acuerdo a la necesidad de sus equipos.
4	Contar con menajes, utensilios y cubiertos en cantidad suficiente para su uso en los procesos de producción, los mismos que serán de material de grado alimentario, resistentes a rupturas y rajaduras.
5	Contar con vajillas descartables rígidos y/o flexibles de grado alimentario, resistente a bajas y altas temperaturas, líquidos y aceites, los mismos que podrán ser de material de: Ejemplo Reciclables como polipropileno transparente (#5), PET (#1), aluminio y/o biodegradables, en cantidad suficiente para la atención del servicio de alimentación para uso en el comedor los mismo que serán de material de grado alimentario, por lo que deberán presentar sus respectivas fichas técnicas, para aprobación del EL PROYECTO ESPECIAL, de acuerdo a la Resolución de Secretaria General N° 013-2018-MINAM., previa aprobación del PROYECTO ESPECIAL.
6	Contar con una dotación del 80% como mínimo de la población para bandejas, envases descartables y vajilla descartable, como también un stock suficiente para la reposición inmediata.
7	Contar con juego de vajillas descartable aptos para el uso en microondas. El mismo que estara bajo aprobación de EL PROYECTO ESPECIAL.
8	Contar con el juego de cubiertos descartables mínimo de cuchara para sopa, tenedor para fondo, cuchillo para fondo y cuchara para postre; en buen estado disponibles durante todos los servicios (Desayuno, almuerzo y cena). El mismo que estara bajo aprobación de EL PROYECTO ESPECIAL.
Nº	DEL TRANSPORTE
1	Contar con vehículos de transporte exclusivo para el traslado de los alimentos hacia el comedor de las Villas Satélites y/o comedor que designe EL PROYECTO ESPECIAL para la atención del servicio de alimentación transportada, los mismos que deberán ser cerrados y herméticos, con pisos y paredes limpias y en buen estado.
2	Implementar sistemas de monitoreo de temperatura en sus unidades de transporte durante todo su recorrido, en caso de que el traslado de alimentos sea en contenedores isotérmicos, se deberá realizar el monitoreo de control de temperatura en los alimentos.
3	Contar con vehículos con cinco (05) años de antigüedad como máximo, y cumpliendo con todas las normativas y reglamentaciones requeridas por el Ministerio de Transporte y Comunicaciones.

Wohl





PERÚ

Presidencia del  
Consejo de  
MinistrosProyecto Especial  
LegadoUnidad de  
Operaciones y  
Mantenimiento de  
SedesSubunidad de Servicios  
Complementarios para Actividades  
y Eventos

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

Nº	DE LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS
1	Adquirir todas las materias primas, insumos y productos de primera calidad a proveedores que ofrezcan las garantías de calidad e inocuidad, con registro sanitario, de acuerdo a las especificaciones técnicas del CONTRATISTA.
2	EL PROYECTO ESPECIAL realizara el muestreo y análisis de anabólicos esteroides en carnicos a utilizar para la producción de los alimentos (Clenbuterol, Ractopamina, Zeranol y Boldenona), para lo cual EL CONTRATISTA deba asegurar el lote de carnico a utilizar para la producción de los alimentos, el mismo que deba entregar a EL PROYECTO ESPECIAL una muestras por lote (1Kg de carnico, con su respectiva trazabilidad), al día siguiente de la suscripción del Acta de inicio del servicio. No se aceptara cortes carnicos procedentes de los países China y Mexico.
3	Contar con productos no perecibles con fecha de caducidad no menor a dos meses.
Nº	DE LAS INSTALACIONES
1	Contar con una instalación de producción propia o alquilada, la misma que será de su entera responsabilidad.
2	Conservar y mantener en perfecto estado la infraestructura de las áreas y espacios entregados por EL PROYECTO ESPECIAL, siendo responsable de los daños o deterioro no imputables a EL PROYECTO ESPECIAL y que no provengan de su naturaleza o de su uso ordinario.
3	No realizar ninguna modificación de la infraestructura sin autorización de EL PROYECTO ESPECIAL, asimismo, comunicar inmediatamente de cualquier pérdida o deterioro que hubiese sufrido la infraestructura.
4	Devolver las instalaciones de infraestructura al finalizar el contrato en las mismas condiciones en que fueron recibidas y sin más deterioro de lo sufrido por el uso normal.
5	Asegurar y garantizar que los ambientes entregados por EL PROYECTO ESPECIAL (comedores, entre otros) donde se desarrollen las actividades, se encuentren limpios y libres de plagas, antes, durante y después de la prestación del servicio; a fin de evitar todo tipo de contaminación y afectar la salud de los comensales.
Nº	DE CALIDAD E INOCUIDAD
1	Contar con los Manuales de BPM, PHS, entre otros documentos del sistema de calidad e inocuidad.
2	Contar con un procedimiento de control de alérgenos, procedimiento de trazabilidad, procedimiento de retiro de productos y procedimientos de atención de reclamos.
3	Cumplir las BPM y PHS de forma sistematizada.
4	Cumplir con las verificaciones diarias de la limpieza y desinfección de superficies.
5	Contar con la validación de los procesos de producción de alimentos adaptados a la operación.
6	Contar con los exámenes de manipulador o carnet de sanidad vigentes y control de enfermedades del personal de todo el personal en contacto directo e indirecto con los alimentos.
7	Contar con los registros e informes de Calidad a disposición de EL PROYECTO ESPECIAL.
8	Brindar las facilidades y documentación que se solicite durante las inspecciones y/o auditorias que realice el representante de EL PROYECTO ESPECIAL y/o la Autoridad Sanitaria (DESA Ayacucho u otras empresas terceras por encargo de EL PROYECTO ESPECIAL).
9	Brindar las facilidades a la autoridad sanitaria (DESA Ayacucho) u otra empresa tercera para realizar diariamente y/o cuando sea requerido la <b>toma de muestras</b> de forma aleatoria.
10	Asegurar que todo el personal manipulador cumpla con los requisitos de calidad e inocuidad en el uso de la indumentaria (mascarillas, cotonas, guantes descartables, uniformes completos, etc.).
11	Contar con muestras de referencia y asimismo, con el procedimiento de toma de muestra de referencia, de todos los alimentos preparados y servidos en todos los servicios, el cual incluya personal capacitado, equipamiento y materiales, condiciones y parámetros de almacenamiento, rotulación, entre otros a fin de minimizar el riesgo de contaminación de la muestra y llevar un adecuado control para los respectivos análisis microbiológicos en caso se requieran.
12	Deberá asumir la responsabilidad que implique en caso de incidentes alimentarios por presencia de contaminantes físicos, químicos y biológicos.
13	Brindar las facilidades y documentación que se solicite durante las inspecciones y/o auditorias que realice el representante de EL PROYECTO ESPECIAL.
14	Brindar las facilidades y documentación que se solicite durante las inspecciones que realicen la autoridad sanitaria la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental-DESA Ayacucho y/o DIGESA Lima u otras empresas terceras por encargo de EL PROYECTO ESPECIAL.
15	Contar con un plan de contingencia y/o situaciones de emergencia en seguridad alimentaria y procedimiento de Manejo de Crisis por Incidentes Alimentarios.
16	Contar con la indumentaria idónea y diferenciada para el personal encargado de la limpieza a fin de evitar contaminación cruzada durante los procesos de manipulación de alimentos.





PERÚ

Presidencia del  
Consejo de  
Ministros

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

## ANEXO D: DOCUMENTACIÓN DEL ENTREGABLE

EL CONTRATISTA deberá presentar los siguientes documentos que formarán parte del informe de servicio, el cual deberá incluir de acuerdo a lo detallado a continuación:

Nº	DESCRIPCIÓN	FECHA DE PRESENTACIÓN
1	a. Presentar los procedimientos y/o validación de los procesos adaptados a la Operación del servicio de alimentación a brindar. b. Presentar la programación del menú del servicio de alimentación para evaluación y aprobación por EL PROYECTO ESPECIAL.	Veinte (20) días calendario desde la suscripción del Acta de inicio del servicio
2	a. Presentar documentación de todo el personal solicitados por el área de acreditación. b. Realizar la degustación de la estructura total del servicio de alimentación de almuerzo o cena para una cantidad de 05 PAX en sus instalaciones de producción del CONTRATISTA. Dicha degustación deberá repetirse cuantas veces sea necesaria de no satisfacer las expectativas del PROYECTO ESPECIAL c. Presentar la tarjeta de propiedad del vehículo propio o alquilado para el traslado de los alimentos desde las instalaciones del CONTRATISTA al comedor de las Villas Satélites.	Treinta (30) días calendario desde la suscripción del Acta de inicio del servicio
3	a. Firmar el Acta de Instalación y/o Entrega de Espacios. b. Presentar los SCTR Salud de todo el personal que ingresará a las Villas Satélites. c. Lista de todo el personal acreditado por sede de competencia y no competencia y base de datos que incluya: sede, nombres y apellidos, N° DNI, #Celular.	Treinta y nueve (39) días calendario desde la suscripción del Acta de inicio del servicio  Durante la Etapa de Movilización (23 al 24 de Noviembre del 2024)
4	a. Fotocopia de las listas asistencia del personal firmado por cada sede. b. Informe final de control de consumo de los servicios brindados detallado por horario de servicio, por cliente y por sedes. c. Informe de la ejecución del servicio con registro fotográfico. d. Guías de Remisión con la conformidad de entrega por parte del representante del PROYECTO ESPECIAL por cada atención de servicio y por cada sede de competencia y no competencia. e. Liquidación de los servicios atendido en las sedes de competencia y sedes de No Competencia de acuerdo a la estructura de costos. f. Acta de desinstalación y/o Devolución de Espacios. g. Documentación complementaria que sustente las obligaciones operativas establecidas en el numeral 11.0 y/o producto de la supervisión por personal del PROYECTO ESPECIAL.	Cincuenta y cinco (55) días calendario desde la suscripción del Acta de inicio del servicio  Durante la Etapa de Desmovilización (09 y 10 de Diciembre del 2024)

### NOTA:

- El detalle del contenido y formatos del informe será determinado por EL PROYECTO ESPECIAL y será comunicado previo al inicio de la etapa de movilización.
- Se solicitarán otros informes que EL PROYECTO ESPECIAL crea conveniente para la conformidad del servicio solicitado.

weh





PERÚ

Presidencia del  
Consejo de  
Ministros

Proyecto Especial  
Legado

Unidad de  
Operaciones y  
Mantenimiento de  
Sedes

Subunidad de Servicios  
Complementarios para Actividades  
y Eventos

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

## ANEXO E: CALENDARIO DEPORTIVO REFERENCIAL

VERSION: 015		ACTUALIZACION: MIÉRCOLES 19.07.24						PROGRAMA DEPORTIVO JUEGOS BOLIVARIANOS 2024																						
								NOVIEMBRE 2024										DICIEMBRE 2024												
								MANDEBOL 2024										CLASIFICA												
CLUSTER	SEDE	SUBSEDE	DEPORTES	DIV.	ORGANIZA	DTM	LTN	MAR	MAR	MAR	MAR	VEN	VEN	SAP	SAP	VEN	VEN	MAR	MAR	MAR	MAR	VEN	VEN	MAR	MAR	VEN	VEN	DTM	LTN	
1	Colonia Nacional Colonia	CMC	LOSA CON TECHO 1	LT1	WUSHU	WB	2	SANDA (COMBATIVES TABLET / TUFU)	53	53							53													
			FATIG CON TECHO	PCT	FUTBAL	FB	1	EQUIPOS	30	30									30											
					BASKET 3 x 3	BS	1	EQUIPOS																						
					KARATE	KT	2	KATA Y KUMITE																						
					COLECCION	CLS																								
2	Colonia Nacional Colonia	COP	LOSA CON TECHO 2	LT2	LEVANTAMIENTO DE PESAS	LP	1	TOTAL (BENCH / ARABIANQUE)									113		113											
					LEVANTAMIENTO DE PESAS	LO	3	PRES DE BANCA, BENCH, AILLA, PESO MUERTO	46	46																				
					BALLAR	BI	2	IND. D. CARNABALLA Y BANDAS																						
					AJEDREZ	AJ	3	BALIZ / RAPIDAS																						
					LOSA CON TECHO 3	LS3	FISICOCULTURISMO	FC	1	INDIVIDUAL																				
							REMO ERGOMETRO	RE	1	SINGLE'S, DOUBLE'S, CUADRUUPLE																				
3	Colonia Nacional Colonia	CIM	LOSA SIN TECHO	LS1	ESMOUSA	GA	1	AEROBICA																						
4	Colonia Nacional Colonia	CCY	LOSA SIN TECHO 2	LS2	FRONTON / FRONTBALL	FR	1	FRONTON / FRONTBALL																						



PERÚ

Presidencia del  
Consejo de  
Ministros

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

## ANEXO F: DIMENSIONES Y CARACTERÍSTICAS ESTIMADAS DE LOS COMEDORES DE LAS VILLAS SATÉLITES

SEDE	AREA DE SERVICIO	TAMAÑO REFERENCIAL	TIPO DE INFRAESTRUCTURA
CIUDAD DE LIMA			
VILLA DEPORTIVA NACIONAL- VIDENA	COMEDOR DE ATLETAS Y OFICIALES	PENDIENTE DE CONFIRMACIÓN	PENDIENTE DE CONFIRMACIÓN
SEDE PUNTA ROCA	COMEDOR DE ATLETAS Y OFICIALES	PENDIENTE DE CONFIRMACIÓN	PENDIENTE DE CONFIRMACIÓN

## ANEXO G: ESTRUCTURA DETALLADA DE COSTOS DEL SERVICIO REQUERIDO

SERVICIOS	COMPONENTES	REQUERIMIENTO	PRECIO UNIT	PRECIO TOTAL
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TRANSPORTADA	Desayuno	3197		
	Almuerzo	3197		
	Cena	3197		





PERÚ

Presidencia del  
Consejo de  
MinistrosProyecto Especial  
LegadoUnidad de  
Operaciones y  
Mantenimiento de  
SedesSubunidad de Servicios  
Complementarios para Actividades  
y Eventos

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

## 28. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

<b>B</b>	<b>CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL</b>
<b>B.3</b>	<b>CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE</b>
<b>B.3.1</b>	<b>FORMACIÓN ACADÉMICA</b>
	<p><b><u>Supervisor de Calidad</u></b></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Título profesional en Ingeniería Alimentaria o Nutrición y Bromatología o Nutrición humana o Nutrición.</li><li>• Colegiado y con habilidad profesional vigente al momento de la entrega de documentación.</li></ul> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>El Título profesional requerido 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: <a href="https://enlinea.sunedu.gob.pe/">https://enlinea.sunedu.gob.pe/</a> o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: <a href="https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/">https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/</a>, según corresponda.</p> <p>En Título profesional requerido 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><b><u>Nutricionista</u></b></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Título profesional en Nutrición o Nutrición y Bromatología.</li><li>• Colegiado y con habilidad profesional vigente al momento de la entrega de documentación.</li></ul> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>El Título profesional requerido 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: <a href="https://enlinea.sunedu.gob.pe/">https://enlinea.sunedu.gob.pe/</a> o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: <a href="https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/">https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/</a>, según corresponda.</p> <p>En Título profesional requerido 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>B.3.2</b>	<b>CAPACITACIÓN</b>
	<p><b><u>Supervisor de Calidad</u></b></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>Acreditar curso de capacitación relacionado en temas de Buenas Prácticas de Manipulación- BPM o Plan HACCP (Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control) o Sistemas de Calidad e inocuidad, con un mínimo de 12 horas lectivas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>El conocimiento del curso, el mismo, que se acreditará con copia simple del diploma, certificado o constancia de estudios respectivos, en el que deje constancia de haber culminado y obtenido el curso.</p> <p><b><u>Nutricionista</u></b></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>Acreditar curso de capacitación relacionado en temas de Buenas Prácticas de Manipulación- BPM o Plan HACCP (Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control) o Sistemas de Calidad e inocuidad, con un mínimo de 12 horas lectivas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>El conocimiento del curso, el mismo, que se acreditará con copia simple del diploma, certificado o constancia de estudios respectivos, en el que deje constancia de haber culminado y obtenido el curso.</p>
<b>B.4.</b>	<b>EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</b>
	<p><b><u>Supervisor de Calidad</u></b></p> <p><u>Requisitos:</u></p>



PERÚ

Presidencia del  
Consejo de  
Ministros

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

	<p>Experiencia mínima de un (01) año como Supervisor de Calidad, en empresas que brinden servicio de alimentación colectiva y/o empresas agroindustriales y/o industriales</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> <p><u>Nutricionista</u></p> <p><u>Requisitos:</u> Experiencia mínima de un (01) año como Nutricionista, en empresas que brinden servicio de alimentación colectiva.</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>
--	--

<b>C</b>	<p><b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b></p> <p><u>Requisito:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a quinientos mil de soles (S/. 500,000.00) 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.</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/. 45,000.00 (Cuarenta y cinco 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. 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 siguiente: Servicios de catering y/o servicios de alimentación colectiva y/o servicio de alimentación en eventos multideportivos y/o alimentación en eventos internacionales y/o cumbres y/o reuniones ministeriales y/o alimentación en programas alimentarios.</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<sup>3</sup>, 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 <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p>
----------	--

<sup>3</sup> 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".

wehl





PERÚ

Presidencia del  
Consejo de  
Ministros

Proyecto Especial  
Legado

Unidad de  
Operaciones y  
Mantenimiento de  
Sedes

Subunidad de Servicios  
Complementarios para Actividades  
y Eventos

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

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.

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.

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 de que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso de que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**.

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.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.