

**REQUERIMIENTO, TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN  
COMPLEMENTARIA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL  
MILITAR EN SITUACIÓN DE ACTIVIDAD PERTENECIENTES AL CEM DE LA LEGIÓN  
PERUANA DE LA GUARDIA Y EL BATALLON INFANTERIA N° 1.**

**DEPENDENCIA QUE REQUIERE EL SERVICIO**  
LEGIÓN PERUANA DE LA GUARDIA (CEM – BI N° 1).

**1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**

Servicio de alimentación (almuerzo), mediante la modalidad de menús, durante los días laborables, para el personal de Oficiales, Técnicos y Sub Oficiales en situación de actividad que labora en el Comando y Estado Mayor (CEM) y Batallón de Infantería "Legión Peruana" N° 1 (BI N° 1).

**2. FINALIDAD PÚBLICA**

Brindar atención de alimentación del personal de Oficiales, Supervisores, Técnicos y Sub Oficiales en actividad del Ejército, en concordancia al Decreto Supremo N° 008-2022, que aprueba el monto por concepto de alimentación en aplicación de la Décima Disposición Complementaria Final del Decreto Legislativo N° 1132 y la Tercera Disposición Complementaria Final del Decreto Supremo N° 013-2013-EF.

**3. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN**

Dar el servicio de alimentación y nutrición en condiciones que satisfagan las necesidades de nuestro personal militar en situación de actividad, ofreciendo menús que cumplan con los requerimientos nutricionales de los beneficiarios, preparados y servidos según las normas oficiales vigentes, en materia del manejo higiénico de los alimentos y procurando la sustentabilidad en sus procesos de producción y servicio, debiendo el contratista encontrarse en condiciones de brindar el servicio a partir de la firma del contrato, de acuerdo al detalle siguiente:

**4. ALCANCES Y DESCRIPCION DEL SERVICIO**

Para el presente procedimiento de selección el sistema de contratación será a **PRECIOS UNITARIOS**.

**4.1 ACTIVIDADES**

El contratista, debe brindar el servicio de alimentación al personal militar que labora en el CEM y BI N° 1 de la Legión Peruana de la Guardia (LPG), el cual se llevará a cabo de lunes a viernes, proporcionando menús (almuerzo) variables a los comensales que se den cita a los ambientes destinados por la entidad para la ingesta de estos. Para tal efecto, el contratista deberá de contar con el personal necesario (nutricionista, administrador, cocinero, mozos) a fin de brindar un servicio en condiciones salubres.

**4.2 DESCRIPCION DEL SERVICIO**

Consistirá en un menú económico compuesto por un refresco de fruta natural, una entrada ó sopa, un plato de fondo (con doble alternativa para elección del usuario) y postre diario, establecido en el DS N° 008-2022- DE, del 27 Oct 2022.

**4.3 CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO**

El menú deberá ser elaborado por el contratista de acuerdo a lo propuesto por la Entidad, tendrá como finalidad proporcionar las calorías necesarias para la actividad administrativa y física que realiza el personal militar que labora en CEM y BI N° 1 de la Legión Peruana de la Guardia (LPG), poniendo especial énfasis en asegurar la calidad, inocuidad y el buen gusto del alimento; asimismo deberá de tener como alternativa menú de dieta para el personal que lo requiera o tenga indicación médica.





La Ración Orgánica a proporcionarse al Personal Militar por las actividades que realiza deberá mantenerse en lo posible, al promedio establecido por la FAO/OMS/ONU, que considera la cantidad de 2,500 K/Calorías diarias para Hombres entre 20 y 39 años y 2,000 K/Calorías diarias para mujeres como valor energético y nutricional. En el caso de Hombres entre 40 a más años de edad se considera la cantidad de 2.200 K/Calorías diarias y para mujeres de 1,800 K/Calorías diarias como valor energético y nutricional.

El Contratista deberá presentar el plato de segundo con una presa completa de cárnico, pescado o pavita (No deberán presentar platos con cárnico desmenuzado).

- a. El contratista realizará la preparación de los alimentos basándose en los conceptos de inocuidad, calidad y satisfacción, con el propósito que el personal usuario consuma alimentos de alta calidad nutricional, que permita reponer las energías que demandan las labores diarias y actividades propias del personal militar, debiéndose encontrar los alimentos libres de elementos contaminantes.
- b. La programación de menú deberá estar diseñado por profesionales de nutrición y especialistas en gestión de calidad, basados en el concepto de alimentación nutritiva, que tienda a coadyuvar y mejorar la calidad de vida de nuestro personal, para ello el contratista deberá confeccionar el menú de manera variada conforme lo estipulado en las bases y el contrato, **no considerando picadillos en cárnicos.**
- c. El Contratista deberá presentar el plato de segundo con una presa completa de cárnico, pescado o pavita (No deberán presentar platos con cárnico desmenuzado).
- d. Las carnes deberán ser de primera calidad (Frescos y no congelados). En el caso de carne de cerdo esta deberá estar garantizada por la asociación de porcicultores (piernas, chuletas y brazuelos), para la carne de pavo o pavita de igual forma, deberá estar garantizada por la asociación peruana de avicultura, el pescado deberá ser fresco, **por ningún motivo deberá emplearse carnes y pescado congelado y/o desmenuzado.**

Carne de VACUNO : CADERA, AGUJA, BRAZUELO, TAPA.  
Carne de CERDO : LOMO, COSTILLA, FALDA, ESPALDILLA.  
Carne de POLLO O PAVITA: PIERNA, ENTREPIERNA Y PECHUGA.

e. **Frecuencia de cárnicos**

TIPO	VECES POR SEMANA
Carne de vacuno	1
Carne de pollo	1
Pescados	1
Cerdo	1
Pavo o pavita	1


f. **Frecuencia de verduras y frutas frescas**

Las verduras y frutas frescas deberán ser entregadas en condiciones higiénicas óptimas. Por ningún motivo deberá presentarse en condiciones de descomposición. En el caso de las frutas solo podrán ser servidas de dos formas: **ENTERAS O PICADAS SI FORMAN PARTE DEL POSTRE.** La frecuencia del consumo será de manera diaria.





## 5. CANTIDAD DE RACIONES Y PLAZO DE EJECUCIÓN



ITEM	CAFETERIA	USUARIO	EFFECTIVO DÍA	CANT DÍAS	CANT RACIONES
-	CEM LGP BI N° 1.	OO, TCOS Y SOO	90	181	16,290



La cantidad a preparar para cada día será comunicada por el SELOG/CEM - LPG con 24 horas de anticipación. El plazo de ejecución del servicio será de **15 DE DICIEMBRE 2024 AL 31 AGOSTO 2025**.

El Contratista deberá presentar a la firma del contrato al DELOG – II DE (Departamento de Logística) Sección Alimentación, **la programación del menú por 40 días**, de acuerdo con lo establecido por la Entidad (Tipo de Menú), debiendo de considerar la frecuencia de cárnicos y los requerimientos nutricionales, debidamente firmado por el Nutricionista y el Contratista, para su correspondiente aprobación por la Entidad.

El Contratista debe considerar dietas dentro del menú diario, para el personal militar que lo requiera, estas dietas deberán tener presentación similar al menú normal y durante la semana tiene que **variar el tipo de dieta**, de acuerdo con lo establecido por la Entidad (**Tipo de Menú**).

## 6. DE LOS AMBIENTES PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO

El servicio se brindará en las instalaciones de la LPG, sito en Av. Sáenz Peña Cuadra 1 Fortaleza Real Felipe, Legión Peruana de la Guardia S/N– Callao.

- 
- El ambiente destinado para la confección de alimentos para profesionales (cocina) será en el interior de las instalaciones de la LPG.
  - El ambiente de cocina no dispone de equipamiento alguno, sólo cuenta con las conexiones básicas de luz, agua y desagüe, el ambiente de cocina **NO TIENE CONEXIÓN DE GAS**, para la cocción de los alimentos no deberá de emplearse corriente eléctrica de la instalación.
  - La instalación de cocinas, comedor, almacén, lavatorio, mesas de trabajo, campanas extractoras y el equipamiento requerido para el funcionamiento de la cocina estarán a cargo del concesionario. **(Los ambientes asignados para la dispensa de alimentos, no requieren de licencia de funcionamiento, por ser ambientes destinados al uso exclusivo del personal militar que labora en la LPG).**
  - El horario de atención del servicio de alimentación será de **12:30 a 14:00 hrs**, de producirse cambios en el horario este será comunicado, por la entidad receptora del servicio por el SELOG del CEM de la LPG.
  - La supervisión y el control de la preparación de los alimentos para los usuarios estará a cargo del comité de constatación y conformidad de servicios designados por el SELOG del CEM de la LPG que recibe el servicio. El personal designado para la supervisión y control informara los resultados de la acción al JEM de la LPG cuando el caso lo amerite. **La supervisión y el control se pueden realizar en cualquier momento, ya sea durante la elaboración de los alimentos o también durante la distribución de los mismos.**
- 



- f. La LPG procederá a entregar al Contratista los ambientes destinados a emplearse como comedor, a través de una Acta de Entrega y Recepción del inmueble. Dicho inmueble deberá ser devuelto por el Contratista al término del contrato, en iguales o mejores condiciones de las que fue recepcionado. Los daños que se produzcan producto del servicio que realice serán de responsabilidad del Contratista debiendo realizar la reparación correspondiente del área dañada. **Los ambientes a ser entregados no cuentan con trampa de grasa. Las instalaciones no cuentan con campana extractora ni motor, dicha adecuación debe ser asumida por el contratista, para brindar un mejor servicio a los usuarios.**

## 7. ESTÁNDARES Y SISTEMAS DE CONTROL

Manejo de alimentos basado en la Norma Sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines, según Resolución Ministerial N° 363 – 2005 MINSA y sus modificatorias.

## 8. SERVICIO Y HORARIOS

La atención del servicio por parte del contratista será brindada de lunes a viernes en el siguiente horario:

SERVICIO	HORARIO DE ATENCION
ALMUERZO	DE 12:30 A 14:00 HRS


## 9. COMPOSICIÓN DEL MENÚ

DESCRIPCION DE ARTICULOS	DIAS DE LA SEMANA/ GRAMAJE POR RACION				
	1	2	3	4	5
<b>VIVERES SECOS</b>					
Aceite	x	x	x	x	x
Arroz Extra	x	x	x	x	x
Azúcar	x	x	x	x	x
Avena, kiwicha, Maca	x	x	x	x	x
Fideos,	x		x		x
Sémola	x	x	x	x	x
Leche evaporada (fresca 180 cc )	x		x		x
Lenteja, alverjita seca partida, frijol canario/panamito, pallares y/o tipos de menestra de la zona	x		x		x
Hierbas Aromáticas y Semillas (Te Cedrón, Te verde, Manzanilla, Hierba Luisa, Cebada, Linaza, Anís, Boldo, Emoliente, Chía, Ajonjolí)	x	x	x	x	x
Trigo, quinua, mote		x		x	
Harina de Habas, Alverjas	x	x	x	x	x
Sal	x	x	x	x	x
Maíz morado			x		x





## VIVERES FRESCOS: TUBERCULOS Y VERDURAS




Papa, Yuca, Choclo o camote	x	x	x	x	x
Verduras variadas (vainitas, espinaca, frejol chino, Coliflor, brócoli, caigua, calabaza, zapallo italiano, acelga, colcrespa, tomate, lechuga, pepino, zanahoria, espinaca, apio, otros)	x	x	x	x	x

## FRUTAS

Frutas: Postre y Refresco (frutas de estación)	x	x	x	x	x
--	---	---	---	---	---




## PRODUCTOS CARNICOS



Carne de res (Filete)			x		
Carne de cerdo (Deshuesado)		x			
Carne de pollo (Pechuga, pierna c/encuentro)	x		x	x	x
Pescado (Filete)	x	x		x	
Pavo (Pechuga)					x
Menudencia de Pollo		x	x		
Palta	-	-	-	x	-
Queso Fresco	-	-	-	-	x

## 10. TIPOS DE MENÚS

- Sopa o Entrada
- En el caso de POSTRE o FRUTA DE ESTACIÓN, el Contratista deberá ofrecer (2) veces a la semana un (1) postre y tres (3) veces a la semana una (1) fruta de estación. Se especifica que dentro de los dos (2) días que se estarían ofreciendo postre, uno de ellos corresponderá al día de mejoramiento de rancho (jueves o viernes).
- El refresco deberá ser preparado de fruta o infusión: No deberá servirse refresco de sobre.

<u>SOPAS (*)</u>	<u>ENTRADAS (*)</u>	<u>PLATO DE FONDO</u>	<u>POSTRE o FRUTA DE ESTACIÓN</u>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sopa de sémola</li> <li>• Caldo de pollo</li> <li>• Sancochado</li> <li>• Sopa de morón o Trigo</li> <li>• Chupe de pescado</li> <li>• Crema de Alverja</li> <li>• Aguadito de pollo</li> <li>• Sopa de menestrón</li> <li>• Sopa de casa</li> <li>• Sopa criolla</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Papa a la Huancaína</li> <li>• Ocopa a la arequipeña</li> <li>• Ensalada de Palta</li> <li>• Tequeños con huacamole</li> <li>• Tamarito con zarza</li> <li>• Ensalada de Verduras frescas</li> <li>• Ensalada de verduras cocidas</li> <li>• Ensalada de Fideos</li> <li>• Enrollado de jamón</li> <li>• Ensalada rusa</li> <li>• Solterito arequipeño</li> <li>• Choritos a la chalaca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arroz con pollo</li> <li>• Pescado a la chorrillana</li> <li>• Tallarín con pollo</li> <li>• Seco de res con frejoles</li> <li>• Seco de res con pallares</li> <li>• Seco de res con garbanzos</li> <li>• Seco de pollo con frejoles</li> <li>• Seco de pollo con pallares</li> <li>• Seco de pollo con garbanzos</li> <li>• Tallarines verdes con bistec</li> <li>• Tallarines verdes con pollo</li> <li>• Tallarines verdes con pollo a la plancha</li> <li>• Tallarines verdes con hígado frito</li> <li>• Tallarines en salsa de tomate con pollo</li> <li>• Malaya con yuca dorada y salsa tártara</li> <li>• Adobo de cerdo con frejoles</li> <li>• Loco de zapallo con pollo</li> <li>• Pepián de choclo con bistec</li> <li>• Pepián de choclo con pollo</li> <li>• Chicharrón de pescado con yuca/papas doradas/zarza</li> <li>• Guiso de quinua con chuleta de cerdo</li> <li>• Pollo al horno con puré y ensalada rusa</li> <li>• Pollo a la plancha con ensalada</li> <li>• Pavita al horno con garbanzos</li> <li>• Pavita al horno con frejoles</li> <li>• Pescado frito con lentejas y zarza criolla</li> <li>• Estofado de res con frejoles</li> <li>• Estofado de res con pallares</li> <li>• Estofado de res con garbanzos</li> <li>• Estofado de pollo con frejoles</li> <li>• Estofado de pollo con pallares</li> <li>• Estofado de pollo con garbanzos</li> <li>• Carapulcra con cerdo.</li> <li>• Carapulcra con pollo</li> <li>• Pachamanca a la olla (plato a presentarse con un producto cásmico)</li> <li>• Escabeche de pescado con camote</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mazamorra morada</li> <li>• Arroz con leche</li> <li>• Flan</li> <li>• Arroz Zambito</li> <li>• Keke de naranja</li> <li>• Pudín</li> <li>• Budín</li> <li>• Gelatina</li> <li>• Crema Volteada</li> <li>• Leche asada</li> <li>• Durazno</li> <li>• Plátano</li> <li>• Sandía</li> <li>• Mandarina</li> <li>• Manzana</li> <li>• Uvas</li> </ul>





### ➤ MENU DIETA (LIGHT)

- Sopa de pollo con cabello ángel/papas amarillas/rodaja de huevo.
- Filete de Pollo a la Plancha con papa sancochada/ensalada de verduras cocidas ofrescas/rodaja de choclo.
- Sopa de pollo con fideos papas amarillas/rodaja de huevo
- Filete de Pescado a la Plancha con papa sancochada/ensalada de verduras cocidas ofrescas/rodaja de choclo.
- Sopa de gallina con sémola/papa amarilla/rodaja de choclo.
- Pollo sancochado con papa sancochada y ensalada de verduras cocidas o frescas.
- Sopa de pollo con fideos letras papa amarillas/rodaja de huevo
- Filete de Pescado al vapor con papa sancochada/ensalada de verduras cocidas o frescas/rodaja de choclo.

### ➤ TIPO DE MENU HA CONSIDERARSE PARA LA APLICACIÓN DEL SERVICIO COMO MEJORAMIENTO 1 VEZ POR MES (ÚLTIMO VIERNES DEL MES)

El Contratista deberá de considerar en la programación del menú mensual para el último viernes del mes, el siguiente menú mejorado; el cual será servido a todo el personal:

#### ENTRADA:

- Ceviche (consistente)
- Causa de Pollo (consistente)

#### PLATO DE FONDO:

- Arroz con mariscos
- Bistec a lo pobre
- Arroz con pollo

#### POSTRES:

- Helados (temporada de verano)
- Leche asada (temporada de invierno)

#### REFRESCOS:

- Chicha morada
- Maracuyá
- El refresco deberá ser de fruta o infusión: No deberá servirse refresco de sobre.

## 11. PERSONAL PARA LA ATENCIÓN

- a. El contratista para brindar el servicio deberá contar con el siguiente personal, con la finalidad de garantizar la buena y adecuada atención que demanda la magnitud del personal usuario.

N°	PUESTO	CANTIDAD	FUNCIONES
01	Administrador y/o supervisor	01	Administra y/o supervisa todo el proceso de la preparación hasta el consumo de los alimentos
02	Cocinero - Chef	01	Encargado de la preparación de alimentos
03	Ayudante de cocina	01	Ayuda al cocinero en la Preparación de los alimentos, encargado de servir los alimentos





- b. El administrador, tendrá a su cargo en forma permanente la responsabilidad de supervisar los aspectos administrativos de los servicios brindados por el contratista y será la persona autorizada para realizar las coordinaciones con la Sección de Logística (LPG).
- c. El cocinero, tendrá como función principal la elaboración de los alimentos y será responsable de dirigir al personal de cocina que estará a su cargo.
- d. La atención será con personal debidamente uniformado y acreditado con sus respectivos Carnets Sanitarios.
- e. El personal de cocina vestirá con mandiles y gorra, la misma exigencia es para el personal que servirá los alimentos.
- f. El personal que manipula los alimentos deberá de laborar sin sortijas, pulseras, aretes, mantener los cabellos recogidos, no debiendo usar barba, mantener las uñas cortas, sin pintura y limpias, el uniforme se cambiará cuantas veces sea necesario.
- g. Todo el personal que participan en la cocina y administración, deberán contar con su respectivo Carnet de Sanidad vigente.
- h. El trato a brindar deberá ser amable, atento y rápido.
- i. El personal a brindar el servicio, no tendrá ninguna relación contractual o laboral con el Ejército, dicho personal deberá contar con la verificación de sus antecedentes por el Departamento de Seguridad de la LPG.
- j. El personal anteriormente señalado, deberá contar con carnets de sanidad (fecha de expedición y vigencia), deberán portar sus documentos personales.

## 12. EQUIPO PROFESIONAL Y TÉCNICO REQUERIDO

Por ser Instalación Militar, y por motivos de seguridad tanto de la instalación como de la documentación e informaciones que se manejan, el contratista es absolutamente responsable del personal a su cargo, enviando la documentación exigida por el Departamento de Seguridad de la LPG.



### PERSONAL CLAVE

#### a. UN (01) ADMINISTRADOR Y/O SUPERVISOR

Bachiller en Administración, Ingeniería alimentaria, Contador, Economista, Industrias Alimentarias, Ingeniería Industrial, Hotelería y Turismo, Técnico en especialidad a fin, con experiencia específica mínima de dos (02) años como administrador, debiendo acreditar su grado académico, los mismos que deben ser incluidos a la presentación de su oferta.

#### b. UN (01) MAESTRO COCINERO O CHEF PROFESIONAL

Titulado, Bachiller o Técnico de la especialidad con experiencia mínima de dos (02) años, como maestro de cocina o chef, los mismos que deben ser incluidos a la presentación de su oferta.

### PERSONAL NO CLAVE

#### a. PERSONAL DE LIMPIEZA

Con experiencia mínima de un (01) año en limpieza o mantenimiento, que será responsable de la ejecución del Plan de Higiene y Saneamiento de los equipos, así como de la limpieza y desinfección de pisos y paredes, entre otros necesarios para la prestación del servicio.

### EQUIPAMIENTO

- a. La LPG, ofrecerá únicamente la infraestructura y ambientes que corresponde a la cocina, así como los ambientes para los comedores.







- b. El contratista deberá hacerse cargo de la fumigación, desratización y desinfección, asimismo deberá encargarse del equipamiento necesario para la prestación adecuada del servicio.
- c. Relación detallada del equipamiento básico solicitado por la entidad, el mismo que deberá contar con:

**Mobiliario y Equipo Mínimo con el que debe contar el Contratista por cada ítem para las unidades internas (unidades externas cantidad necesaria).**

Nº	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN	CANTIDAD MÍNIMA
1	Sansones de plástico y tachosvaivén	De colores, para la basura y papeles de la cocina y comedor	3 UU
2	Mesas cuadradas	Cubierta de vidrio y/o mantel limpios, (medida estándar como mínimo para cuatro personas)	12 UU
3	Sillas	En fierro, madera (para restaurante - comedores)	48 UU
4	Horno microondas	Capacidad: 18 litros interior en acero inoxidable	2 UU
5	Cocina a gas	Industrial o Semi industrial (total 09 hornillas necesarias)	C/N
6	Congeladora	Acero inoxidable	2 UU
7	Conservadora	Acero inoxidable	2 UU
8	Licuada industrial	Acero inoxidable de 25 Lt.	2 UU
9	Vitrina exhibidora de productos	Acero inoxidable/vidrio	1 UU

- La medida estándar a considerarse para las mesas será de 150 cm de largo x 80 cm de ancho y una altura de 75 a 80 cm.
- Menajes y Utensilios Mínimos con el que debe contar el Contratista por cada ítem.

#### **REQUISITOS DE CALIFICACION – FACTORES DE EVALUACION**

##### **1) Capacidad Legal:**

Habilitación para llevar a cabo la actividad económica materia de la contratación será con la presentación de la **FICHA RUC** de los participantes en el proceso de selección.

##### **2) Capacidad Técnica y Profesional**

El personal profesional nutricionista y cocinero deberá acreditar documentado las capacitaciones de lo requerido en los términos de referencia.

Se deberá acreditar la propiedad del vehículo con cámara frigorífica y/o alquilado sustentado documentariamente con contrato de alquiler u otro documento que certifique el alquiler o arrendamiento de dicho vehículo para el traslado de los productos perecibles vigente hasta culminar la contratación del servicio.





### 3) Requisitos de Calificación - Experiencia del Postor

Se requerirá como criterio de calificación que cumpla con experiencia hasta 2 veces el valor estimado.

Bienes similares para acreditación de la experiencia:


De acuerdo al servicio a adquirir.

Nº	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN	CANTIDAD MÍNIMA
1	Platos de sopa	Loza blanca	En Cantidad Necesaria de acuerdo con el número de raciones por atender.
2	Platos de entrada	Loza blanca	
3	Platos tendidos	Loza blanca	
4	Platos de postre	Loza blanca	
5	Cuchara de sopa	Acero inoxidable	
6	Tenedor	Acero inoxidable	
7	Cuchillo	Acero inoxidable	
8	Cucharita de postre	Acero inoxidable	
9	Vasos	De vidrio llanos y transparentes	
10	Jarras	De vidrio transparente 1 y 1/2 litros	
11	Servilleteros	Acero inoxidable o acrílico	
12	Ollas	En aluminio para Sopa, Arroz, Guisos (diferentes tamaños)	
13	Sartenes	En aluminio en condiciones adecuadas para la prestación del servicio de alimentación, de diferentes tamaños.	
14	Utensilios de cocina	En buenas condiciones adecuadas para la prestación del servicio de alimentación	
15	Cuchillos	Hoja de acero, de 35 y 22 cms aprox. Tipo cierra para pastelería	
16	Coladores	De distintos tamaños	



- La presentación de los cubiertos deberá estar con servilleta, así mismo deberá contar con un dispensador conteniendo **"alcohol-gel anti-bácterial"** para la desinfección de manos del personal que labora y usuarios del servicio de alimentación.
- Sansones de plástico y tachos vaivén de diferentes colores para disposición de residuos (azul, verde, amarillo, rojo)
- Campana extractora.
- Utensilios de picar de polietileno (blanca: Pastas, quesos, pan, bollería, verde: frutas y verduras, amarilla: carnes blancas, azul: pescados y mariscos, roja: carnes rojas, marrón: carnes cocinadas y fiambres.)
- **El Contratista deberá contratar una póliza de seguro contra accidentes de trabajo para todo su personal (SCTR), la misma que deberá de ser presentada a la firma del contrato, remitiendo copia al SELOG de la LPG.**





- 
- Es obligación del Contratista asumir los costos o beneficios laborales que correspondan a su personal de trabajadores. La Entidad no será responsable por deudas que pueda mantener el Contratista con sus trabajadores.
  - Uniformes para el personal propuesto: mínimo 02 mudas, el uniforme deberá estar compuesto por camisa o blusa blanca, pantalón o falda oscura, mandil blanco o de color, protector bucal y cristina o gorro blanco.
  - Equipos y materiales para la limpieza y desinfección de los ambientes: lustradora o aspiradora industrial entre otros materiales básicos para la limpieza y desinfección del menaje de cocina y de los ambientes de los locales.
  - El contratista como parte de su equipamiento deberá contar con un (01) grupo electrógeno con potencia suficiente (mínimo 10 kw) que le permita seguir operando con normalidad en casos fortuitos de corte de energía eléctrica, con la finalidad que el servicio de alimentación no se vea afectado.

### 13. NORMAS MÍNIMAS DE FUNCIONAMIENTO

- 
- a. El Contratista deberá asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano en las diferentes etapas de la cadena alimentaria: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, pre elaboración, preparación y servido.
  - b. Los insumos alimentarios que adquiera el Contratista deberán contar con ficha de registro sanitario, SENASA, SANIPES, y/o similares) y con Registro de Autorización Sanitaria de DIGESA, con fecha de producción y expiración.
  - c. El Contratista deberá tener las comidas listas veinte (20) minutos antes del horario establecido de inicio del servicio, con la finalidad de evitar la descomposición de los alimentos por efecto la temperatura ambiente.
  - d. El Contratista deberá realizar y aplicar un cronograma de mantenimiento preventivo de sus equipos. Asimismo, deberá realizar y aplicar el Programa de Higiene y Saneamiento (desratización, fumigación, mantenimiento y limpieza en general) de las instalaciones a su cargo de manera bimestral, debiendo de remitir a LOGISTICA copia del certificado de fumigación y del cronograma de mantenimiento. Este manto deberá ser realizado de manera semanal, el mismo que será verificado de manera inopinada por el personal designado (comité constatación y conformidad del servicio)
  - e. El Contratista deberá realizar y aplicar un cronograma de mantenimiento preventivo de sus equipos. Asimismo, deberá realizar y aplicar el Programa de Higiene y Saneamiento (desratización, fumigación, mantenimiento y limpieza en general) de las instalaciones a su cargo de manera bimestral, debiendo de remitir a LOGISTICA copia del certificado de fumigación y del cronograma de mantenimiento. **(El criterio empleado es la naturaleza de los alimentos perecibles, los cuales generan la presencia de plagas, por lo que resulta necesario realizar el programa de higiene y saneamiento de manera bimestral).** Este manto deberá ser realizado de manera mensual, el mismo que será verificado de manera inopinada por el personal designado (comité de constatación y conformidad del servicio).
  - f. Los residuos sólidos y demás desechos, deberán ser recolectados en recipientes de plástico los mismos que dispondrán de bolsas negras, a fin de contribuir con la salubridad del ambiente. **(No existen áreas de almacenamiento de residuos compartidos, por lo que la limpieza de cada área destinada a cada comedor será de responsabilidad del contratista, debiendo mantenerla en forma permanente limpia y libre de residuos).**
- 





- g. El lavado y desinfección de la vajilla, cubiertos, vasos y demás enseres se realizarán inmediatamente luego de ser usados, no debiéndose dejar vajillas u otros artículos sin lavar por periodos prolongados de tiempo, a fin de evitar la contaminación, malos olores y/o proliferación de bichos o roedores, el mantenimiento (lavado y desinfección), se realizará siguiendo los procedimientos estándar empleados para este fin.
- h. El Contratista deberá realizar y aplicar un cronograma de mantenimiento preventivo de sus equipos. Asimismo, deberá realizar y aplicar el Programa de Higiene y Saneamiento (desratización, fumigación, mantenimiento y limpieza en general) de las instalaciones a su cargo de manera bimestral, debiendo de remitir a LOGISTICA copia del certificado de fumigación y del cronograma de mantenimiento. **(El criterio empleado es la naturaleza de los alimentos perecibles, los cuales generan la presencia de plagas, por lo que resulta necesario realizar el programa de higiene y saneamiento de manera bimestral).** Este manto deberá ser realizado de manera mensual, el mismo que será verificado de manera inopinada por el personal designado (comité de constatación y conformidad del servicio).
- i. Los residuos sólidos y demás desechos, deberán ser recolectados en recipientes de plástico los mismos que dispondrán de bolsas negras, a fin de contribuir con la salubridad del ambiente. **(No existen áreas de almacenamiento de residuos compartidos, por lo que la limpieza de cada área destinada a cada comedor será de responsabilidad del contratista, debiendo mantenerla en forma permanente limpia y libre de residuos).**
- j. El lavado y desinfección de la vajilla, cubiertos, vasos y demás enseres se realizarán inmediatamente luego de ser usados, no debiéndose dejar vajillas u otros artículos sin lavar por periodos prolongados de tiempo, a fin de evitar la contaminación, malos olores y/o proliferación de bichos o roedores, el mantenimiento (lavado y desinfección), se realizará siguiendo los procedimientos estándar empleados para este fin.

#### 14. OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES DEL CONTRATISTA

- a. El contratista deberá entregar a los comensales los alimentos de acuerdo al peso establecido en los presentes términos:

##### ALMUERZO

- |                     |                           |
|---------------------|---------------------------|
| - Plato de entrada: | Peso de 200 a 250 gramos. |
| - Plato de fondo:   | Peso de 600 a 650 gramos. |
| - Plato de Dieta:   | Peso de 550 a 600 gramos. |
| - Fruta:            | Peso de 150 a 200 gramos. |
| - Postre:           | Peso de 150 a 200 gramos. |
| - Refresco:         | Peso ½ litro.             |

- b. El contratista deberá colocar en lugar visible los tipos de menú diario ofrecidos a los comensales, debiendo estos ser variados cada día.
- c. El contratista deberá mantener la disponibilidad de por lo menos dos (02) tipos de menús hasta el término del horario de almuerzo, en caso de agotarse alguna de las opciones del menú, el contratista estará obligado a ofrecer al personal que así lo requiera, alternativas de menú o platos a la carta.
- d. Cumplir con lo establecido en los reglamentos, dispositivos legales y ordenanzas vigentes (Ministerio de Salud, INDECOPI, SUNAT, Municipalidad).
- e. El Contratista deberá contar con un espacio (tipo caja) para la atención a los







usuarios, el cual le permita llevar un control adecuado de las raciones diarias, debiendo de indicar las raciones atendidas a la LPG (LOGISTICA), en el horario de 15:00 a 15:15 horas (La Entidad no proporcionará ninguna base de datos, el control deberá ejercerse con el número de raciones destinadas para cada día).

- f. El contratista es el responsable del mantenimiento de los ambientes, equipos y enseres instalados en el área de cocina, distribución y comedores.
- g. El contratista deberá contar obligatoriamente con un botiquín de primeros auxilios y emergencia, debidamente equipado y abastecido, teniendo especialmente cuidado en la fecha de vencimiento de los medicamentos e insumos médicos componentes de dicho equipo.
- h. Es de exclusiva responsabilidad del contratista el pago de las remuneraciones, beneficios sociales y seguro de asistencia médica de su personal, el cual no tendrá ninguna relación civil o laboral con la LPG.
- i. Cuando a juicio de la LPG, manifestado por escrito, se solicite cambiar a un trabajador que no satisfaga las exigencias del trabajo (mala conducta, riesgo contra la seguridad) el contratista deberá hacerlo en un plazo que no excederá de dos días hábiles.
- j. El contratista es responsable de mantener la limpieza, orden, buen estado de presentación y funcionamiento de todos ambientes del comedor, cocina y áreas de distribución, depósito de alimentos, bodegas, equipos, servicios higiénicos, mobiliario y enseres en general.
- k. Es responsabilidad del contratista la adquisición y transporte de los alimentos desde los puntos de abastecimiento hasta el local dentro de las instalaciones de la LPG, tarea que deberá realizarse en contenedores especialmente acondicionados y apropiados, en condiciones que no afecten la calidad y el estado sanitario de los mismos. Los envases deberán ser del tipo autorizado por el reglamento sanitario de alimentación.
- l. El transporte y traslado de los víveres y alimentos deberá efectuarse fuera del horario laboral de la LPG (jornada laboral de 08.00 a 16.00 horas).
- m. El contratista asumirá los costos de los exámenes bromatológicos, cuando estos sean solicitados por la LPG, o exista duda razonable sobre la calidad o estado de los alimentos, estando también facultado la LPG a realizar exámenes bromatológicos inopinados a fin de determinar la calidad de los alimentos.
- n. El contratista asumirá la responsabilidad en caso de accidentes, daños, invalidez de su personal o de terceras personas, que pudieran ocurrir durante la prestación del servicio, por lo que la LPG, se encuentra libre de toda responsabilidad al respecto.
- o. Es responsabilidad del contratista llevar el control del personal que diariamente pasa sus alimentos, debiéndose realizar un control y contrastación semanal con el control que realizará las diferentes dependencias de la LPG.
- p. El contratista deberá instalar en forma obligatoria un extintor de capacidad mínima de 15 libras tipo PQS, con carga vigente y en lugar visible, debiendo su personal estar capacitado para operarlo en cualquier momento.
- q. Al finalizar el servicio las instalaciones deberán ser devueltas a la LPG, en perfectas condiciones de operatividad, totalmente fumigados (desratizados, desinfectados, etc.)





## 15. CONFORMIDAD DE PRESTACION DEL SERVICIO

El Comité de Constatación del servicio formulará mensualmente el acta correspondiente y la conformidad correspondiente de no existir observaciones, asimismo, de ser el caso efectuará inspecciones de manera inopinada a fin de verificar la conformidad del servicio, por lo que de existir observaciones durante la prestación del servicio (respecto a la calidad, variedad, cantidad, higiene - limpieza, orden y atención del servicio) se consignará un acta de observaciones, la misma que se hará de conocimiento al Jefe de la **Sección de Logística – SELOG de la OA-II DE (OEC)**, para que se adopten las medidas del caso en función a las penalidades establecidas por la ENTIDAD.

## 16. CONFIDENCIALIDAD

El contratista se obliga a mantener en forma reservada la información suministrada por la LPG, asumiendo la obligación de devolver todos los documentos que le hayan sido entregados, al término del servicio.

Esto incluye tanto material impreso como grabado en medios magnéticos u ópticos. Esta obligación se extiende a los documentos que el proveedor elabore y que correspondan al objeto del presente servicio.

## 17. OTRAS PENALIDADES

- a. Para el caso de observaciones que no son subsanables en el momento de prestar el servicio, se considerarán penalidades por deficiencias específicas diarias.
- b. Considerando la naturaleza del servicio a contratar, la aplicación de dichas penalidades será automática una vez ocurrida la deficiencia específica que a continuación se detallan:

N°	Penalidad	Faltas	Parámetro de Comprobación
1	15% de 1UIT	No cumplimiento con la adquisición de insumos de primera calidad sin la certificación sanitaria correspondiente.	Acta de verificación del Certificado de inspección Higiénico Sanitario, o sobre el Examen organoléptico y/o bromatológico.
2	12% de 1UIT	Instalaciones de cocina y/o de sus ambientes conexos (almacén, servicios higiénicos) desaseados. Se entiende por desaseado que en los ambientes de cocina y conexos (almacén, servicios higiénicos) se encuentren con desperdicios, agentes extraños a la preparación de alimentos, tachos de basura sin tapa, así como se encuentren tierra, polvo, residuos de alimentos, grasa u otra materia objetable de los lugares de producción y Otros.	Acta que dé cuenta del hecho.
3	15% de	No cumplimiento de la programación de los menús del concesionario, cambios en la programación de los menús,	Acta que dé cuenta del



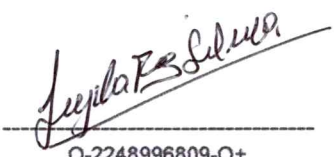



	1 UIT	presentar platos con cárnicos desmenuzados, la no presentación de la programación de menús mensuales (presentar 5 días antes de cada mes debidamente refrendado por el contratista y el Profesional nutricionista).	hecho.
4	15% de 1 UIT	Presentar platos y postres/ frutas sin el Gramaje correspondiente.	Acta que dé cuenta del hecho
5	10% de 1 UIT	Demora en el servido de los alimentos respecto al horario establecido (plazo de Tolerancia 20 minutos).	Acta que dé cuenta del hecho.
5	10% de 1 UIT	Demora en el servido de los alimentos respecto al horario establecido (plazo de Tolerancia 20 minutos).	Acta que dé cuenta del hecho.
6	10% de 1 UIT	Emplear para la presentación de los alimentos platos, cubiertos, vasos o envases descartable plástico	Acta que dé cuenta del hecho.
7	15% de 1 UIT	Emplear la corriente eléctrica de la instalación para la cocción de los alimentos (uso de cocinas eléctricas, Hervidores eléctricos y/o similares).	Acta que dé cuenta del hecho
8	15% de 1 UIT	No cumplimiento con la cantidad de trabajadores, permitir trabajar al personal cuando presenten signos Visibles de enfermedad.	Acta que dé cuenta del hecho y por ocurrencia
9	12% de 1 UIT	Presencia de cabello en los alimentos preparados o la presencia de insectos o de sus partes dentro de alguna preparación u objetos distintos a los alimentos en plato servido (incluyendo refrescos o infusiones), presentar plato Con cárnico semi crudo (mal cocinada).	Acta que dé cuenta del hecho.

10	15% de 1 UIT	Preparar y presentar alimentos con productos alimenticios con fecha de vencimiento expirada y/o adulterada y/o deteriorada y/o contaminada y/o con envase abollado y/o sin rótulo.	Acta de verificación o Certificado de inspección Higiénico Sanitario, o sobre el examen organoléptico y/o bromatológico.
11	10% de 1 UIT	Exhibir o almacenar alimentos junto a productos tóxicos como detergentes, desinfectantes u otros	Acta que dé cuenta del hecho
12	20% de 1 UIT	Presencia de roedores y/o otros animales/bichos que atenten contra la Salud.	Acta que dé cuenta del hecho
13	15% de 1 UIT	El no uso uniforme, marbete, guantes, gorras o malla para cabello y prendas de uso obligatorio por el personal que manipule alimentos de consumo directo.	Acta que dé cuenta del hecho



14	15% de 1 UIT	Utilizar agua que no haya sido hervida o tratada mediante desinfectantes aprobados	Demostrado mediante pruebas bacteriológicas o por enfermedad de alguno de los usuarios.
15	10% de 1 UIT	Cuando se incumpla la siguiente condición: Disposición de Residuos Sólidos. - Los residuos sólidos deben disponerse en recipientes de plástico, en buen estado de conservación e higiene. Para la Eliminación de los residuos sólidos se debe contar con colector con tapa de tamaño suficiente, según el volumen producido. Se deben lavar y desinfectar a diario los recipientes plásticos y la zona de almacenamiento de residuos.	Acta que dé cuenta del hecho y por ocurrencia
16	15% de 1 UIT	Inasistencia del personal clave y no clave	Acta que dé cuenta del hecho y por ocurrencia

  
 O-2248996809-O+  
 LEYDA NAZARETH FIGUEROA SILVA  
 MY EP  
 CMDTE DE LA CIA INT N° 112

  
 O-126194000-O+  
 ROJAS ASCONA CARLOS BRANDON  
 TTE EP  
 JEFE CLASE I

  
 NA: 621904200  
 ROLANDO M. GARCIA TORRES  
 EC SAC  
 CONTADOR CIA INT N° 112