

HOJA DE TRÁMITE N° 028 SECALIM/OA-CGE

Señor CAP EP Jefe del OEC/OA-CGE

- Ref. :
- a. CP N° 005-2022 EP/UE 0770
 - b. H/T N° 012 M/d-abasto del 27 Ene 23.
 - c. Oficio N° 019/M-9.e/02.00.03 del 27 Ene 23.
 - d. Oficio N° 020 M/t/DELOG/COGAE/12.00 del 02 Feb 23.
 - e. HT N° 023 SECALIM/OA-CGE del 06 Feb 23.
 - f. Reglamento de la Ley de Contrataciones.

1. TRÁMITE POR REALIZAR

- En atención al documento de la referencia "b.", la Sección Alimentación solicitó al COGAE los TTDDRR para la contratación del servicio de Alimentación para el personal militar en situación de actividad pertenecientes a las dependencias internas y externas del CGE - **ITEM 2 y 3.**
- Con el documento de la referencia "d." el COGAE remitió por conducto regular (MESA DE PARTES OA-CGE) el requerimiento y los TTDDRR para la contratación del mencionado servicio; a fin de agilizar dicha gestión, esta sección remitió **copia del documento al OEC a través de la HT N° 023 SECALIM/OA-CGE del 06 Feb 23.**
- Se remite el original del documento de la referencia "d." emitido por el COGAE, para los trámites que correspondan.

2. OBSERVACIONES
S/N



O-224725669-A+
DANILO FRANCISCO OVIEDO MIRANDA
TCO1 EP
Jefe de la Sección Alimentación de la OA-CGE

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

San Borja, 02 de Febrero del 2023

Oficio N° 020 M/t/DELOG/COGAE/12.00

Señor : CRL EP
IGLESIAS QUILCA Oscar Edwin
Jefe de la Oficina Administrativa del CGE - SAN BORJA

Asunto: Remite términos de referencia para la contratación del servicio de alimentación del personal militar de OO, TCOS, SSOO del CGE.

Ref. : Oficio N° 019/M-9.e/02.00.03

Por especial encargo del Señor General de Brigada Comandante General del Comando General de Apoyo del Ejército, tengo el agrado de dirigirme a usted para saludarlo cordialmente, así mismo, se remite adjunto al presente los términos de referencia para la contratación del servicio de alimentación del personal militar de OO, TCOS, SSOO del CGE, para su conocimiento y fines consiguientes.

Hago propicia la oportunidad para reiterarle los sentimientos de mi especial consideración y estima personal.

Dios guarde a Ud.



O - 227939471 - O+
JOSE LUIS REYES ASCENJO
CRL EP
JEFE DE ESTADO MAYOR DEL COGAE

DISTRIBUCIÓN

- OA - CGE 01
- ARCHIVO 01/02

TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL MILITAR EN SITUACIÓN DE ACTIVIDAD PERTENECIENTES A LAS DEPENDENCIAS INTERNAS Y EXTERNAS DEL CUARTEL GENERAL DEL EJÉRCITO PARA EL AF-2023

1. DEPENDENCIA QUE REQUIERE EL SERVICIO

Dependencias internas del Cuartel General del Ejército, representadas por el COGAE.

2. DENOMINACION DE LA CONTRATACIÓN

Servicio de alimentación para el personal militar en situación de actividad perteneciente a las Dependencias Internas del Cuartel General del Ejército.

3. FINALIDAD PÚBLICA

El presente procedimiento de selección busca contratar el servicio de alimentación para el personal de Oficiales, Técnicos y Sub Oficiales en situación de actividad que laboran en las Dependencias Internas y Externas del Cuartel General del Ejército.

4. ANTECEDENTES

- Mediante la Tercera Disposición Complementaria Final del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1132-2012 se aprobó la asignación del concepto de Alimentación, vestimenta y condiciones adecuadas de trabajo al Personal Militar y Policial en situación de actividad que se encuentren embarcados y/o acuartelados en las Unidades, Bases y Dependencias, zonas de emergencia o realizando misiones especiales de acuerdo a sus funciones o situaciones similares debidamente sustentadas.
- Asimismo, con el Decreto Supremo N° 028-2017-EF, del 22 febrero de 2017, se 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, estableciéndose en Ocho y 00/100 soles (S/ 8.00) diarios el monto por concepto de alimentación que se provee al personal militar y policial en actividad.
- El Ejército del Perú, a través de la Directiva N° 4117-2017/DILOGE/SD ABSTO/D-2.a.1, Directiva N° 004-2017 SINTE T-13. f.1/10.04 ha dictado las normas y procedimientos sobre la aplicación del concepto de Alimentación para el personal militar en actividad que presta servicios en la Institución.

5. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

- Brindar el servicio de alimentación y nutrición en condiciones que satisfagan las necesidades de nuestro personal militar en situación de actividad, ofreciendo alimentos (menú) 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:

PERIODO : DEL 15 AL 28 DE FEBRERO DEL 2023				
Item	Sector	Efectivos de Día	Cantidad Días	Total Raciones
DEPENDENCIAS INTERNAS DEL CGE				
1	COMEDOR 1	862	10	8,620
2	COMEDOR 2	862	10	8,620
3	COMEDOR 3	862	10	8,620

- La cantidad a preparar para cada día será comunicada por la sección racionamiento del DELOG/CGE con 24 horas de anticipación.

6 ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

6.1 Actividades

El contratista, debe brindar el servicio de alimentación al personal militar que labora en el Cuartel General del Ejército correspondiente a los ítems 1, 2 y 3, según corresponda, 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, ayudantes de cocina, mozos, personal de limpieza) a fin de brindar un servicio en condiciones salubres.

6.2 Procedimientos (Características Generales del Menú)

- El menú elaborado por el contratista de acuerdo a lo propuesto por la Entidad, tiene como finalidad proporcionar las calorías necesarias para la actividad administrativa y física que realiza el personal militar que labora en el CGE y sus unidades externas, poniendo especial énfasis en asegurar la calidad, inocuidad y el buen gusto del alimento; asimismo deberá de tener como alternativa un **variado menú de dieta** para el personal que lo requiera o tenga indicación médica.
- Las carnes deberán ser frescas y no congeladas. En el caso de carne de cerdo ésta 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.
- El Contratista deberá presentar el plato de segundo con una presa completa de cárnico, pescado o pavita (**No deberán presentar platos con cárnico desmenuzado**).
- Las carnes para la preparación de los alimentos deberán tener cortes especiales de acuerdo al siguiente detalle:

Carne de Vacuno: cadera, aguja, brazuelo, tapa etc.

Carne de Cerdo: lomo, costilla, falda, espaldilla etc.

Carne de Pollo o Pavita: pierna encuentro y pechuga.

- **Frecuencia de verduras y frutas frescas**

Las verduras y frutas frescas deberán ser entregadas en óptimas condiciones higiénicas, por ningún motivo el concesionario presentará frutas en estado de descomposición. En el caso de las frutas solo podrán ser servidas de dos formas: enteras o picadas en ensaladas o si forman parte del postre. La frecuencia del consumo lo determinara el profesional responsable (nutricionista).

- a. Con respecto a la planificación de los menús, se deberá tener en cuenta los siguientes aspectos detallados a continuación:

Cuadro N° 1: Márgenes de las metas de ingesta de nutrientes para la población

Factor dietario	Meta (% de la energía total, si no se indica otra cosa)
Total Grasas	15-30%
Ácidos grasos Saturados	< 10%
Ácidos grasos poliinsaturados	6-10%

• A Grasos saturados 1-6	5-8%
• A Grasos saturados 1-3	1-2%
Grasas Trans	< 1%
Ácidos Grasos monoinsaturados	Por preferencia
Total Carbohidratos	55-75%
Azúcares	< 10%
Total Proteínas	10-15%
Coestero	< 300 mg/día
Cloruro de Sodio	< 5 g/día
Frutas y Verduras	≥ 400 g/día
Total Fibra Dietaria	20 - 25 g/día

Fuente: W-O technical Report Series 916: Diet, Nutrition and the prevention of chronic diseases Report of a Joint W-O/FAO Expert Consultation 2003

Cuadro n.º 2: Distribución calórica para la ración normal y dieta de adulto (sólo almuerzo)

Macro nutrientes	Distribución calórica (kcal)	Observaciones
Carbohidratos	55 - 75 %	Carbohidratos complejos
Grasas	15 - 30 %	No más de 10% de grasa saturada
Proteínas	10 - 15 %	50% de alto valor biológico

Cuadro N° 3: Criterios para la planificación de la Ración Normal y Dieta (almuerzo)

Ingrediente	Frecuencia (nº veces/semana)
Carne roja (res, cordero, cerdo)	1
Carne de Pollo o Pavita	2-3
Carne de Pescado	2
Visceras (hígado, corazón, bife, etc.)	1
Cereales (arroz, fideos, etc.) y Tubérculos, raíces	Diario
Leguminosas	2
Frutas	Diario
Vegetales	Diario
Huevos (de preferencia sancochado)	1-2

Nota: Adaptado de las Guías alimentarias para la población peruana, de acuerdo a las necesidades nutricionales del adulto saludable.

• Composición del menú

DESCRIPCION DE ARTICULOS	TABLA DE VALORES NUTRICIONALES				
	Gramaje	Kcal	Proteína	Grasa	Carbohidratos
VIVERES SECOS					
Aceite	0.024	212.16	0	24.00	0
Arroz Superior	0.180	206.70	4.32	0.18	45.36
Azúcar	0.060	228.00	0	0	58.32
Avena, kiwicha, maca	0.010	32.58	1.33	0.40	7.22
Fideos, sopa	0.015	45.67	1.42	0.01	10.44
Sémola	0.015	50.28	1.17	0.16	11.76
Leche evaporada (180c)	0.090	119.70	5.67	6.93	9.81
Lenteja, alverjita, frijol canario/panamito, pallares y/o tipo de menestra de la zona	0.070	236.60	16.24	0.77	42.70
Trigo, quinua, mote	0.030	107.78	2.52	0.42	22.83
Harina de Habas, Alverjas	0.020	68.60	4.86	0.38	11.92
Sal	0.010	0	0	0	0
Maíz morado	0.020	105.50	2.50	0.40	20.50
VIVERES FRESCOS					
Papa, yuca y camote	0.200	194.00	4.20	0.20	44.60

Verduras Sazonadas (varias espinaca, frijol, bono, Co. for. cocco, agua de abaca, zapallo, maiz, ajo, cebolla, etc.)	0.150	18.85	1.44	0.13	3.64
Verduras Ensaladas (tomate, espinaca, bono, zanahoria, espinaca, betarraga, rabanito, cocco)	0.100	17.00	0.83	0.14	5.11
Verduras Sopas (Ajo, bono, Zapallo, Zanahoria, etc.)	0.050	12.75	0.50	0.18	2.68
Verduras guisos (Cebolla, tomate, pimiento, alverja)	0.070	25.90	1.23	0.19	5.33
Hierbas Aromáticas (Linaza, Cebada, hierba Luisa, anís, cedrón, manzanilla, toronjil, Te verde)	0.003	0	0	0	0

FRUTAS / POSTRES

Frutas Postre (Naranja, manzana, plátano, mandarina, sandía, frutas de estación)	0.200	172.5	2.85	0.6	43.8
Frutas fresco (carambola, maracuyá, camucamu, frutas de la zona)	0.015	4.1	0.09	0.07	0.92
Postres como (compotas, arroz zambito, arroz con leche, budín, crema volteada, flan, gelatina, etc. peso mínimo cocido)	0.200	170	2.5	0.25	35
PRODUCTOS CARNICOS					
Carne de res	0.150	105.00	21.30	1.60	0
Carne de cerdo	0.150	297.00	21.60	22.65	0.15
Carne de pollo	0.150	142.80	25.60	3.60	0
Pescado	0.200	207.00	35.10	6.30	0
Pechuga de Pavo	0.150	240.00	30.60	12.00	0
Menudencia de Pollo	0.040	50.00	7.10	1.54	1.36

TABLA DE VALORES NUTRICIONALES DE LOS VIVERES SUSTITUTOS

VIVERES	TABLA DE VALORES NUTRICIONALES DE LOS VIVERES SUSTITUTOS				
	Gr/ración	Kcal	Proteína	Grasa	Carbohidratos
SUSTITUTO DE 100 Gr DE ARROZ	0.100	114.80	2.40	0.10	25.20
Fideo tallarin	0.125	90.40	3.10	0	21.30
Papa	0.100	97.00	2.10	0.10	22.30
Quinoa	0.010	25.80	0.80	0.40	4.90
Trigo	0.010	90.90	3.10	0.60	22.40
SUSUTITUTO DE 15 Gr DE FIDEOS	0.015	13.60	0.50	0	3.20
Harina de alverja	0.015	51.90	3.20	0.20	9.70
Morón	0.015	71.90	1.70	0.30	15.20
Harina de habas	0.015	51.50	3.60	0.30	8.90
Maiz mote	0.015	30.90	0.80	0.40	6.30
Quinoa	0.015	25.80	0.80	0.40	4.90
Olluco	0.100	18.60	0.30	0.00	4.30
Trigo	0.015	90.90	3.10	0.60	22.40
Menestras	0.015	29.10	1.90	0	5.50
Cushuro	0.015	72.60	8.70	0.20	14.10
Cushuro	0.015	72.60	8.70	0.20	14.10
Yuca	0.025	64.4	0.20	0.10	15.60
SUSTITUTO DE 15 Gr DE SEMOLA	0.015	50.30	1.20	0.20	11.80
Harina de trigo	0.015	53.00	1.60	0.30	11.40
Chuño (Harina)	0.015	48.50	0.30	0.10	11.70
Maicena	0.015	54.40	0.00	0.00	13.70
SUSTITUTO DE 30 Gr DE TRIGO	0.030	90.90	3.10	0.60	22.40
Quinoa	0.030	25.80	0.80	0.40	4.90
Maiz blanco	0.030	30.90	0.80	0.40	6.30
SUSTITUTO DE 40 CC DE LECHE EVAPOR.	0.040	119.70	5.70	6.90	9.80
Leche fresca	0.040	113.40	5.60	6.30	8.80
Yogurt	0.040	109.80	6.20	5.90	8.40
SUSTITUTO DE 100 Gr DE PAPA	0.100	194.00	4.02	0.20	44.60
Yuca	0.100	241.50	0.90	0.30	58.70
Camote	0.100	174.00	1.80	0.30	41.40
Papa seca	0.050	161.00	4.10	0.40	36.40
Papa seca	0.100	228.00	1.50	0.30	61.40
Plátano verde	0.100	124.00	2.20	0.20	28.60
Olluco	0.100	60.40	1.60	0.70	30.70
Oca	0.100	204.00	3.20	1.00	46.40
Pituca	0.100	194.00	1.40	0.60	0
Racacha o arracacha	0.100	323.00	1.90	0.50	77.70
Chuño (papa helada)	0.100	302.00	22.60	1.60	51.80
Habas	0.100	302.00	22.60	1.60	51.80
SUSTITUTO DE 200 Gr DE PESCADO	0.200	414.00	70.20	12.60	0

Conservas de Pescado	0.030	105.00	13.430	5.40	0.00
Pescado de río	0.200	330.00	52.70	6.90	0.00
Pescado seco sa aco	0.150	370.50	57.30	14.00	0.00
Choros	0.040	73.50	10.40	1.80	0.00
Meruza	0.200	217.10	47.40	1.50	0.00
Machas	0.040	104.10	18.50	1.00	2.10
SUSTITUTO DE 03 Gr DE HIERBAS AROMATICAS	0.003	0	0	0	0
Hierbaluisa anís, manzanilla cedrón emoliente, haza y otros	0.003	0	0	0	0
SUSTITUTO DE 150 Gr DE CARNE	0.150	157.50	32.00	2.40	0
Mondongo	0.130	135.20	22.00	4.60	1.80
Hígado	0.100	152.40	24.00	5.50	4.00
Corazón	0.100	122.40	19.90	4.20	0.20
Charqui	0.030	83.70	17.30	1.10	0.30
Cecina	0.100	106.00	21.40	1.10	1.30
Cuy	0.150	144.00	28.50	2.40	0.20
Majaz	0.150	161.90	32.10	1.90	2.10
Cordero	0.150	166.50	21.30	8.40	0
Conejo	0.150	204.00	30.10	8.30	0
Pato	0.150	240.00	30.60	12.00	0
Pavo	0.150	489.00	24.00	42.90	0
Cabrito	0.150	172.50	29.10	5.40	0
Lengua	0.100	256.50	24.80	16.80	0.50
Riñon	0.100	135.00	22.70	4.40	0.40

• Tipo de Menú

El Menú que el contratista deberá ofrecer a los comensales consistirá en **(Sopa y/o Entrada, mínimo dos (2) Platos de Fondo, Refresco (1/2 Litro) y postre: Fruta de estación o postre de acuerdo a la estación)**, estando obligado, además de los que adicionalmente lo considere, los siguientes platos, que deberán ser balanceados con los valores nutricionales conforme a Tablas Peruanas de Composición de Alimentos, establecidos por el CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN del INSTITUTO NACIONAL DE SALUD-MINSA

N°	SOPAS:	N°	ENTRADAS:
1	Aguadito de pollo	1	Ensalada de Verduras frescas
2	Caldo de cordero	2	Enrollado de jamón
3	Caldo de mote	3	Ensalada de Fideos
4	Caldo de pollo	4	Ocopa a la arequipeña
5	Cazuela de Pollo	5	Causa de Atún
6	Chupe de pescado	6	Papa Rellena
7	Crema de Alverja	7	Causa de Pollo
8	Sancochado	8	Ensalada de Palta
9	Sopa a la minuta	9	Salpicón de Pollo
10	Sopa criolla	10	Solterito arequipeño
11	Sopa de casa	11	Ensalada rusa
12	Sopa de menestrón	12	Ensalada de verduras cocidas
13	Sopa de morón o Trigo	13	Tequeños con huacamole
14	Sopa de sémola	14	Papa a la Huancaina
15	Sustancia	15	Tamalito con zarza
		16	Ceviche
		17	Chanfainita
		18	Choritos a la chalaca
		19	Salpicón de Atún
N°	PLATOS DE FONDO:	N°	PLATOS DE FONDO:
1	Adobo de cerdo con frejoles	37	Pescado frito c/alverjita partida
2	Adobo de cerdo con garbanzos	38	Pescado frito con lentejas
3	Adobo de cerdo con pallares	39	Picante de quinua con churrasco
4	Adobo de res	40	Pollada c/Ensalada de repollo + Papa
5	Arroz a la jardinera con chuleta	41	Pollo c/piña y arroz chaufa
6	Arroz a/jardinera c/pollo al horno	42	Pollo a la plancha con ensalada
7	Arroz árabe con chancho al horno	43	Pollo a/olla c/ensalada rusa
8	Arroz árabe con pollo al horno	44	Pollo al horno c/ensalada rusa
9	Arroz c/quinua y bistec	45	Pollo al horno con puré
10	Arroz con chancho	46	Pollo al Huacatay
11	Arroz con pollo	47	Pollo al orégano c/papa y arroz
12	Carapulcra con pollo (presa entera)	48	Pollo al sillao con puré de papas
13	Carapulcra de chancho (presa entera)	49	Pollo en salsa de champiñones

14	Chuleta frita con ensalada mixta	50	Seco de pollo con yuca
15	Escabeche de pescado	51	Seco de pollo con frijoles
16	Escabeche de pollo	52	Seco de pollo con garbanzos
17	Estofado de pollo con papas	53	Seco de pollo con papas
18	Estofado de pollo con frijoles	54	Seco de res con frijoles
19	Estofado de pollo con garbanzos	55	Seco de res con garbanzos
20	Estofado de pollo con papas	56	Seco de res con papas
21	Frijoles con seco de res	57	Sujado de pescado
22	Garbanzos con bistec	58	Tacu tacu con bistec
23	Garbanzos con omite	59	Tallarines rojos con Pollo
24	Guiso de quinua con chuleta de cerdo	60	Tallarines verdes c/bistec
25	Guiso de quinua con pollo	61	Tallarines verdes c/pollo a la plancha
26	Lentejas con pescado frito	62	
27	Locro de zapallo con pollo	63	
28	Malaya con yuca dorada	64	
29	Pachamanca a la olla (un producto cármico)	65	
30	Pailares con asado de res	66	
31	Pavita al horno con frijoles	67	
32	Pavita al horno con garbanzos	68	
33	Pavita al horno con pailares	69	
34	Pepián c/ pollo al horno	70	
35	Pescado a la chorrillana	71	
36	Pescado a la menier	72	

MENU DIETA

- Sopa de pollo con cabello de ángel/papas amarillas/rodaja de huevo.
- Filete de Pollo a la Plancha con papa sancochada/ensalada de verduras cocidas o frescas/rodaja de choclo.
- Sopa de pollo con fideos munición papa amarillas/rodaja de huevo
- Filete de Pescado a la Plancha con papa sancochada/ensalada de verduras cocidas o frescas/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.

El menú dieta deberá ser alternado diariamente.

MENU MEJORADO PARA LA APLICACIÓN DEL SERVICIO

El Contratista deberá de considerar en la programación del menú mensual, el menú mejorado que será servido de manera **OBLIGATORIA** los días **JUEVES** de cada semana:

ENTRADA o SOPA (mínimo una entrada y una sopa)

- Ceviche de Pescado
- Causa de Pollo
- Tequeños c/relleno de pollo y salsa de huacamole (3 UU)
- Papa a la huancaína
- Ensalada de Verduras con un huevo pasado

PLATO DE FONDO (mínimo dos platos)

- Pollo a lo Pobre con papas fritas y ensalada
- Bistec a lo Pobre con papas fritas y ensalada
- Platos propuestos por el contratista que evidencie un mejoramiento al menú diario.

POSTRES:

- Helados, Arroz zambito, Arroz con leche o Flan.

REFRESCOS:

- Oriona morada, Maracujá o Carambola

Refresco de fruta o infusión: No deberá servirse refresco de sobre, mínimo una jarra de ½ Litro en envase de vidrio por cada ración.

Postre: Fruta de estación, gelatina, arroz con leche, arroz zambito, durazno en almíbar, mazamoras, ensalada de fruta, porción de torta, crema volteada, flan, leche asada, helados.

Diariamente deberá presentar mínimo dos (02) tipos de menús y un (01) menú dieta, de acuerdo al tipo de menú de la entidad, no debiendo presentar platos que no estén considerados en el tipo de menú de la entidad.

6.3 Recursos a ser provistos por el Contratista

Para el adecuado cumplimiento del presente servicio, en el plazo establecido, el Contratista deberá implementar y adecuar la cocina, comedor y almacén, observando las condiciones higiénicas sanitarias y de infraestructura mínimas establecidas en la normativa vigente, así como contar con los equipos y el mobiliario necesario, para poder brindar correctamente el servicio.

- **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
COMEDOR 1			
1	Sansones de plástico y tachos vaivén	Tachos de colores para clasificación de desperdicios de la cocina. Tachos vaivén para papeles o servilletas del comedor	Minimo 5 para cocina. Minimo 3 para comedor
2	Mesas redondas	Cubierta de vidrio, mantel (limpios), medida estándar como mínimo para seis personas	Min. 30 mesas (cada uno para 6 personas).
3	Sillas	En fierro o madera (para restaurante - comedores)	Min. 180 sillas (6 por cada mesa).
4	Equipo de sonido	Parlantes de 1000w como mínimo, música de salón adecuada durante el almuerzo	1
5	Tabla de acero inoxidable para comida caliente	Fabricado en acero inoxidable, con vidrio protector, equipado con riel portabandeja, termostato regulable, repisa superior, acabado sanitario, dimensiones aprox.: 150(a) x 100(p) x 140(h) cm o similares	2
6	Tabla de acero inoxidable para comida fría	Fabricado en acero inoxidable, con vidrio protector, equipado con riel portabandeja, termostato regulable, repisa superior, acabado sanitario, dimensiones aprox.: 150(a) x 100(p) x 140(h) cm o similares	1
7	Estante de acero para almacenar vajilla	Acero inoxidable	2
8	Carro de distribución de bandeja para comida	Acero inoxidable de 3 niveles	12
9	Carro de distribución de bandeja para comida	Acero inoxidable de 12 niveles	6
10	Horno microondas	Capacidad: 18 litros interior en acero inoxidable	1 unid.
11	Cocina a gas	Industrial o Semi industrial (total 09 hornillas necesarias)	cantidad necesaria
12	Congeladora	Acero inoxidable para carnes	3
13	Conservadora	Acero inoxidable para verduras	2
14	Mesa de trabajo	Acero inoxidable	4
15	Horno de gas de 3 niveles	Acero inoxidable, tamaño adecuado	1
16	Licuada industrial	Acero inoxidable de 25 Lt.	2 unid.

17 Campana extractora con motor

18 Grupo Electrónico 10,000 watts (Este equipo será empleado por el contratista para la normal preparación de los alimentos en caso de corte del suministro eléctrico a las instalaciones del CGE o sector correspondiente) Cantidad necesaria

COMEDOR 2

1	Sansones de plástico y tachos vaivén	Tachos de colores para clasificación de desperdicios de la cocina. Tachos vaivén para papeles o servilletas de comedor	Mínimo 5 para cocina. Mínimo 3 para comedor
2	Mesas redondas	Cubierta de vidrio, mantel (limpios), medida estándar como mínimo para seis personas.	Min. 30 mesas (cada uno para 6 personas).
3	Sillas	En fierro o madera (para restaurante - comedores)	Min. 180 sillas (6 por cada mesa).
4	Equipo de sonido	Parlantes de 1000w como mínimo, música de salón adecuada durante el almuerzo	1
5	Tabola de acero inoxidable para comida caliente	Fabricado en acero inoxidable, con vidrio protector, equipado con riel portabandeja, termostato regulable, repisa superior, acabado sanitario, dimensiones aprox.: 150(a) x 100(p) x 140(h) cm o similares	2
6	Tabola de acero inoxidable para comida fría	Fabricado en acero inoxidable, con vidrio protector, equipado con riel portabandeja, termostato regulable, repisa superior, acabado sanitario, dimensiones aprox.: 150(a) x 100(p) x 140(h) cm o similares	1
7	Estante de acero para almacenar vajilla	Acero inoxidable	2
8	Carro de distribución de bandeja para comida	Acero inoxidable de 3 niveles	12
9	Carro de distribución de bandeja para comida	Acero inoxidable de 12 niveles	6
10	Horno microondas	Capacidad: 18 litros interior en acero inoxidable	1 unid.
11	Cocina a gas	Industrial o Semi industrial (total 09 hornillas necesarias)	cantidad necesaria
12	Congeladora	Acero inoxidable para carnes	3
13	Conservadora	Acero inoxidable para verduras	2
14	Mesa de trabajo	Acero inoxidable	4
15	Horno de gas de 3 niveles	Acero inoxidable, tamaño adecuado	1
16	Licuada industrial	Acero inoxidable de 25 Lt.	2 unid.
17	Campana extractora con motor		1
18	Grupo Electrónico	10,000 watts (Este equipo será empleado por el contratista para la normal preparación de los alimentos en caso de corte del suministro eléctrico a las instalaciones del CGE o sector correspondiente).	Cantidad necesaria.

COMEDOR 3

1	Sansones de plástico y tachos vaivén	Tachos de colores para clasificación de desperdicios de la cocina. Tachos vaivén para papeles o servilletas del comedor	Mínimo 5 para cocina. Mínimo 3 para comedor
2	Mesas redondas	Cubierta de vidrio, mantel (limpios), medida estándar como mínimo para seis personas.	Min. 30 mesas (cada uno para 6 personas).
3	Sillas	En fierro o madera (para restaurante - comedores)	Min. 180 sillas (6 por cada mesa).
4	Equipo de sonido	Parlantes de 1000w como mínimo, música de salón adecuada durante el almuerzo	1
5	Tabola de acero inoxidable para comida caliente	Fabricado en acero inoxidable, con vidrio protector, equipado con riel portabandeja, termostato regulable, repisa superior, acabado	2

		sanitario, dimensiones aprox: 150(a) x 100(b) x 140(h) cm o similares	
6	Tabla de acero inoxidable para comidatermostato regulable, repisa superior, acabado sanitario, dimensiones aprox: 150(a) x 100(p) x 140(h) cm o similares	Fabricado en acero inoxidable con vidrio protector, equipado con rejilla portabandeja	1
7	Estante de acero para macenar vajilla	Acero inoxidable	2
8	Carro de distribución de bandeja para comida	Acero inoxidable de 3 niveles	12
9	Carro de distribución de bandeja para comida	Acero inoxidable de 12 niveles	6
10	Horno microondas	Capacidad: 18 litros interior en acero inoxidable	1 unid.
11	Cocina a gas	Industrial o Semi Industrial (total 09 hornillas necesarias)	cantidad necesaria
12	Congeladora	Acero inoxidable para carnes	3
13	Conservadora	Acero inoxidable para verduras	2
14	Mesa de trabajo	Acero inoxidable	4
15	Horno de gas de 3 niveles	Acero inoxidable, tamaño adecuado	1
16	Licuada industrial	Acero inoxidable de 25 Lt.	2 unid.
17	Campana extractora con motor		1
18	Grupo Electrógeno	10,000 watts (Este equipo será empleado por el contratista para la normal preparación de los alimentos en caso de corte del suministro eléctrico a las instalaciones del CGE o sector correspondiente).	Cantidad necesaria.

(*) Si el espacio del ambiente del comedor lo permite, podrá aumentarse la cantidad de mobiliario para mejorar la atención.

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 1, 2 y 3.**

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 metal, de distintos tamaños	

La presentación de los cubiertos deberá estar con servilleta y dentro de una envoltura, 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.

Utensilios de cocina de boiler, eno (o anca), Pastas, quesos, pan, coqueña, verde, frutas y verduras, amarilla, carnes blancas, azul, pescados y mariscos, roja, carnes rojas, marrón, carnes cocinadas y fiambreras.)

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 a la Sección Racionamiento de DELOG.

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.

6.4 Obligaciones del Contratista

- El contratista deberá entregar a los comensales los alimentos de acuerdo al peso establecido en los presentes términos:
 - 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.
- Los responsables de cocina deben tener a la mano agua, jabón y desinfectante.
- El Contratista deberá realizar un acondicionamiento del comedor que permita que los usuarios, consuman sus alimentos de manera agradable. Para ello, deberá ambientar los comedores con cuadros, plantas, buena iluminación, mínimo 2 televisores y equipo de sonido que acondicionen un ambiente agradable durante el almuerzo. Las mesas deben ser de las características indicadas con una jarra de vidrio por mesa.
- El Contratista para realizar el servicio de alimentación diaria, se hará responsable de la compra, recepción, almacenamiento, preparación y entrega de los alimentos; así como las medidas de higiene de las instalaciones y equipos; y la correcta disposición de los residuos sólidos que este genere.
- El Contratista debe asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos, a través de todas las etapas de la cadena de producción y distribución de los mismos.
- El Contratista brindará el servicio de alimentación diaria (almuerzo) de lunes a viernes y en situaciones extraordinarias (Comisiones de Servicio) que se requiera a solicitud de la Entidad por necesidad de servicio, los días sábado, domingo y/o feriados.
- Las cantidades de raciones asignadas al Contratista podrán variar de acuerdo con el número de efectivos, **así mismo se podrán realizar reducción de raciones en situaciones de incumplimiento en el servicio de alimentación de conformidad con el contrato.**
- En situación de que el contratista sea reincidente en prestar mal servicio, y no dar cumplimiento al contrato suscrito, este será motivo por parte de la entidad de rescindir el contrato.
- El Contratista deberá preparar y distribuir los alimentos en los ambientes asignados por la Entidad, por lo que, **queda prohibido el traslado de alimentos de un lugar a otro,** salvo circunstancias que lo ameriten.
- **El menú del día deberá de publicarse en una pizarra, la misma que se encontrará en un lugar visible.** No está permitido que el concesionario ofrezca otro tipo de menú de menor costo, pudiéndose aceptar mejoramientos al menú propuesto en el día.
- El Contratista **no podrá hacer uso de las instalaciones para otro tipo de actividad que no sea la determinada en el contrato.**

- El Contratista deberá presentar a la firma de contrato a DELOG - COGAE (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. (Los requerimientos nutricionales son los estipulados en el Cap III - 5.1.a. Composición de menú)
- 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).
- El contratista deberá instalar como mínimo, 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.
- El Contratista deberá servir los alimentos mediante **la modalidad de atención en línea**, haciendo uso de las távolas de comida fría y caliente, salvo circunstancias que lo ameritan, en táper biodegradable que deberá ser costeado por los usuarios.
- 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 al DELOG (COGAE) Sección Racionamiento, en el horario de 14:45 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**).
- El contratista debe contar con un libro de reclamaciones de acuerdo a la Ley N° 29571 debiendo ser colocado en una parte visible de los comedores.
- El contratista dará las facilidades a la Entidad para el control y verificación inopinada de los tickets de alimentación.
- El Contratista debe incluir en el servicio de alimentación, la limpieza general de los ambientes, equipos, enseres y utensilios que se utilicen en la preparación de los alimentos.
- El Contratista debe utilizar la metodología PEPS (primeras entradas, primeras salidas), para el empleo de los insumos en la confección de los alimentos, así como para la distribución de los mismos.
- El Contratista debe incluir en el servicio, la gestión de los insumos (ingreso, almacenamiento, salida, control de la caducidad y verificación de la calidad de los productos y materiales).
- El Contratista en caso adquiera los productos cárnicos en un camal, deberá solicitar la autorización sanitaria emitida por SENASA al camal y/o el certificado del médico veterinario del camal por la faena correspondiente, la Entidad podrá solicitar dichas autorizaciones cuando lo considere pertinente, de no contar con dichas autorizaciones se aplicarán las penalidades que corresponda.
- El Contratista deberá asegurar la calidad del alimento desde su recepción; las materias primas deberán ser transportadas en vehículos refrigerados, con tolva cerrada, exclusivamente para alimentos evitando la presencia de elementos extraños (químicos, físicos, biológicos), controlar en todo momento la temperatura de los alimentos y características organolépticas, recepcionados en canastillas o jabas mas no en el piso.
- El contratista deberá proporcionar capacitación en higiene de alimentos y utensilios (menaje) aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, a todo el personal encargado de manipular los alimentos, por lo menos una vez por mes, y al personal nuevo antes de su ingreso a laborar.

- Los manipuladores de alimentos deberán utilizar OBLIGATORIAMENTE la indumentaria reglamentaria (uniforme color blanco, gorra, tapaboca, mandil, guantes, botas si se encuentra en la cocina, etc.), en todo momento desde la preparación hasta el expendio de alimentos. La indumentaria es obligatoria independientemente de si la empresa propone el uso de algún distintivo o logo particular.
- El contratista deberá mantener la higiene en todo momento, evitar el uso de joyas, tener uñas cortas y sin esmalte, cortarse el cabello frecuentemente, el personal femenino deberá tener el cabello recogido y con maya.
- El contratista como parte de su equipamiento deberá contar con un (01) grupo electrógeno con potencia suficiente (minimo 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.

6.5 Normas Minimas de Funcionamiento

- 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.
- Los insumos alimentarios que adquiera el Contratista deberán ser de marca reconocida (se considera marca reconocida a los insumos empleados que cuenten con ficha de registro sanitario, SENASA, SANIPES, y/o similares) y con Registro de Autorización Sanitaria de DIGESA, con fecha de producción y expiración.
- El Contratista deberá tener las comidas listas 10 minutos antes del horario establecido de inicio del servicio, a fin de poder ser verificado de manera inopinada por el personal designado del DELOG – COGAE.
- 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 mensual con fungicidas de uso especial para cocina, debiendo coordinar previamente con el DELOG-COGAE.
- 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).**
- 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.
- 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.
- Al finalizar el servicio las instalaciones deberán ser devueltas al CUARTEL GENERAL DEL EJÉRCITO (CGE), en perfectas condiciones de operatividad, totalmente fumigados (desratizados, desinfectados, etc.).
- El Contratista no podrá hacer uso de las instalaciones para otro tipo de actividad que no sea la determinada en el contrato.

6.6 Recursos y facilidades a ser provistos por la entidad

- La Entidad a través de la Sección Generadora de Recursos (SEGER) de la Oficina Administrativa de CGE designará el área o comedor (donde se realizará la dispensa de alimentos) dentro de las instalaciones del Cuarte General del Ejército, para la instalación de cocinas, comedor y almacén (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 el CGE). De ser el caso, la entidad será la encargada de realizar las modificaciones a la infraestructura, en el caso de las unidades externas lo realizará el jefe de la dependencia que recibe el servicio.
- El ambiente destinado para la cocina será entregado sin equipamiento alguno, sólo contara con las conexiones básicas de luz, agua y desagüe, el ambiente de cocina NO TIENE CONEXIÓN DE GAS, por lo tanto, de ser el caso, la instalación correrá por cuenta del Contratista (para la cocción de los alimentos no deberá de emplearse corriente eléctrica de la instalación).
- El horario de atención del servicio de alimentación será de **11:00 a 14:45 hrs.**, de producirse cambios en el horario este será comunicado por la entidad.
- La Entidad no realizará ninguna medida de saneamiento adicional hasta la culminación del contrato, por ende, todas las medidas de saneamiento adicional deberán ser asumidas por el Contratista. Se formulará un Acta donde se registre el diseño sanitario de la infraestructura, a fin de evitar trabajos adicionales que modifiquen parte de la infraestructura. La entidad no autoriza el empleo de equipos tecnificados de uso industrial que requieran de mayor consumo de energía.
- El costo de merced conductiva y servicios básicos (agua y luz) son regulados por la Sección Generadora de Recursos de la OA-CGE (SEGER), debiendo el interesado apersonarse a dicha oficina para las coordinaciones de detalle.

ITEM	CAFETERÍA	ÁREA / METRAJE	IMPORTE (S/) MERCED CONDUCTIVA MENSUAL
I	COMEDOR 1	610 M2	S/ 3,000.00
II	COMEDOR 2	626 M2	S/ 3,000.00
III	COMEDOR 3	670 M2	S/ 3,000.00

- La Entidad y el Contratista conciliarán el consumo de raciones, en los casos excepcionales que exista alguna diferencia, predominará la distribución diaria de la Entidad.
 - La Sección Generadora de Recursos de la OA CGE procederá a entregar al Contratista los ambientes destinados a emplearse como comedor, almacén y cocina 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 recepcionada. 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 si lo estima conveniente, para brindar un mejor servicio a los usuarios.**
- 6.7 Reglamentos Técnicos, Normas Metrológicas y/o Sanitarias Nacionales de observancia obligatoria durante la prestación de los servicios.
- a. Decreto Supremo N° 028-2017-EF, de 22 de febrero 2017
 - b. Ley N° 26842 – Ley General de Salud

- c. RS N° 019 -81 – SA/DVM "Normas para el funcionamiento de servicios de alimentación colectiva"
- d. D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de Alimentos y Bebidas"
- e. D.S. N° 022-2001 SA "Reglamento sanitario para las actividades de saneamiento ambiental en viviendas y establecimientos comerciales, industriales y de servicios"
- f. Resolución Ministerial N° 822 – 2018/MINSA "Normas sanitarias para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines"
- g. D.S. N° 034 – 2008 – AG Ley de inocuidad de los alimentos.
- h. Ley N° 29783 – Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- i. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, DS N°005-2013 – TR.
- j. Ley N° 27314 Ley General de Residuos Sólidos
- k. R-GCPS N° 108-Essalud-2013
- l. R-GG N° 008-Essalud-2000
- m. Manual Especial 13-6 Operación de Salud Pública Veterinaria de 1984.
- n. Manual Especial 13-11 Procedimientos y Medios de Conservación de los Alimentos en el Ejército.
- o. Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
- p. RM N° 055-2020-TR que aprueba "Guía para la prevención del coronavirus en el ámbito laboral"

El Ejército del Perú (COGAE), queda eximido de toda responsabilidad originada por el CONTRATISTA en el incumplimiento de las leyes, reglamentos o disposiciones vigentes antes mencionadas.

6.8 Cantidad de raciones y plazo de ejecución

La cantidad de raciones para cada uno de los ITEMS, será de acuerdo a lo indicado en el numeral 4, pudiendo estas cantidades variar en incremento y/o disminución de cantidades de raciones en función al movimiento de efectivos que se efectúan como parte de las actividades propias que realiza el personal militar, teniendo en cuenta lo establecido en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento (Adicionales y reducciones), el mismo que será comunicado por la Entidad.

La suscripción del contrato, y/o perfeccionamiento del contrato no debe de excederse de los ocho (08) días (Será requisitos para el perfeccionamiento del contrato: **carnet sanitario**). El plazo de ejecución del servicio será computado cuando la entidad autorice el inicio del servicio mediante documento, **su culminación será hasta el consumo de las raciones contratadas y/o reducción de las mismas en situaciones de incumplimiento al contrato por parte de la empresa ganadora de la buena pro.**

6.9 Personal mínimo para la prestación del servicio para cada ítem y condiciones laborales del personal:

COMEDOR N°1 – ITEM 1

- Un (01) profesional nutricionista.
- Un (01) Supervisor o Administrador.
- Un (01) Maestro Cocinero.
- Tres (03) Ayudantes de Cocina.
- Ocho (08) mozos o azafatas
- Dos (02) Personal de limpieza.

COMEDOR N°2 – ITEM 2

- Un (01) profesional nutricionista.
- Un (01) Supervisor o Administrador.
- Un (01) Maestro Cocinero.
- Tres (03) Ayudantes de Cocina.
- Ocho (08) mozos o azafatas
- Dos (02) Personal de limpieza.

COMEDOR N°3 – ITEM 3

- Un (01) profesional nutricionista
- Un (01) Supervisor o Administrador
- Un (01) Maestro Cocinero
- Tres (03) Ayudantes de Cocina
- Ocho (08) mozos o azafatas
- Dos (02) Persona de limpieza

Nota:

- El criterio para establecer el número de personas mínimo para la prestación del servicio está en función al efectivo de comensales por día que cada comedor atenderá.
- La entidad brindara el plazo de DOS (2) días hábiles para presentar al reemplazante del personal correspondiente si fuera el caso, debiendo el reemplazante tener igual o superior capacitaciones y/o experiencia que el reemplazado.
- El profesional nutricionista podrá brindar sus servicios máximos en dos (02) ITEMS, debiendo encontrarse presente mínimo 2 veces a la semana en el horario de la preparación de los alimentos (0900 a 1200 hrs), debiendo tener coordinación con la representante de Nutrición del COGAE.
- Las "NORMAS PARA EL ESTABLECIMIENTO Y FUNCIONAMIENTO DE SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVOS" aprobados por Resolución Suprema 0019-81-SA/DVM regula los comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación a instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas descentralizadas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centros de readaptación y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas.
- Los manipuladores de alimentos (del área de cocina) deben usar ropa protectora de color blanco que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello (recortado o recogido) y la boca mediante gorros y tapaboca, redecilla, además deben tener calzado apropiado. Toda la vestimenta debe ser lavable, mantenerla limpia y en buen estado de conservación, a menos que sea desechable. El resto del personal debe usar ropa protectora mantenida en buen estado de conservación e higiene.
- El CONTRATISTA es responsable de que todo su personal cuente con un carnet sanitario, debiendo remitir al DELOG COGAE copia de las mismas.
- El operario de limpieza y desinfección debe usar delantales y calzados impermeables. El personal responsable del servicio vestirá uniforme completo (incluye gorros, guantes y tapaboca, redecilla).
- El CONTRATISTA proporcionará la cantidad suficiente de uniformes a su personal, así como **un marbete de identificación**. Los uniformes deberán incluir además de las prendas básicas, gorro, redecilla y mascarilla.
- El personal del contratista deberá regirse bajo las siguientes normas de conducta:
 - ✓ Pulcritud y orden personal en todo momento
 - ✓ Puntualidad y confiabilidad
 - ✓ Respeto y cortesía
 - ✓ Empleo del uniforme en forma impecable y decorosa, con excepción del personal de limpieza los colores serán claros.
- A requerimiento de la ENTIDAD el CONTRATISTA realizará el cambio de personal cuando éste incurra en faltas a las normas de higiene establecidas o a las normas disciplinarias de la institución.

- Remuneraciones del Personal: Es de única y exclusiva responsabilidad del contratista el pago de remuneraciones y beneficios sociales de su persona, en observancia estricta del marco jurídico laboral correspondiente, puesto que dicha persona no tendrá ninguna relación civil o laboral con la entidad.
- La entidad de considerarlo necesario podrá solicitar una inspección especial a la Autoridad Administrativa de Trabajo de conformidad con el artículo 35° del Reglamento de la Ley General de Inspecciones de Trabajo y Defensa de Trabajador, aprobado por DS N° 0020-2001-TR.

6.10 Equipo profesional y técnico requerido

Por ser instalación Militar y por motivos de seguridad de la instalación como de la documentación e informaciones que se manejan, de emplearse personal extranjero para realizar el servicio, estos deberán contar con los documentos que lo acrediten para trabajar, de acuerdo a la normatividad legal vigente.

El personal del POSTOR debe estar constituido por **PERSONAL OPERATIVO CALIFICADO (personal clave)** siguiente:

PERSONAL CLAVE

- **Un (01) Profesional Nutricionista** (solo para los items que corresponde) Titulado y habilitado con experiencia específica mínima de un (01) año como nutricionista en colegios, hospitales, comedores y/o otras instituciones, debiendo acreditar su grado académico mediante la presentación de la copia simple del título profesional y documento de habilitación.

Responsabilidades.

- Estará presente entre lunes y viernes durante la preparación y distribución de los alimentos.
- Evalúa y controla la preparación y distribución de los menús ofrecidos según contrato.
- Elabora la programación del menú dieta acorde para usuarios con hipertensión, diabetes, colesterol, problemas cardíacos, sobrepeso y otros.
- Verifica los procesos de preparación de alimentos y el cumplimiento de los programas de higiene y sanidad. Esto incluye la degustación y supervisión de las Buenas Prácticas de Manufacturación de alimentos, así como, la verificación de calidad y presentación del producto.
- Remite a la Entidad la programación mensual de los menús que se pondrán a disposición de los usuarios el mes siguiente, con por lo menos una semana antes de finalizar el mes, informando el nivel calórico de los productos ofrecidos.

- **Un (01) Supervisor o Administrador del Servicio** Bachiller en Administración, Ingeniería alimentaria, Contador, Economista, Industrias Alimentarias, Ingeniería Industrial, Hotelería y Turismo, Ingeniería Empresarial o Ingeniería Comercial, con experiencia específica en la administración de comedores como mínimo de un (01) año, debiendo acreditar su grado académico.

Responsabilidades.

- Es la persona encargada de los aspectos administrativos de los servicios de alimentación brindados por EL CONTRATISTA y será la persona autorizada para realizar las coordinaciones con la ENTIDAD.
- Es el único responsable frente a la Entidad de lo que suceda en los ambientes del comedor y cocina asignados, no pudiendo trasladar dicha responsabilidad a ninguna otra persona.
- Controla el proceso de manipulación y elaboración de alimentos se realice de acuerdo a las normas y legislación vigente de salubridad.
- Ejecuta las acciones que sean necesarias para que la atención sea rápida, evitando extender el tiempo de espera de los comensales.

- Verifica que las raciones se entreguen exclusivamente a persona autorizado por la ENTIDAD
 - Supervisa la distribución de los alimentos.
 - Al inicio del contrato, deberá presentar su plan de trabajo, asimismo, es el responsable de verificar el cumplimiento del mismo por parte del personal a su cargo.
 - Dirige y supervisa en forma diaria y permanente las actividades de alimentación, desde el inicio de la preparación hasta su culminación, dispone la eliminación inmediata de los residuos sólidos y líquidos que la actividad genere.
 - Suscribir las actas de supervisión del servicio de alimentación que puedan ser consideradas para la aplicación de penalidades.
 - No deberá participar en la preparación y servicio de los alimentos.
 - El Administrador o supervisor del comedor deberá permanecer en el local asignado desde el inicio de las actividades para la preparación de los alimentos hasta finalizar la limpieza de sus ambientes.
- Un (01) Maestro cocinero Titulado, bachiller o título técnico en cocina o Gastronomía o cocina Nacional e Internacional o chef, con experiencia mínima de un (01) año, como maestro de cocina a partir de la expedición de su título, los mismos que deben ser incluidos a la presentación de su oferta.

Responsabilidades.

- Preparar todo tipo de platos principales con guarniciones y acompañamientos.
- Elaborar las solicitudes de insumos para las preparaciones diarias.
- Coordinar con sus ayudantes la preparación de los platos diarios.
- Elaborar las preparaciones de acuerdo al menú, presentación y calidad final de los productos preparados.
- Mantener y supervisar las buenas prácticas de manufactura antes, durante y después de la preparación de platos.

PERSONAL NO CLAVE

- Ayudantes de Cocina con una experiencia mínima de tres (03) meses como cocinero o ayudante de cocina y en la manipulación de alimentos; asimismo, deberá contar con capacitaciones sobre manipulación de alimentos a través de las municipalidades, Ministerio de Salud o centros de capacitación. Este personal estará directamente a cargo del Chef o Cocinero
- Mozos o azafatas o personal de línea con una experiencia mínima de tres (03) meses como mozo o mesero. Este personal deberá contar con capacitación relacionada con su función o gestión de alimentos
- Personal de limpieza con experiencia mínima de tres (03) meses 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.

6.11 Otros requerimientos a cumplir el personal propuesto:

- El grado académico o título del personal clave será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <https://enlinea.sunedu.gob.pe/> // o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: <http://www.titulosinstitutos.pe/>, según corresponda
- 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

6.12 Medidas de control y otras penalidades

• Medidas de control

- ✓ La supervisión y control de la preparación de los alimentos para los usuarios estará a cargo del Departamento Logístico del COGAE, para lo cual se podrán realizar supervisiones inopinadas a las instalaciones del comedor.
- ✓ El personal designado para la supervisión y control informará los resultados elaborando las actas correspondientes de encontrarse alguna ocurrencia que podría ser considerada una penalidad.
- ✓ La supervisión y control puede ser realizada en cualquier momento, ya sea durante la elaboración de los alimentos o también durante la distribución de los mismos.
- ✓ La supervisión y monitoreo debe evidenciar el grado de cumplimiento de los niveles de servicio establecidos entre el contratista y el contratante.
- ✓ Se realizarán las supervisiones de acuerdo al detalle siguiente:

○ Supervisión Diaria.

- La supervisión diaria del presente servicio estará a cargo del personal responsable de la Sección de Alimentación del COGAE (SECALIM).
- Dicha supervisión se realizará diariamente.
- Será materia de supervisión, el buen estado de los insumos empleados para la preparación de los alimentos en cumplimiento a la programación de menú aprobado, asimismo los implementos de limpieza, muebles, enseres e infraestructura, los mismos que deberán estar incluidos dentro de los términos de referencia, propuesta técnico-económica del postor y el contrato.
- El jefe del SECALIM-COGAE, o el personal que designe el DELOG pasará asistencia al personal del contratista todos los días a las 10:00 horas.
- En ausencia del Administrador (a), el acta de verificación del día será firmada por el comité de supervisión diaria de la entidad, sea el caso que haya observaciones al servicio y/o penalidades, dando la conformidad al acta.

○ Supervisión semanal

- La supervisión del presente servicio estará a cargo del personal designado del DELOG - COGAE.
- Se formará un comité de verificación del servicio de alimentación del COGAE, el cual estará integrado por el jefe del Departamento Logístico, el jefe de la Sección de abastecimiento y un oficial, supervisor, técnico o suboficial del COGAE.
- Esta supervisión se realizará una vez por semana inopinadamente.
- Será materia de supervisión, el buen estado de los insumos empleados para la preparación de los alimentos en cumplimiento a la programación de menú aprobado, asimismo los implementos de limpieza, muebles, enseres e infraestructura, los mismos que deberán estar incluidos dentro de los términos de referencia, propuesta técnico-económica del postor y el contrato.
- Si alguno de los insumos revisados no cumpliera con las especificaciones en cuanto a calidad y cantidad, exigidas en las bases y contrato, el contratista estará en la obligación de cambiarlo y/o aumentarlo, lo cual será verificado en el mismo día en que se preparen los alimentos.

- En caso de que se verifique que el contratista no cumpliere con las especificaciones en cuanto a calidad y cantidad por primera vez quedará escrito en el acta como está estipulado en la tabla de faltas y penalidades.
- Asimismo, tanto como para la Supervisión diaria y la supervisión semanal, el personal encargado elaborará las Actas de Verificación. En el caso de observar una deficiencia con penalidad automática en la prestación del servicio, éstas se firmarán con los responsables de la Supervisión y el contratista (Administradora). En el caso que el supervisor / administrador del contratista se niegue a firmar el acta se dejará constancia de lo ocurrido como está estipulado en la tabla de faltas y penalidades.
- En ausencia del Administrador (a), el acta de verificación del día será firmada por el comité de supervisión semanal de la entidad, sea el caso que haya observaciones al servicio y/o penalidades, dando la conformidad al acta.
- ✓ El encargado de la supervisión de los servicios de alimentación tiene la facultad de tomar muestras en cualquier etapa del proceso de elaboración de los alimentos y verificar lo que considere pertinente. Para ello, estará a cargo el Servicio de Veterinaria del Ejército, quien cuenta con profesionales capacitados en materia de almacenaje, preparación y distribución de alimentos; así como personal capacitado en materia de nutrición.
- ✓ En caso se requiera el muestreo y análisis microbiológico y bromatológico debido a sospecha de intoxicación alimenticia, podrá hacerse en cualquier momento bajo solicitud del jefe del COGAE. Los costos de los análisis descritos, serán asumidos por el contratista; de ser el caso que la sintomatología no sea a causa de lo suministrado por el contratista, la Entidad realizará el reembolso de los gastos irrogados.
- ✓ En caso se produjese un brote epidemiológico por el consumo de algún alimento en mal estado o contaminado provisto por el contratista del servicio, adicionalmente a la penalidad impuesta, el contratista será responsable de cubrir los gastos incurridos; así como los daños y perjuicios ocasionados a los usuarios.

TABLA DE FALTAS Y PENALIDADES

Nº	Penalidad	Faltas	Tipo de Falta	Parámetro de Comprobación
1	10% de 1 UIT	No cumplimiento con la adquisición de insumos de acuerdo a las características generales del menú.	Grave	Por única vez (durante todo el contrato) se efectuará una llamada de atención por escrito (según acta de verificación diaria). A partir de la reincidencia de la falta se aplicará la penalidad por cada ocasión.
2	10% de 1 UIT	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 tierra, polvo, residuos de alimentos, grasa u otra materia objetable de los lugares de producción y otros.	Grave	Por primera vez (durante todo el contrato) se efectuará una llamada de atención por escrito (según acta de verificación diaria). A partir de la reincidencia de la falta se aplicará la penalidad.
3	10% de 1 UIT	No cumplimiento de la programación de los menús, cambios en la programación de los menús, no presentación de la programación de menús mensuales (presentar 5 días antes de cada mes debidamente refrendado por el contratista y el profesional nutricionista).	Grave	Por primera vez (durante todo el contrato) se efectuará una llamada de atención por escrito (según acta de verificación diaria). A partir de la reincidencia de la falta

4	10% de 1 UIT	Presentar menú y postres/ frutas sin el gramaje correspondiente	Grave	Por primera vez (durante todo el contrato) se efectuará una llamada de atención por escrito (según acta de verificación diaria). A partir de la reincidencia de la falta se aplicará la penalidad.
5	5% de 1 UIT	Demora en el servicio de los alimentos respecto a horario establecido (plazo de tolerancia 20 minutos)	Leve	Por primera vez (durante todo el contrato) se efectuará una llamada de atención por escrito (según acta de verificación diaria). A partir de la reincidencia de la falta se aplicará la penalidad por cada ocasión.
6	5% de 1 UIT	Emplear para la presentación de los alimentos platos, cubiertos, vasos o envases descartable plástico	Leve	Acta que dé cuenta del hecho.
7	10% 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).	Grave	Acta que dé cuenta del hecho
8	10% de 1 UIT	No cumplimiento con la cantidad de trabajadores, permitir trabajar al personal cuando presenten signos visibles de enfermedad.	Grave	Por primera vez (durante todo el contrato) se efectuará una llamada de atención por escrito (según acta de verificación diaria). A partir de la reincidencia de la falta se aplicará la penalidad por cada vez.
9	25% 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).	Muy Grave	Acta que dé cuenta del hecho y aplicación directa de la penalidad por cada vez.
10	25% 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.	Muy Grave	Acta de verificación o Certificado de inspección Higiénico Sanitario, o sobre el examen organoléptico y/o bromatológico.
11	25% de 1 UIT	Exhibir o almacenar alimentos junto a productos tóxicos como detergentes, desinfectantes u otros	Muy Grave	Acta que dé cuenta del hecho y aplicación directa de la penalidad por cada vez
12	25% de 1 UIT	Presencia de roedores y otros animales/bichos que atenten contra la salud.	Muy Grave	Acta de verificación diaria que dé cuenta del hecho y aplicación directa de la penalidad.
13	5% de 1 UIT	Por cada persona designada por el contratista que incumpla el uso del uniforme y accesorios, o el uso inadecuado del mismo (Sucio, desgastado, rotos y otros)	Leve	Por primera vez (durante todo el contrato) se efectuará una sola llamada de atención por escrito de manera general (según acta de verificación diaria). A partir de la reincidencia de la falta se aplicará la

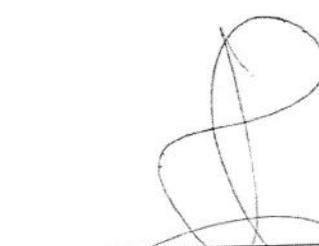
				pena cap. por cada persona
14	25% de 1 UIT	Utilizar agua que no haya sido hervida o tratada mediante desinfectantes apropiados	Muy Grave	Demostrado mediante pruebas bacteriológicas o por enfermedad de alguno de los usuarios. Se aplicará la pena cap. directa
15	10% de 1 UIT	La no presentación de carnet sanitario y la póliza de seguro contra accidentes de trabajo para todo su personal, dentro de los plazos señalados, los mismos que deben de encontrarse vigentes.	Grave	Acta que dé cuenta de hecho y aplicación de la penalidad por cada persona, y por cada día de incumplimiento.
16	25% 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.	Muy Grave	Por primera vez (durante todo el contrato) se efectuará una llamada de atención por escrito (según acta de verificación diaria). A partir de la reincidencia de la falta se aplicará la penalidad por cada ocurrencia.
17	10% de 1 UIT	No cumplimiento de la programación del menú mejorado semanal (jueves), ni de los acordados de acuerdo a contrato.	Grave	Acta que dé cuenta del hecho y por ocurrencia
18	5% de 1 UIT	Reclamos verbales o escritos por parte del contratista a la entidad, sin ningún fundamento relacionado al contrato suscrito.	Leve	Acta que dé cuenta del hecho y por ocurrencia
19	10% de 1 UIT	Por la ausencia del personal clave y no clave en el área que le corresponde según su puesto.	Grave	Por primera vez (durante todo el contrato) se efectuará una llamada de atención por escrito (según acta de verificación diaria). A partir de la reincidencia de la falta se aplicará la penalidad por cada personal y cada ocurrencia.
20	25% de 1 UIT	No contar con un Libro de reclamaciones a la vista de los usuarios del servicio.	Muy Grave	Acta que dé cuenta del hecho y por ocurrencia
21	10% de 1 UIT	No contar con el mobiliario y/o equipo mínimo para el funcionamiento.	Grave	Acta que dé cuenta del hecho y aplicación directa de la penalidad por cada artículo faltante y por cada vez.
22	10% de 1 UIT	Presentar plato con cárnico, menestras o arroz semi crudo (mal cocinado).	Grave	Acta que dé cuenta del hecho y aplicación directa de la penalidad por cada vez.
23	10% de 1 UIT	Presentar platos con cárnicos desmenuzados,	Grave	Acta que dé cuenta del hecho y aplicación directa de la penalidad por cada vez
24	25% de 1 UIT	No preparar la cantidad de raciones solicitadas por la Entidad.	Muy Grave	Acta que dé cuenta del hecho y aplicación directa de la penalidad por cada vez.

- Se define producto de buena calidad, los insumos empleados deben contar con ficha de registro sanitario, SENASA, SANIPES, y/o similares
- Queda prohibida la atención del servicio con menaje descartable.
- Consideraciones para la aplicación de otras penalidades

- ✓ La penalidad se aplicará de forma independiente por cada una de las faltas incurridas y el monto de la penalidad será deducido del pago correspondiente determinado por la entidad.
 - ✓ Ante la identificación de un supuesto de hecho que se configure en falta, el representante del contratista y de la entidad procederá a la suscripción de Acta respectiva, la misma que refleje objetivamente la situación encontrada.
 - ✓ Si el Contratista a través de su representante (Administrador) se niega a suscribir el acta, se dejará constancia del hecho y bastará la firma del comité de verificación del servicio de alimentación para el personal militar, de las unidades y dependencias internas y externas del CGE.
 - ✓ El contratista podrá hacer su descargo dentro de las 48 horas respecto a la penalidad a través de un documento dirigido al Departamento Logístico a través de mesa de partes del COGAE.
 - ✓ El Departamento Logístico efectuará la revisión del informe de descargo del contratista y determinará si procede la aplicación de la penalidad.
- **Recepción y conformidad del servicio**
 - a. La recepción y conformidad del servicio lo realizará LA ENTIDAD a través del comité de constatación y conformidad de servicios del COGAE.
 - b. EL CONTRATISTA emitirá los comprobantes de pago (facturas), en los cuales se consignará las cantidades de raciones atendidas debidamente validadas al COGAE (OA del CGE)

San Borja, 03 de febrero del 2023


 S - 321923200 - O+
 JESUS VILLAVERDE MEDRANO
 TCO1 EP
 JEFE DE LA SECC ABASTO DELOG-COGAE


 O-223978075-A+
 MARTIN VEGA CARDEÑA
 MY EP
 JEFE DE LA SECC LOGISTICA DELOG-COGAE




 O - 120132800 - O+
 LUIS ALBERTO RAVINES CACHI
 TTE CRL EP
 Jefe del DELOG-COGAE

Anexo N° 1

Informe sustentatorio para emplear la comparación de precios					
1	Datos del documento	Número de informe		14	
		Fecha de informe		22 de febrero del 2023	
2	Objeto de la contratación	Objeto de la contratación	Bienes	Servicios	X
		Descripción del objeto de la contratación	CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL MILITAR EN ACTIVIDAD DEL CGE- COMEDOR N°1		
3	Antecedentes				
	Sin antecedentes.				
4	Verificación del cumplimiento de las condiciones en los bienes y/o servicios en general		¿Cumple con la condición?		
			Sí Cumple	No Cumple	
	a.	Disponibilidad inmediata	x		
	CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL MILITAR EN ACTIVIDAD DEL CGE AF-2022, es de fácil acceso en el mercado peruano.				
	b.	Fáciles de obtener en el mercado	X		
	<i>Existe pluralidad de postores (empresas en el mercado peruano, que ofrecen servicio de alimentación.</i>				
	c.	Se comercialicen bajo una oferta estándar establecida por el mercado	x		
	<i>Los proveedores y/o empresas se encuentran en el mercado a un precio que varía.</i>				
d.	Que no se fabrican, producen, suministran o prestan siguiendo la descripción particular o instrucciones dadas por la Entidad contratante	x			
<i>Las empresas y/o empresas naturales con negocio dedicados al rubro tienen un estándar referido a los bienes, la entidad se rige bajo el estándar ofrecida por el mercado</i>					
Nota: De no cumplir con una de las condiciones señaladas, no procede emplear la comparación de precios.					
5	Observaciones				
	Sin novedad				
6	 <p>O-124251200-O+ ELTON R. HUAMAN HUAMAN CAP EP Jefe del OEC de la OA - CGE</p>				
Nombre, firma y sello del funcionario responsable del órgano encargado de las contrataciones					

Anexo N°2

Solicitud de cotización					
1	Número y fecha del documento	Número	04		
		Fecha	22 de febrero del 2023		
2	Datos de la Entidad	Nombre de la	EJERCITO PERUANO		
		RUC	20131369124		
		Dirección	AV. PASEO DEL BOSQUE NRO 740 – SAN BORJA		
		Teléfono(s)	31717000 – 2634		
		Correo electrónico	OCACACGE2007@GMAIL.COM		
		Persona de contacto	ELTON RICARDO HUAMAN HUAMAN		
3	Datos del proveedor	Nombre o razón	NORA AMPARO MONROY SANTOS		
		RUC	10294431051		
		Dirección	AV CAYETANO HEREDIA 1050 JESUS MARIA		
		Teléfono(s)	996 491 133		
		Correo electrónico	Na.monrovsantos@gmail.com		
		Representante o persona de contacto	NORA AMPARO MONROY SANTOS		
4	Objeto de la contratación	Objeto de la	Bienes	Services	X
		Descripción del objeto de la contratación	CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL MILITAR EN ACTIVIDAD DEL CGE- COMEDOR N°1		
		Se adjunta	Especificaciones técnicas	Términos de referencia	X
5	Información complementaria				
	Se adjunta el formato de Cotización y Declaración Jurada (Anexo N° 3), para dar respuesta a este documento.				
6	<div style="text-align: center;">  <p>O-124281200-O+ ELTON R. HUAMAN HUAMAN CAP EP Jefe del OEC de la OA - CGE</p> </div>				
Nombre, firma y sello del funcionario responsable del órgano encargado de las contrataciones					

Anexo N° 3

Cotización y declaración jurada del proveedor

1	Fecha del documento	22 de febrero del 2023
----------	----------------------------	------------------------

2	Cotización		
2.1	Descripción del objeto de la contratación	CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL MILITAR EN ACTIVIDAD DEL CGE AF-2023	
2.2	Cumplimiento de las especificaciones técnicas o términos de referencia, según corresponda	Si cumple	X
		No cumple	
2.3	Monto total cotizado	S/ 68,960.00	
2.4	Detallar documentación adjunta, de ser el caso	SE ADJUNTA COTIZACIÓN	

3	Declaración jurada del proveedor
	<p>Acepto y me comprometo a mantener vigente esta oferta y a perfeccionar el contrato, en caso resultara favorecido con la buena pro, así como a cumplir con las especificaciones técnicas o términos de referencia del bien o servicio a contratar.</p> <p>Asimismo, declaro no encontrarme impedido para postular en el procedimiento de selección ni contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, así como que conozco las sanciones contenidas en dicha Ley, su Reglamento y la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.</p>

4	 <p>Nombre Amparo Morray Santos</p>
	Nombre, firma y sello del proveedor



Lima, 21 de febrero del 2023

Señor:
 CAP EP
 ELTON R. HUAMAN HUAMAN
 JEFE DE LA OEC DE LA OA - CGE
 San Borja. -

De mi consideración:

Es grato dirigirse la presente para hacerle llegar la cotización solicitada para la Contratación del Servicio de Alimentación para el personal Militar en situación de actividad pertenecientes a las Dependencias Internas y Externas de CGE para el AF-2023, de acuerdo a los términos de referencia remitidos para el ÍTEM N°1 Comedor 1.

DESCRIPCIÓN	RACIONES	PRECIO	TOTAL
Servicio de Alimentación para el personal Militar en situación de Actividad de las Dependencias Internas y externas del CGE	8,620	S/.8.00	S/. 68,960.00

Sin otro particular por el momento y agradeciendo su gentil atención a la presente, quedo de usted.

Atentamente,



 NORA AMPARO MONROY SANTOS
 DNI 29443105



RUC N° 10294431051

REGISTRO NACIONAL DE PROVEEDORES

CONSTANCIA DE INSCRIPCIÓN PARA SER PARTICIPANTE, POSTOR Y CONTRATISTA

MONROY SANTOS NORA AMPARO

Domiciliado en: LIMA - LIMA - JESUS MARIA (Según información declarada en la SUNAT)

Se encuentra con inscripción vigente en los siguientes registros:

PROVEEDOR DE BIENES

Vigencia : Desde 07/03/2017

PROVEEDOR DE SERVICIOS

Vigencia : Desde 07/03/2017

FECHA IMPRESIÓN: 22/02/2023

Nota:

Para mayor información la Entidad deberá verificar el estado actual de la vigencia de inscripción del proveedor en la página web del RNP: www.rnp.gob.pe - opción [Verifique su inscripción](#).

Retornar

Imprimir

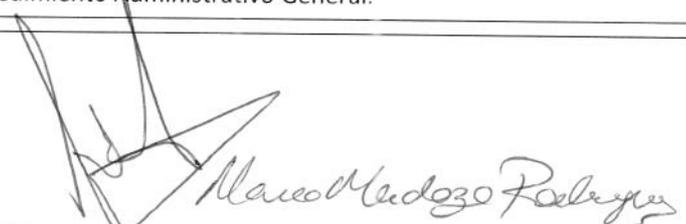
Consulta RUC

Resultado de la Búsqueda			
Número de RUC:	10294431051 - MONROY SANTOS NORA AMPARO		
Tipo Contribuyente:	PERSONA NATURAL CON NEGOCIO		
Tipo de Documento:	DNI 29443105 - MONROY SANTOS, NORA AMPARO		
Nombre Comercial:	-		
Fecha de Inscripción:	19/12/2008	Fecha de Inicio de Actividades:	18/12/2008
Estado del Contribuyente:	ACTIVO		
Condición del Contribuyente:	HABIDO		
Domicilio Fiscal:	-		
Sistema Emisión de Comprobante:	COMPUTARIZADO	Actividad Comercio Exterior:	SIN ACTIVIDAD
Sistema Contabilidad:	COMPUTARIZADO		
Actividad(es) Económica(s):	Principal - 5629 - OTRAS ACTIVIDADES DE SERVICIO DE COMIDAS Secundaria 1 - 5610 - ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS Secundaria 2 - 4759 - VENTA AL POR MENOR DE APARATOS ELÉCTRICOS DE USO DOMÉSTICO, MUEBLES, EQU. DE ILUMINACIÓN Y OTROS ENSERES EN COM. ESPECIALIZADOS		
Comprobantes de Pago c/aut. de impresión (F. 806 u 816):	FACTURA BOLETA DE VENTA NOTA DE CREDITO		
Sistema de Emisión Electrónica:	FACTURA PORTAL DESDE 27/01/2021 BOLETA PORTAL DESDE 22/01/2021 DESDE LOS SISTEMAS DEL CONTRIBUYENTE. AUTORIZ DESDE 02/02/2021		
Emisor electrónico desde:	22/01/2021		
Comprobantes Electrónicos:	BOLETA (desde 22/01/2021),FACTURA (desde 27/01/2021)		
Afiliado al PLE desde:	-		
Padrones:	Incorporado al Régimen de Buenos Contribuyentes (Resolución N° 0230050235950) a partir del 01/09/2018		
Fecha consulta: 22/02/2023 16:39			

Anexo N°2

Solicitud de cotización						
1	Número y fecha del documento	Número	04			
		Fecha	22 de febrero del 2023			
2	Datos de la Entidad	Nombre de la Entidad	EJERCITO PERUANO			
		RUC	20131369124			
		Dirección	AV. PASEO DEL BOSQUE NRO 740 – SAN BORJA			
		Teléfono(s)	31717000 – 2634			
		Correo electrónico	OCACACGE2007@GMAIL.COM			
		Persona de contacto	ELTON RICARDO HUAMAN HUAMAN			
3	Datos del proveedor	Nombre o razón social	AMS MILENIUM SERVICIOS GENERALES S.A.C.			
		RUC	20505755279			
		Dirección	CALLE CAYETANO HEREDIA Nº 1056 JESUS MARIA			
		Teléfono(s)	340-9069			
		Correo electrónico	amsmilenium@hotmail.com			
		Representante o persona de contacto	MARCO ANTONIO MENDOZA			
4	Objeto de la contratación	Objeto de la contratación	Bienes	<input type="checkbox"/>	Servicios	<input checked="" type="checkbox"/>
		Descripción del objeto de la contratación	CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL MILITAR EN ACTIVIDAD DEL CGE-COMEDOR Nº1			
		Se adjunta	Especificaciones técnicas	<input type="checkbox"/>	Términos de referencia	<input checked="" type="checkbox"/>
5	Información complementaria					
Se adjunta el formato de Cotización y Declaración Jurada (Anexo N° 3), para dar respuesta a este documento.						
6	 <p> O-124254200-O+ ELTON R. HUAMAN HUAMAN CAP EP Jefe del OEC de la OA - CGE </p>					
Nombre, firma y sello del funcionario responsable del órgano encargado de las contrataciones						

Anexo N° 3

Cotización y declaración jurada del proveedor			
1	Fecha del documento	22 de febrero del 2023	
2	Cotización		
2.1	Descripción del objeto de la contratación	CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL MILITAR EN ACTIVIDAD DEL CGE AF-2023	
2.2	Cumplimiento de las especificaciones técnicas o términos de referencia, según	Si cumple	X
		No cumple	
2.3	Monto total cotizado	S/ 70,684.00	
2.4	Detallar documentación adjunta, de ser el caso	SE ADJUNTA COTIZACIÓN	
3	Declaración jurada del proveedor		
<p>Acepto y me comprometo a mantener vigente esta oferta y a perfeccionar el contrato, en caso resultara favorecido con la buena pro, así como a cumplir con las especificaciones técnicas o términos de referencia del bien o servicio a contratar.</p> <p>Asimismo, declaro no encontrarme impedido para postular en el procedimiento de selección ni contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, así como que conozco las sanciones contenidas en dicha Ley, su Reglamento y la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.</p>			
4			
Nombre, firma y sello del proveedor			



Milenium

AMS MILENIUM SERVICIOS GENERALES S.A.C.

Lima, 21 de febrero del 2023

Señor:

CAP EP

ELTON R. HUAMAN HUAMAN

JEFE DE LA OEC DE LA OA - CGE

San Borja. -

Por medio de la presente reciba usted mis saludos y a la vez aprovecho la oportunidad para hacerle llegar la cotización solicitada para la Contratación del Servicio de Alimentación para el personal Militar en situación de actividad pertenecientes a las Dependencias Internas y Externas de CGE para el AF-2023, de acuerdo a los términos de referencia remitidos para el ÍTEM N°1 Comedor 1.

Detalle	Cant Raciones	Precio	Total
Servicio de Alimentación para el personal Militar en situación de Actividad de las Dependencias Internas y externas del CGE	8,620	S/.8.20	S/. 70,684.00

Los precios incluyen los impuestos de ley.

Sin otro particular por el momento me suscribo.

Atentamente,



MARCO ANTONIO MENDOZA

Representante

AMS MILENIUM SERVICIOS GENERALES S.A.C.

RUC 20505755279



RUC N° 20505755279

REGISTRO NACIONAL DE PROVEEDORES

CONSTANCIA DE INSCRIPCIÓN PARA SER PARTICIPANTE, POSTOR Y CONTRATISTA

AMS MILENIUM SERVICIOS GENERALES S.A.C.

Domiciliado en: CALLE C HEREDIA 1056 (COSTADO DE CIRCULO MILITAR) /LIMA-LIMA-JESUS MARIA (Según información declarada en la SUNAT)

Se encuentra con inscripción vigente en los siguientes registros:

PROVEEDOR DE BIENES

Vigencia : Desde 20/06/2017

PROVEEDOR DE SERVICIOS

Vigencia : Desde 20/06/2017

FECHA IMPRESIÓN: 22/02/2023

Nota:

Para mayor información la Entidad deberá verificar el estado actual de la vigencia de inscripción del proveedor en la página web del RNP: www.rnp.gob.pe - opción [Verifique su inscripción](#).

[Retornar](#)

[Imprimir](#)

Consulta RUC

Resultado de la Búsqueda			
Número de RUC:	20505755279 - AMS MILENIUM SERVICIOS GENERALES S.A.C.		
Tipo Contribuyente:	SOCIEDAD ANONIMA CERRADA		
Nombre Comercial:	-		
Fecha de Inscripción:	11/01/2003	Fecha de Inicio de Actividades:	11/01/2003
Estado del Contribuyente:	ACTIVO		
Condición del Contribuyente:	HABIDO		
Domicilio Fiscal:	AV. CAYETANO HEREDIA NRO. 1056 LIMA - LIMA - JESUS MARIA		
Sistema Emisión de Comprobante:	MANUAL/COMPUTARIZADO	Actividad Comercio Exterior:	SIN ACTIVIDAD
Sistema Contabilidad:	COMPUTARIZADO		
Actividad(es) Económica(s):	<p>Principal - 4759 - VENTA AL POR MENOR DE APARATOS ELÉCTRICOS DE USO DOMÉSTICO, MUEBLES, EQU. DE ILUMINACIÓN Y OTROS ENSERES EN COM. ESPECIALIZADOS</p> <p>Secundaria 1 - 5610 - ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS</p>		
Comprobantes de Pago c/aut. de impresión (F. 806 u 816):	<p>FACTURA</p> <p>BOLETA DE VENTA</p> <p>GUIA DE REMISION - REMITENTE</p>		
Sistema de Emisión Electrónica:	<p>FACTURA PORTAL DESDE 15/07/2021</p> <p>BOLETA PORTAL DESDE 28/01/2021</p> <p>DESDE LOS SISTEMAS DEL CONTRIBUYENTE, AUTORIZ DESDE 13/12/2021</p>		
Emisor electrónico desde:	28/01/2021		
Comprobantes Electrónicos:	BOLETA (desde 28/01/2021),FACTURA (desde 15/07/2021)		
Afiliado al PLE desde:	-		
Padrones:	Incorporado al Régimen de Buenos Contribuyentes (Resolución N° 0230050171861) a partir del 01/02/2017		
Fecha consulta: 22/02/2023 11:08			

Anexo N°2

Solicitud de cotización					
1	Número y fecha del documento	Número	04		
		Fecha	22 de febrero del 2023		
2	Datos de la Entidad	Nombre de la	EJERCITO PERUANO		
		RUC	20131369124		
		Dirección	AV. PASEO DEL BOSQUE NRO 740 – SAN BORJA		
		Teléfono(s)	31717000 – 2634		
		Correo electrónico	OCACACGE2007@GMAIL.COM		
		Persona de contacto	ELTON RICARDO HUAMAN HUAMAN		
3	Datos del proveedor	Nombre o razón social	SERVICIOS GASTRONOMICOS DE C&D		
		RUC	10296502273		
		Dirección	AV SAN FELIPE 1035 DPTO 1105 JESUS MARIA LIMA		
		Teléfono(s)	951 309 892		
		Correo electrónico	monrovs@gmail.com		
		Representante o persona de contacto	MARIA MONROY SANTOS		
4	Objeto de la contratación	Objeto de la	Bienes	Services	X
		Descripción del objeto de la contratación	CONTRACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL MILITAR EN ACTIVIDAD DEL CGE– COMEDOR N°1		
		Se adjunta	Especificaciones técnicas	Términos de referencia	X
5	Información complementaria				
Se adjunta el formato de Cotización y Declaración Jurada (Anexo N° 3), para dar respuesta a este documento.					
6	 <p>O-124251200-O+ ELTON R. HUAMAN HUAMAN CAP EP Jefe del OEC de la OA - CGE</p>				
Nombre, firma y sello del funcionario responsable del órgano encargado de las contrataciones					

Anexo N° 3

Cotización y declaración jurada del proveedor				
1	Fecha del documento	22 de febrero del 2023		
2	Cotización			
	2.1	Descripción del objeto de la contratación	CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL MILITAR EN ACTIVIDAD DEL CGE AF-2023	
	2.2	Cumplimiento de las especificaciones técnicas o términos de referencia, según corresponda	Si cumple	X
			No cumple	
	2.3	Monto total cotizado	S/ 73,270.00	
2.4	Detallar documentación adjunta, de ser el caso	SE ADJUNTA COTIZACIÓN		
3	Declaración jurada del proveedor			
	<p>Acepto y me comprometo a mantener vigente esta oferta y a perfeccionar el contrato, en caso resultara favorecido con la buena pro, así como a cumplir con las especificaciones técnicas o términos de referencia del bien o servicio a contratar.</p> <p>Asimismo, declaro no encontrarme impedido para postular en el procedimiento de selección ni contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, así como que conozco las sanciones contenidas en dicha Ley, su Reglamento y la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.</p>			
4	 <p>Monica Monroy Sauts</p>			
	Nombre, firma y sello del proveedor			



SERVICIOS GASTRONÓMICOS DE C&D
RUC 10296502273

Lima, 21 de febrero del 2023

Señor:
CAP EP
ELTON R. HUAMAN HUAMAN
JEFE DE LA OEC DE LA OA - CGE
San Borja. -

De mi consideración:

Por la presente le hacemos llegar la cotización solicitada para la Contratación del Servicio de Alimentación para el personal Militar en situación de actividad pertenecientes a las Dependencias Internas y Externas de CGE para el AF-2023, de acuerdo a los términos de referencia remitidos para el ÍTEM N°1 Comedor 1.

<i>Descripción</i>	<i>Raciones</i>	<i>P.U.</i>	<i>TOTAL</i>
<i>Servicio de Alimentación para el personal Militar en situación de Actividad de las Dependencias Internas y externas del CGE</i>	8,620	S/.8.50	S/. 73,270.00

El precio incluye los impuestos de ley.

Atentamente,



.....
MARIA MONROY SANTOS
REPRESENTANTE DE C&D
RUC 10296502273



RUC N° 10296502273

REGISTRO NACIONAL DE PROVEEDORES

CONSTANCIA DE INSCRIPCIÓN PARA SER PARTICIPANTE, POSTOR Y CONTRATISTA

MONROY SANTOS MARIA DEL ROSARIO NOELIA

Domiciliado en: AREQUIPA - AREQUIPA - JOSE LUIS BUSTAMANTE Y RIVERO (Según información declarada en la SUNAT)

Se encuentra con inscripción vigente en los siguientes registros:

PROVEEDOR DE BIENES

Vigencia : Desde 23/03/2021

PROVEEDOR DE SERVICIOS

Vigencia : Desde 23/03/2021

FECHA IMPRESIÓN: 22/02/2023

Nota:

Para mayor información la Entidad deberá verificar el estado actual de la vigencia de inscripción del proveedor en la página web del RNP: www.rnp.gob.pe - opción [Verifique su inscripción](#).

Retornar

Imprimir

Consulta RUC

Resultado de la Búsqueda			
Número de RUC:		10296502273 - MONROY SANTOS MARIA DEL ROSARIO NOELIA	
Tipo Contribuyente:		PERSONA NATURAL CON NEGOCIO	
Tipo de Documento:		DNI 29650227 - MONROY SANTOS, MARIA DEL ROSARIO NOELIA	
Nombre Comercial:		CUPCAKES & DULCES Afecto al Nuevo RUS: SI	
Fecha de Inscripción:	22/10/1999	Fecha de Inicio de Actividades:	25/10/1999
Estado del Contribuyente:		ACTIVO	
Condición del Contribuyente:		HABIDO	
Domicilio Fiscal:		-	
Sistema Emisión de Comprobante:	MANUAL	Actividad Comercio Exterior:	SIN ACTIVIDAD
Sistema Contabilidad:		MANUAL	
Actividad(es) Económica(s):		Principal - 52206 - VTA. MIN. ALIMENTOS, BEBIDAS, TABACO. Secundaria 1 - 5610 - ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS	
Comprobantes de Pago c/aut. de impresión (F. 806 u 816):		RECIBO POR HONORARIOS BOLETA DE VENTA	
Sistema de Emisión Electrónica:		BOLETA PORTAL DESDE 29/03/2021	
Emisor electrónico desde:		29/03/2021	
Comprobantes Electrónicos:		BOLETA (desde 29/03/2021)	
Afiliado al PLE desde:		-	
Padrones:		NINGUNO	
Fecha consulta: 22/02/2023 11:09			

**PERÚ****Ministerio de Defensa****Ejército del Perú****Oficina Administrativa****CARGO**

"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"

San Borja, 20 de Diciembre de 2022

Oficio N° 0314 M-9/02.00.03.

Señor General de Brigada
Luis Alberto BAUTISTA SANCHEZ
Jefe del Servicio de Intendencia del Ejército.-SAN BORJA
(Dpto Ppto)

Asunto : **Solicita Certificación de Crédito Presupuestario por el importe de S/.790,935.60 para brindar servicio de alimentación, al Personal Militar Profesional en actividad de las unidades internas del CGE AF-2023.**

Ref. : Convocatoria del Concurso Publico N° 005-2022

Tengo el honor de dirigirme a Ud., para saludarle cordialmente a la vez manifestarle que:

1. La Oficina Encargada de Contrataciones de la OA-CGE, realizo la convocatoria el 15 Dic 2022, del servicio de alimentación para el personal militar en situación de actividades pertenecientes a las dependencias internas y externas del CGE AF-2023. A fin, prevenir el servicio de alimentación para un periodo de 42 días hábiles para los comedores 2 y 3; el Complementario y Comparación de Precios, con presupuesto a cargo del segundo semestre, en vista que la buena pro y consentimiento se otorgara a fines de febrero 2023, del Concurso Público N° 005-2021.
3. Por lo anteriormente expresado, se requiere con carácter de **urgente** la certificación correspondiente **por el importe de Setecientos Noventa Mil Novecientos Treinta y Cinco con 60/100 soles (S/.790,935.60)**, con la finalidad de continuar brindando servicio de alimentación al personal militar en actividad de las unidades internas del CGE para Enero y Febrero AF-2023, realizando los procedimientos correspondientes de acuerdo al siguiente detalle:

PROCESO COMPLEMENTARIO

PERIODO : ENERO 2022						
Item	Sector	Efectivos de Día	Cantidad Días Aprox.	Cantidad Raciones	Importe	Tipo Proceso
2	COMEDOR 2 - CGE	1340	30	40200	281 400.00	30.00 % CP N° 004-2021 CONTRATO N° 060-2022
3	COMEDOR 3 - CGE	1338	30	40140	302 655.60	30.00 % CP N° 004-2021 CONTRATO N° 059-2022
TOTAL		2678		80340	584 055.60	

COMPARACION DE PRECIOS

PERIODO : HASTA FEBRERO 2022						
N°	Sector	Efectivos de Día	Cantidad Días Aprox.	Cantidad Raciones	Importe	Tipo Proceso
1	COMEDOR 1 - CGE	862	10	8620	68,960.00	COMPARACION PRECIOS
2	COMEDOR 2 - CGE	862	10	8620	68,960.00	COMPARACION PRECIOS
3	COMEDOR 3 - CGE	862	10	8620	68,960.00	COMPARACION PRECIOS
TOTAL		2586		25860	206,880.00	



PERÚ

Ministerio de Defensa

Ejército del Perú

Oficina Administrativa

"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANIA NACIONAL"

DEPENDENCIA	SECTOR	IMPORTE	TIPO PROCESO
OA-CGE	UNIDADES INTERNAS	584,055.60	COMPLEMENTARIO
		206,880.00	COMPARACION PRECIOS
IMPORTE TOTAL		790,935.60	

Es propicia la oportunidad para expresarle a Ud; los sentimientos de mi especial consideración y deferente estima.

Dios guarde a Ud.



O-2246951699-AB+
JORGE ENRIQUE SON SANDOVAL
CRL EP
Jefe de la Oficina Administrativa del CGE

DISTRIBUCION

- SINTE - PPTO01
 - SINTE - CLASE I....01
 - ARCHIVO.....01/03
- JESS/DFOM/rar

MESA DE PARTE
SINTE

Handwritten signature

23 DIC. 2022



MINISTERIO DE DEFENSA
EJÉRCITO DEL PERÚ
COMANDO LOGÍSTICO DEL EJÉRCITO
SERVICIO DE INTENDENCIA DEL EJÉRCITO

FECHA : 09 DE ENERO 2023

FAX M Nº : 011 T-11.A.2/SINTE

DEL : GRAL BRIG JEFE DEL SINTE

A : GRAL DIV CG COEDE - CHORRILLOS
GRAL BRIG CG 7A BI - LAMBAYEQUE

GRAL BRIG CG 32A BI - TRUJILLO
CRL EP JEFE OA-CGE - SN BORJA

ASUNTO : COMUNICA APROBACIÓN DE CERTIFICADO DE CRÉDITO PRESUPUESTAL (CCP) POR CONCEPTO DE RACIONAMIENTO PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TÉCNICOS Y SUB OFICIALES AF-2023.

REF. : PIMRO SINTE AF-2023

TENGO EL HONOR/AGRADO DE DIRIGIRME A UD. EN RELACIÓN A LAS GESTIONES PRESENTADAS POR LAS DIFERENTES UU/OO, SOLICITANDO LA APROBACIÓN DE LOS CERTIFICADOS DE CRÉDITOS PRESUPUESTALES (CCP), POR CONCEPTO DE RACIONAMIENTO PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TÉCNICOS Y SUB OFICIALES AF-2023, SEGÚN DETALLE SIGUIENTE:

Nº	UNIDAD OPERATIVA	DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE SELECCIÓN SEGÚN SEACE	MONTO JERO	MONTO CONCESIÓN	CCP
1	0810-7A BRIG INF				
2	0810-7A BRIG INF	AS 03-2022		256,576.00	08
3	0810-7A BRIG INF	SE 03-2022	207,809.85		09
4	0810-7A BRIG INF	AS 04-2022	474,366.15		10
5	0810-7A BRIG INF	COMPRA MENOR A 8 UIT	24,562.79		11
6	812-32A BRIG INF	COMPRA MENOR A 8 UIT	23,437.21		12
7	812-32A BRIG INF	CP 01-2022		415,248.00	13
8	812-32A BRIG INF	AS 03-2022	47,044.30		14
9	812-32A BRIG INF	SE 03-2022	111,643.70		15
10	812-32A BRIG INF	COMPRA MENOR A 8 UIT		36,800.00	16
11	0770-CA-CGE UU INT	COMPRA MENOR A 8 UIT		19,000.00	17
12	0770-CA-CGE UU INT	CP 05-2022		4,355,040.00	18
13	0770-CA-CGE UU INT	COMPL 30% CP 04-2021		584,055.60	19
14	0770-CA-CGE UU INT	COMPRE-2023		68,960.00	20
15	0770-CA-CGE UU INT	COMPRE-2023		68,960.00	21
16	0770-CA-CGE UU EXT	COMPRE-2023		68,960.00	22
17	0770-CA-CGE UU EXT	CP 05-2022		925,024.00	23
18	0770-CA-CGE UU EXT	COMPL 30% CP 04-2021		160,566.84	24
19	0770-CA-CGE UU EXT - COLEGIOS Y OTROS	COMPL 30% AS 03-2022		16,052.40	25
20	0750-COEDE	COMPRA MENOR A 8 UIT		482,352.00	26
21	0750-COEDE	CP-2022		1,078,376.00	27
22	0750-COEDE	SE-2022	238,544.37		28
23	0750-COEDE	AS-2022	80,655.63		29
24	0750-COEDE	COMPL 30% CP 01-2021		107,725.00	30
25	0750-COEDE	COMPL 30% AS 19-2021		16,940.00	31
26	0750-COEDE	COMPL 30% AS 11-2022		20,250.00	32
27	0750-COEDE	COMPL 30% AS 15-2022		11,455.00	33
		COMPRA MENOR A 8 UIT		256,920.00	34

MOTIVO POR EL CUAL AGRADECERE SE DIGNE/SIRVA DISPONER SE REMITA CON EL CARÁCTER DE "MUY URGENTE", LOS CONTRATOS QUE PERMITAN GESTIONAR OPORTUNAMENTE A LA OPRE - OEE, LOS COMPROMISOS ANUALES EN EL SIPRE - SIAF SP, PARA LAS ATENCIONES DE PAGO POR EL MENCIONADO CONCEPTO



0240978668-0+
JULIO CÉSAR AMABLE MOLINA
General de Brigada
Jefe del Servicio de Intendencia del Ejército

CGE
OA-CGE
SAN BORJA
10 ENE 2023

CARGO

HOJA DE TRÁMITE N° 001 SECALIM/SELOG/OA-CGE

Señor

CAP EP Jefe del OEC-OA-CGE

Ref.

- a. H/T N° 118 SECC RCMTO/SELOG/OA-CGE del 05 de Dic 22.
- b. H/T N° 131 SECC RCMTO/SELOG/OA-CGE del 12 de Dic 22.
- c. Of N° 313 M-9/02.00.03 del 20 de Dic 22.
- d. Of N° 314 M-9/02.00.03 del 20 de Dic 22.
- e. Fax N° 011 T-11.A.2/SINTE del 09 de Dic 23.

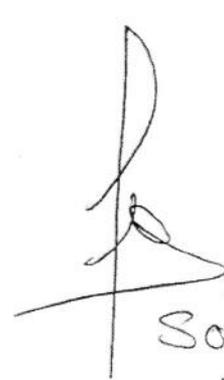
1. TRÁMITE POR REALIZAR

- Con los documentos de las referencias "c." y "d.", la Sección Alimentación solicitó al SINTE la certificación presupuestal para cubrir el "Servicio de alimentación para el personal militar en actividad del CGE", para los meses de enero y febrero AF-2023, en vista que al proceso de selección (CP N° 005-2022/EP UO 0770) se dio inicio el 15 de Dic 22 culminando con la adjudicación de la Buena Pro el 23 de Ene 23, según el cronograma de selección (SEACE).
- Se remite el documento de la referencia "e.", mediante el cual el SINTE comunica la aprobación del Certificado de Crédito Presupuestal (CCP) por concepto de racionamiento para el personal de oficiales, técnicos y sub oficiales para el AF-2023, a fin que realice las acciones pertinentes para la contratación complementaria y/o procedimientos de selección necesarios para cubrir el mencionado servicio para los meses de enero y febrero AF-2023, asegurando de manera oportuna la continuidad del servicio.

2. OBSERVACIONES

S/N


O-224725369-A+
DANILO FRANCISCO OVIEDO MIRANDA
TCO EP
Jefe de la Sección Alimentación de la OA-CGE


Sol Tobentino
10/01/23

COMPARACION DE PRECIO N° 003- 2023 - EP/UO 0770

CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL MILITAR EN ACTIVIDAD DEL CGE AF 2023 COMEDOR 1

El Grupo de Procedimientos de Selección de Comparación de Precio de la Sección Contrataciones del Departamento Logístico del CA-CGE, realizó la Indagación en el Mercado y solicitó las cotizaciones a proveedores para determinar el precio mas bajo para la CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL MILITAR EN ACTIVIDAD DEL CGE AF 2023 COMEDOR 1, el mismo que deberá ser atendido a plena satisfacción de la entidad, la indagación realizada ha tenido por objeto establecer precios vigentes del Mercado en el mes de febrero del 2023; con la finalidad que el precio mas bajo recomendado se encuentre dentro de los alcances establecidos por la Ley de Contrataciones del Estado; por lo cual, luego de la verificación correspondiente el Grupo de Procedimientos de Comparación de Precio, recomienda el siguiente Valor:

N/O	DESCRIPCION	U/M	CANT	COTIZACIONES						VALOR RECOMENDADO	
				NORA AMPARO MONROY SANTOS		AMS MILENIUM SERVICIOS GENERALES S.A.C		SERVICIOS GASTRONOMICOS DE C&D		P/UNIT	TOTAL
				RUC	TOTAL	RUC	TOTAL	RUC	TOTAL		
01	CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL MILITAR EN ACTIVIDAD DEL CGE AF 2023	SER	1	S/. 68,960.00	S/. 68,960.00	S/. 70,684.00	S/. 70,684.00	S/. 73,270.00	S/. 73,270.00	S/. 68,960.00	S/. 68,960.00
				S/. 68,960.00	S/. 68,960.00	S/. 70,684.00	S/. 70,684.00	S/. 73,270.00	S/. 73,270.00	TOTAL S/.	S/. 68,960.00
				1RO	2DO		3RO		TOTAL S/.	S/. 68,960.00	
ORDEN DE PRELACION											

APROBADO
DESAPROBADO

LIMA, 22 DE FEBRERO DEL 2023



O-2247059781-O+
ANTONIO HANS RUPAY AGUEDO
Tte CrI EP
JEFE DEL SELOG DE LA OA-CGE

O-124251200-O+
ELTON R. HUAMAN HUAMAN
CAP INT
Jefe de Contrataciones de la OA-CGE

FREDI MINAYA QUISPE
CC EP
DIGITADORA

ACTA DE OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

COMPARACIÓN DE PRECIOS N° 0003-2023-EP/UE 0770

**SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL MILITAR EN ACTIVIDAD DEL CGE –
COMEDOR 1**

En la ciudad de Lima, a los 14 días del mes de Febrero del Dos Mil Veintitrés, siendo las 14:00 horas, en la Oficina Administrativa del Cuartel General del Ejército, el **CAP EP ELTON RICARDO HUAMÁN HUAMÁN** Jefe de Contrataciones de la OA-CGE, designado mediante **Resolución N° 003-2023 OA CGE/SELOG/M/t-1 (c) del 10 de Enero del 2023**, como Jefe del Órgano Encargado de las Contrataciones de la SELOG/OA – CGE, para la conducción del procedimiento de selección por Comparación de Precios de esta Unidad de Operación; procedió a dar cumplimiento a las funciones asignadas para la evaluación y otorgamiento de la buena pro de las cotizaciones recepcionadas por los postores para la Comparación de Precios N° 0001-2023-EP/UE 0770, de conformidad con lo establecido en la Ley N° 30225 "Ley de Contrataciones del Estado" y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF, de acuerdo al siguiente detalle:

N°	PROVEEDOR	RUC	PRECIO TOTAL S/	ORDEN DE PRELACION
1	NORA AMPARO MONROY SANTOS	10294431051	68,960.00	1
2	AMS MILENIUM SERVICIOS GENERALES S.A.C	20505755279	70,684.00	2
3	SERVICIOS GASTRONOMICOS DE C&D	10296502273	73,270.00	3

Con la finalidad de otorgar la Buena Pro, se verifico que los tres proveedores se encuentran habilitados para contratar con el Estado, imprimiendo su constancia vigente en el Registro Nacional de Proveedores.

Conforme a las ofertas presentadas por los postores, se otorga la Buena Pro a la Empresa **NORA AMPARO MONROY SANTOS.**, con RUC: **10294431051**, por tener la cotización de menor precio, cuyo monto sesenta y ocho mil novecientos sesenta con 00/100 Soles (S/68,960.00).

Siendo las 14:30 horas del mismo día y no habiendo otro asunto que tratar, se da por concluido la presente acta, firmando en señal de conformidad



.....
O-124251200-O+
ELTON R. HUAMAN HUAMAN
CAP EP
Jefe del OEC de la OA - CGE

