

TERMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS/AS SERVIDORES/AS DEL CENTRO NUCLEAR RACSO DEL INSTITUTO PERUANO DE ENERGIA NUCLEAR EN EL COMEDOR INSTITUCIONAL

1. ÁREA QUE REQUIERE EL SERVICIO

Unidad de Recursos Humanos del Instituto Peruano de Energía Nuclear (en adelante, el IPEN)

2. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

2.1 Objetivo General:

Brindar al servidor/a del IPEN un servicio de alimentación, que garantice su inocuidad, salubridad, brindando una alimentación nutritiva, sana, variada y balanceada de acuerdo a las exigencias y necesidades del personal, lo cual coadyuva en su estado de salud y bienestar.

2.2 Objetivo Específico:

Contar con una persona natural o jurídica especializada en la elaboración de alimentación corporativa para el servicio de alimentación para los servidores/as del CN RACSO del IPEN, en el comedor institucional, que cuente con experiencia y que este en capacidad de brindar atención eficiente a un promedio de 203 comensales

3. FINALIDAD PÚBLICA

La finalidad publica de la contratación, es brindar el servicio de alimentación de un (01) almuerzo y una (01) cena, para los servidores y servidoras que laboran en forma presencial en el CN RACSO.

Todas las raciones (almuerzo y cena) serán entregadas en el **CN RACSO**, ubicado en Avenida José Saco Km. 13, Distrito Carabaylo, Provincia Lima , donde no existe acceso al servicio público de transporte, ni oferta de adquisición de alimentos– que prestan servicios bajo el régimen laboral del Decreto Legislativo N° 728 y del Decreto Legislativo N° 1057, así como para los Practicantes según Ley N° 28518, Ley sobre Modalidades Formativas Laborales; con la finalidad de contribuir al adecuado estado nutricional y obtener así un mayor rendimiento en el trabajo; además, constituye una medida de prevención y de seguridad y salud en el trabajo.

4. ANTECEDENTES

El IPEN desarrolla sus actividades en diferentes sedes institucionales, siendo la que concentra mayor cantidad de servidores/as la del Centro Nuclear OSCAR MIRÓ QUESADA DE LAGUERRA - RACSO (en adelante, el Centro Nuclear), el mismo que se encuentra ubicado en distrito de Carabaylo, a 42 km de la ciudad Lima, sin contar con acceso al servicio público de transporte; ya cabe indicar que, por la distancia, no existe oferta para adquisición de alimentos.

Por su parte, el artículo IX del Título Preliminar de la Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo (en adelante, la Ley de SST), señala que los trabajadores tienen derecho a que el Estado y los empleadores aseguren condiciones de trabajo dignas que les garanticen un estado de vida saludable, física, mental y socialmente, en forma continua; siendo que, las mismas deben propender a: (i) que el trabajo se desarrolle en un ambiente seguro y saludable; y, (ii) que las condiciones de trabajo sean compatibles con el bienestar y la dignidad de los trabajadores y ofrezcan posibilidades reales para el logro de los objetivos personales de los trabajadores.

5. NORMAS OBLIGATORIAS

El Contratista, debe cumplir con lo siguiente:

- Ley N° 29783, ley de Seguridad y Salud en el Trabajo
- D.S. N° 005-2012-TR, Reglamento de la ley de Seguridad y Salud en el Trabajo

- R.S. N° 0019-81-SA/DVM, Normas para el establecimiento y funcionamiento de servicios de alimentación colectiva.
- R.M. N° 822-2018-MINSA, Normas sanitaria para restaurantes y servicios afines.
- R.M. N° 157-2021/MINSA Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva, que establece NTS N° 173-MINSA/2021-DIGESA
- R.D. N° 003-2020-INACAL/DN, Guía para la Limpieza y Desinfección de manos y Superficies
- D.S. N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas
- R.M. N° 066-2015/MINSA, Norma Sanitaria N° 114-MINSA/DIGESA-V.0

6. ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

6.1. ALCANCE DEL SERVICIO

El Servicio de alimentación se otorgará a todos los servidores/as de nuestra institución, que laboren en el Centro Nuclear RACSO o que por la naturaleza de sus funciones presten servicios en dicha sede, el mismo que comprende un almuerzo y cena de acuerdo al **Cuadro N° 01. Detalle de Almuerzos y cenas para los servidores/as en el CN RACSO**

El servicio incluye la entrega de las raciones (almuerzo y cena) en las instalaciones del comedor institucional del Centro Nuclear RACSO, sito en Av. José Saco Km. 13.5, Distrito Carabaylo, Provincia Lima.

• Detalle del almuerzo

Consta de:

- Entrada o sopa
- Plato de fondo
- Refresco de frutas o infusión, según estación
- Postre o fruta según estación

• Detalle de la cena:

Consta de:

- Plato de fondo.
- Postre o fruta según estación
- Refresco de frutas o infusión, según estación

Cuadro N° 01.- Detalle de Almuerzos y cenas para los servidores/as en el CN RACSO	
Almuerzo	- Servidores que laboren en jornada ordinaria laborable de 8h (7.30 am – 3.30 pm)
Cena	- Servidores de turno nocturno de la Sub-Dirección de Operación de la Planta de Producción y aquellos servidores de otras direcciones que sean programados. - Servidores programados en turno nocturno de 12 horas (8.00 pm – 8.00 am) de Seguridad Física y Defensa Nacional
Almuerzo y Cena	- Servidores programados en turno de 12 horas (7:30 am – 7:30 pm) de la Sub-Dirección de Operación de Reactores Nucleares, y aquellos servidores de otras direcciones que sean programados. - Servidores programados en turno de 12 horas (8.00 am – 8.00 pm) de Seguridad Física y Defensa Nacional

6.1.1. Para la entrega y distribución de almuerzo y cena:

- **Lugar de entrega:** Se realizará en el Comedor Institucional del Centro Nuclear RACSO, sito en Av. José Saco Km. 13.5, Distrito Carabayllo, Provincia Lima
- **Horario de entrega:** Según cuadro N° 02 y N° 03

Cuadro N°02. Horario de Almuerzos

HORARIO DE ALMUERZO	
1er. Grupo	12.00 – 13.00
2do. Grupo	13.00 – 14.00

Cuadro N°03. Horario de Cenas

HORARIO DE CENA	
Unico Grupo	18.00 – 20.00

- **Cantidad de raciones aproximadas:**

Cuadro N°04. Raciones aproximadas

RACIONES APROXIMADAS POR DIA DE SEMANA								RACIONES APROXIMADAS POR SEMANA	CANTIDAD DE SEMANAS APROXIMADAS EN UN AÑO	TOTAL RACIONES APROXIMADA EN UN AÑO
SERVICIO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO			
ALMUERZOS	196	196	196	196	196	13	2	995	52	51740
CENAS	7	7	7	7	11	13	8	60	52	3120

- **Modalidad de entrega:**
 - Se realizará la entrega en modalidad Delivery (reparto).
 - Los alimentos serán preparados en su planta de producción (establecimiento)
 - La entrega de las raciones será en el comedor institucional en bandejas individuales, las raciones serán envasadas en forma individual, en material PP (Polipropileno) y/o PET (tereftalato de polietileno) de cualquier color y/o modelos biodegradables.
 - Importante. Para llevar a cabo esta modalidad de entrega, el proveedor del servicio deberá contar con un vehículo motorizado, de uso **exclusivo** para el transporte de alimentos desde su establecimiento o planta de producción hasta las instalaciones del comedor institucional del CN RACSO, el mismo que debe estar acondicionado y contar con las condiciones higiénicas sanitarias adecuadas, esto dentro del cumplimiento de su BPM y su PHS.

- **Visitas Técnicas:**

El contratista podrá realizar visitas técnicas presenciales al Centro Nuclear RACSO, con la finalidad de calcular la distancia al lugar donde serán entregados los alimentos y verificar el espacio de distribución de los mismos. Para ello, se deberá coordinar y contactarse con el Especialista de Seguridad y Salud en el Trabajo del IPEN al correo [sst@ipen.gob.pe](mailto:ssst@ipen.gob.pe) y/o al número 914296350

6.1.2. De la composición y variedad en el menú de almuerzo y cena: se detalla en cuadro N° 05.

Cuadro N°05. Composición y variedad de raciones

N°	Producto	Peso	Especificaciones Técnicas
1	Carne de Res (de acuerdo tipo de preparación) sin hueso y desgrasada	150 gr. fileteada corte Bistec	Pulpa nacional (sin grasa, sin nervio, carente de puntos hemorrágicos. superficie brillante, firme al tacto, con certificado sanitario).
	Asado	150gr. Asado pejerrey	Nacional (sin grasa, sin nervio, carente de puntos hemorrágicos. superficie brillante).
	Carne picada deshuesada	30 gr. En cocido	Nacional (sin grasa sin nervio, carente de Puntos hemorrágicos, superficie brillante, firme al tacto).
2	Pollo, pavo	180 gr.	Fresco (ración carente de golpes, autorización sanitaria. sin hueso, sin piel ni Grasa, color y olor característico, musculo firme). Solo se considerará como presa la parte de pechuga, pierna y encuentro.
3	Pescado pulpa	150 gr.	Pescado entero blanco o filetes en el gramaje requerido, de olor marino característico, ojos prominentes y brillosos, musculo firme; así como, pescado ricos en omega 3 y pescado bonito.
4	Carne de cerdo	200 gr.	Nacional (sin grasa, sin nervio, carente de puntos hemorrágicos. Superficie brillante, Firme al tacto).
5	Carne de ovino	200 gr.	Nacional (sin grasa, sin nervio, carente de puntos hemorrágicos. Superficie brillante, firme al tacto).
6	Vísceras: mondongo, hígado, etc.	150 gr.	Frescas; si es producto importado, debe ser autorizado por SENASA.
7	Huevo	60 gr. - 65 gr.	Limpios, frescos. Cáscara entera, se rechazan los huevos quebrados.
8	Menestras	100 gr.	Grano entero (garbanzo, fríjol canario, pallares, lentejas alverjita verde, etc.; de fácil cocción, sanos y limpios, con registro Sanitario).
9	Cereales: Arroz	120 gr.	Grano entero, lustroso, libre de impurezas.
10	Leche y derivados (yogurt y quesos)	Leche 250 ml, queso 50 gr., yogurt 150 gr.	Fresca.
11	Fideos	140g	Surtidos, no infestado por insectos.
12	Tubérculos	Olluco guiso (200 gr.) Camote, papa guarnición (150gr. a 200 gr.)	Sin ataque de insectos, sin parásitos en la parte interna y externa.

6.2. ACTIVIDADES DEL SERVICIO

El proveedor del servicio llevara a cabo el proceso de elaboración de raciones para la atención del

servicio alimentario para los servidores/as del CN RACSO

6.2.1 Presentar Programa mensual del menú.

- El proveedor del servicio deberá presentar la programación mensual del menú: almuerzo y cena, incluye la dosificación de alimentación. Este programa debe estar visado por una nutricionista con colegiatura vigente, con 08 días hábiles de anticipación al inicio de cada mes, para que sea aprobado por la Unidad de Recursos Humanos del IPEN. Este programa debe ser enviado al correo de sst@ipen.gob.pe.
- El primer programa mensual de menú visado por el/la Nutricionista, será remitido al correo de sst@ipen.gob.pe, al día siguiente posterior a la firma del contrato
- La rotación y ciclo de repetición de las recetas para almuerzo y cenas será al menos cada 15 días calendario.

6.2.2. Adquisición de alimentos como insumos de elaboración.

- El proveedor del servicio deberá adquirir los insumos, ingredientes, alimentos, de buenas calidades organolépticas; utilizadas para la preparación de raciones de su programa mensual del menú aprobado, por la **Unidad de Recursos Humanos**, para ello deberá contar con evidencia de la compra de dichos insumos de calidad.
- Los proveedores que abastecen los ingredientes e insumos utilizados en la preparación de alimentos deberán contar con certificaciones de calidad y registros sanitarios de los ingredientes e insumos, teniendo como mínimo las siguientes características:
 - Las carnes deberán proceder de fuentes (camales, mataderos y terminales) autorizadas por las autoridades sanitarias y manteniendo la cadena de frío
 - Las frutas, verduras, hortalizas y tubérculos deberán ser frescos, estar limpios y libres de gérmenes patógenos y cualquier otro contaminante.
 - Las menestras, granos, condimentos, sazónadores, gelatinas y similares utilizados por el contratista, deberán ser envasados.
 - Los envasados, enlatados, embotellados y similares, que utilice el contratista deberán estar vigentes a la fecha de su utilización.
 - Los productos lácteos y derivados deben ser pasteurizados y envasados. Los huevos deben ser frescos limpios y no presentar abolladuras.
 - El aceite para las frituras, ensaladas, mayonesas y demás preparados, deberán ser de origen vegetal.
- Se debe contar con la trazabilidad de los insumos para la preparación de los alimentos, esto dentro del cumplimiento del BPM

6.2.3. Almacenamiento de alimentos

- El proveedor del servicio deberá contar en su planta de producción (establecimiento) con un ambiente destinado para el almacenamiento de materia prima: insumos, ingredientes, alimentos frescos y con un almacén para el almacenamiento temporal del producto final: alimentos elaborados (raciones).
- El ambiente destinado a almacenar los productos deberá mantenerse limpios, ventilados y protegidos contra animales y personas ajenas al servicio.
- El responsable del almacén o quien haga las veces, debe llevar un Kardex o cuaderno de control de movimientos de entrada y salida de los alimentos.

- Las paredes, techos y pisos tienen que ser fáciles de lavar. Las paredes deben ser de color claro y sin grietas.
- Coloca las escobas, productos de aseo y basureros fuera del almacén. Este espacio es exclusivo para almacenar alimentos.
- Organizar los productos de acuerdo a sus características similares:
 - Productos lácteos
 - Cereales
 - Fideos
 - Productos de origen animal (conservas)
 - Aceites
 - Frutas
 - Verduras
- Se deberá organizar los alimentos teniendo en cuenta la fecha de vencimiento.
- Se rotulará en un lugar visible lo siguiente: fecha de vencimiento, fecha de ingreso y fecha de salida del producto “Primero que entra, es el primero que sale” (PEPS).
- Coloca los productos sobre estantes, anaqueles, mesas, sillas o parihuelas. Deben estar por lo menos a 20 cm del suelo.
- Los envases que contienen los alimentos no deben encontrarse raspados, magullados, sucios, oxidados, abollados, hinchados y/o adheridos con materiales extraños o ajenos al producto, reacciones de sulfuración (conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos), entre otros que afecten la calidad y/o inocuidad del alimento; a fin de, cumplir lo establecido en el artículo 118º del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, que dispone: “(...) debe ser de material inocuo estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto, en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil”; asimismo, deben cumplir lo establecido en el artículo 119º del referido Reglamento.
- El almacenamiento de alimentos debe realizarse en áreas destinadas exclusivamente para este fin. Se debe contar con ambientes apropiados para proteger la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos y evitar los riesgos de contaminación cruzada. En dichos ambientes no se podrá tener ni guardar ningún otro material, producto o sustancia que pueda contaminar el producto almacenado. Las materias primas y los productos terminados se almacenarán en ambientes separados, de acuerdo a lo establecido en la Norma Sanitaria N° 114-MINSA/DIGESA-V.01 aprobada mediante Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA. Así también, se debe cumplir con lo establecido en la “Guía para el Almacenamiento de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos”, contenida en las “Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene”, aprobadas por Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 18 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG.
- Es responsabilidad del proveedor del servicio realizar la verificación de la calidad organoléptica de los insumos, alimentos para la preparación de raciones. Ambos almacenes, deben contar con condiciones higiénicas sanitarias adecuadas, esto dentro del cumplimiento de su BPM y su PHS.

6.2.4. Preparación de raciones.

- La preparación de raciones, involucra contar con insumos, ingredientes con buenas características organolépticas, para ello se observa color, textura y aspecto de los ingredientes. De presentar moho, olor desagradable, muestra de acidez, fecha de vencimiento caducada, empaques hinchados, manchas, estos insumos deben ser retirados del establecimiento.

- Es responsabilidad del proveedor del servicio realizar la verificación de la calidad organoléptica de los insumos, alimentos para la preparación de raciones.
- El establecimiento debe contar con un ambiente destinado para la preparación de alimentos.
- Los utensilios de cocina, mesas, menajes, etc. Deben estar limpios y desinfectados de acuerdo a “Guía para la Limpieza y Desinfección de manos y Superficies” R.D. N°003-2020-INACAL/DN.
- El ambiente para la preparación de Alimentos, debe ser de uso exclusivo para ello. Este ambiente debe cumplir con condiciones higiénicas sanitarias, como paredes lisas, pisos sin grietas, iluminación protegida, ventanas protegidas, lejos de los SS.HH., libre de productos de limpieza, depósitos contaminados, etc.
- En la preparación de alimentos, el personal debe contar con la indumentaria adecuada, con cubre boca, tocas para el cabello, mandil de color blanco o colores claros. Antes, durante y después de la preparación deben lavarse las manos. Deben contar con alcohol en gel, para desinfección de manos. Los trabajadores dedicados a la preparación de alimentos, deben contar con carnet de sanidad vigente.
- Los productos cocidos deben separarse de los crudos. Estos deben contar con utensilio diferenciado, se debe picar en tablas diferentes y de plásticos.
- Para cocinar o preparar bebidas, el agua debe ser hervida por mínimo 5 minutos antes de usarla. Este ambiente debe contar con condiciones higiénicas sanitarias adecuadas, esto dentro del cumplimiento de su BPM y su PHS

6.2.5. Envasado de raciones

- El proveedor del servicio deberá contar con un ambiente exclusivo para el envasado de alimentos, el mismo que debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias adecuadas.
- En el envasado de las raciones, el personal debe contar con la indumentaria adecuada, con cubre boca, tocas para el cabello, mandil de color blanco o colores claros. Antes, durante y después del envasado, deben lavarse las manos. Deben contar con alcohol en gel, para desinfección de manos.
- Los trabajadores dedicados al envasado de raciones, deben contar con carnet de sanidad vigente.
- Las raciones presentaran un envase primario, que es el envase que está en contacto directo con el alimento y un envase secundario, el cual protege a los envases primarios. Estos tipos de envases deben de uso exclusivo para las raciones preparadas y estar en buenas condiciones de almacenamiento.
- Para el envasado de los alimentos se tendrá en cuenta la temperatura de los alimentos, el sellado de los recipientes.
- Este ambiente debe contar con condiciones higiénicas sanitarias adecuadas, esto dentro del cumplimiento de su BPM y su PHS.

6.2.6. Transporte de raciones

- El proveedor del servicio deberá contar con un vehículo motorizado, de uso **exclusivo** para el transporte de alimentos desde su establecimiento o planta de producción hasta las instalaciones del comedor institucional del CN RACSO, el mismo que debe estar acondicionado y contar con las condiciones higiénicas sanitarias adecuadas, esto dentro

del cumplimiento de su BPM y su PHS.

- En el transporte de las raciones, el personal debe contar con la indumentaria adecuada, con cubre boca, tocas para el cabello, mandil o guardapolvo de color blanco o colores claros. Antes, durante y después del envasado, deben lavarse las manos
- Se tendrá en cuenta que no existan productos extraños, olores extraños, contaminantes en el vehículo de transporte de los alimentos.

6.2.7. Distribución de raciones.

- El proveedor del servicio deberá realizar la distribución de las raciones en el comedor institucional, para ello contará con los utensilios, bandejas, carros de reparto (en caso corresponda) y todo mobiliario necesario para realizar la distribución de las raciones.
- En la distribución de las raciones, el personal debe contar con la indumentaria adecuada, con cubre boca, tocas para el cabello, mandil o guardapolvo de color blanco o colores claros. Antes, durante y después del envasado, deben desinfectarse las manos, para realizar esta actividad.

**FLUJOGRAMA PROCESO DE ELABORACION DE RACIONES PARA LA
ATENCION DEL SERVICIO ALIMENTARIO PARA LOS SERVIDORES SIAS DEL IPEN
EN EL CN RAC SO**

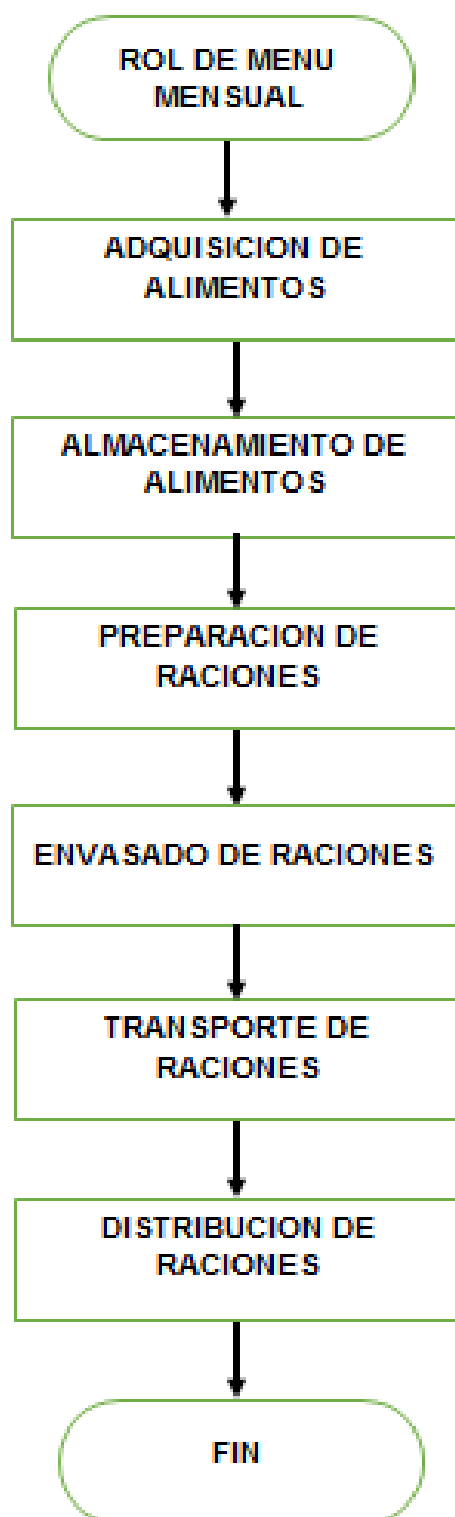


Fig. 1 Flujograma del Proceso de Elaboración de Raciones, para la atención del servicio Alimentario

6.3. RECURSOS A SER PROVISTO POR EL CONTRATISTA

6.3.1. Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM).

- El establecimiento debe contar con un Programa de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM).
- Considera los aspectos en la norma N.T.S. N° 173-MINSA/2021/DIGESA.
- En el BPM, se detallan los puntos de control relacionados a los factores de riesgo que corresponden a las actividades que se generan en la atención del servicio (Tomar como referencia las descritas en punto 6.2)

6.3.2. Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).

- El establecimiento debe contar con un Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) en forma documentada y detallada de conformidad con las características propias de la actividad que realiza. Debe considerar los procedimientos de limpieza y desinfección de ambientes, instalaciones, equipos, mobiliarios de cocina, utensilios
- Considera los aspectos en la norma N.T.S. N° 173-MINSA/2021/DIGESA.

6.3.3. Manipuladores de alimentos

- Los manipuladores de alimentos del proveedor del servicio deben cumplir con las siguientes disposiciones sanitarias.
 - a) **Salud.** No presentar signos vinculados con enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)
 - b) **Higiene.** Mantener una rigurosa higiene personal, mantener el cabello limpio y recogido, no llevar artículos de uso personal (aretes, collares, pulseras) No fumar, ni comer durante las operaciones con los alimentos, evitar maquillajes, sin bigote y barba.
 - c) **Vestimenta.** Debe ser de uso exclusivo para el área de trabajo. Contar con cubre boca, cubre calzado, guardapolvo) debe mantenerse limpia y en buen estado de conservación, de preferencia de color claro.
 - d) **Capacitación en temas sanitarios,** deben contar con capacitación obligatoria en temas sanitarios y de inocuidad alimentaria.

6.3.4. Vehículo de Transporte. (Considerar como requisito de calificación)

- El proveedor del servicio debe contar con un (01) vehículo motorizado exclusivo para transporte de alimentos, de cuatro (04) ruedas, tipo furgoneta cerrada y/o Minivan cerrada y/o Van cerrada y/o SUV cerrada y/o camión de carga de 2 o 3 toneladas acondicionado con caja para transporte, siempre y cuando no afecte la inocuidad de los alimentos

6.3.5. Planta de Produccion o establecimiento.

- El establecimiento debe contar con ambientes exclusivos para la manipulación de alimentos, asegurando que no represente riesgo de contaminación cruzada, para los alimentos que elaboran y distribuyen.
- Deben contar con una distribución de los ambientes, que debe permitir un flujo de trabajo ordenado y secuencial, evitando riesgos de contaminación cruzada.
- Deben contar con un equipamiento de cocina industrial o semi industrial, menaje de cocina, además de menajes biodegradable
- Considera los aspectos de la norma N.T.S. N° 173-MINSA/2021/DIGESA.

6.3.6. Para distribución de raciones

- El proveedor del servicio deberá realizar la distribución de las raciones en el comedor institucional, para ello contará con los utensilios, bandejas, carritos de reparto (en caso corresponda) y todo mobiliario necesario para realizar la distribución de las raciones

7. ENTREGABLES

El servicio a realizar comprenderá la presentación del siguiente entregable:

Producto	Contenido
Un (01) Informe	Mensual del servicio realizado, adjuntando: <ul style="list-style-type: none">- Programa mensual del menú, firmado por Nutricionista y detallando el cumplimiento de:<ul style="list-style-type: none">a. Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM).b. Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).

El producto será presentado mediante comunicación formal dirigida al área usuaria, en las ventanillas de Trámite Documentario del IPEN, ubicada en sito en sito en la Av. Canadá N° 1480 San Borja- Lima y por mesa de partes virtual (mesadepartes@ipen.gob.pe)

El plazo máximo con el que contará el IPEN, a través de la **Unidad de Recursos Humanos**, para revisar los entregables, para comunicar las observaciones formuladas por el área usuaria o para comunicar la aprobación de los entregables al proveedor es de cinco (05) días calendario.

8. SUBCONTRATACION

El contratista es el único responsable ante el IPEN de cumplir con la prestación del servicio contratado, no pudiendo transferir esa responsabilidad a otras entidades ni terceros en general

9. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Precio unitario, toda vez que el IPEN, realizará el pago de forma mensual, correspondiente únicamente a los almuerzos estrictamente entregados durante cada mes a los colaboradores de la Entidad.

10. REQUISITOS MÍNIMOS QUE DEBE CUMPLIR EL POSTOR

DEL POSTOR.

Se requiere la contratación de una persona natural o jurídica con las siguientes características:

1. Contar con Registro Nacional de Proveedores (RNP)
2. No estar impedido de contratar con el Estado.
3. RUC activo y habido

8.1. DEL PERSONAL

El contratista debe contar con personal idóneo para el desarrollo de sus actividades:

PERSONAL CLAVE CONSIDERADO COMO REQUISITO DE CALIFICACION

1. Un (01) Nutricionista

I. REQUISITOS

- a. Título Profesional Universitario en Licenciado en Nutrición y/o Nutrición Humana y/o en Bromatología y Nutrición y/o nutrición en general.
- b. Colegiatura vigente y habilitado profesionalmente.
- c. Experiencia mínima de dos (02) años laborando como Nutricionista en entidades públicas y/o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación colectiva y/o masiva, para un grupo determinado de personas, en dosificación, composición y supervisión de la programación nutricional de alimentos en hospitales y/o fábricas y/o minas y/o universidades y/o colegios y/o albergues y/o guarderías y/o establecimientos penitenciarios y/o ministerios, servicio de alimentación, para planificar, programar y supervisar el servicio de alimentos u otros servicios de alimentación colectiva y/o masiva

Nota. La experiencia como profesional del Nutricionista, se computa luego de

contar con las condiciones legales necesarias para el ejercicio profesional (colegiado y habilitado)

- d. Contar con capacitación mínimo de treinta (30) horas lectivas acumulables, en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o Buenas Prácticas de almacenamiento de alimentos y/o Inocuidad Alimentaria y/o Programa de Limpieza e higiene y/o HACCP
- e. Carnet de sanidad vigente y control médico (certificado, constancia o informe médico o resultado de los exámenes) del personal manipulador de alimentos, vigente y con una antigüedad no mayor a seis (06) meses, que incluya como mínimo los exámenes de Baciloscopia y Coprocultivo, emitido por un establecimiento de salud del MINSA o ESSALUD (mínimo categoría I-3) o clínicas afiliadas al sistema EPS

II. ACREDITACION

- a. Para el caso de título: Verificado en SUNEDU y/o Copia del título del grado respectivo a nombre de la nación
- b. Para el caso de la colegiatura habilitada, **este documento se presenta a la firma del contrato.**
- c. Para el caso de capacitación: Copia de la constancia y/o certificado y/o diploma correspondiente, donde se aprecie el número total de horas y la frecuencia (fecha inicio y fin) respectiva.
- d. Para el caso de la experiencia: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otro documento que, de manera fehaciente, demuestre la experiencia del personal propuesto.
- e. Para el caso del carnet de sanidad y control médico: Copia del Carnet Sanitario vigente, y copia del certificado, constancia o informe médico o resultado de los exámenes de Baciloscopia y Coprocultivo. **Este documento se presenta a la firma del contrato.**

2. Un (01) Jefe de Cocina

I. REQUISITOS

- a. Título a nombre de la Nación como: Profesional técnico en Gastronomía y arte culinario y/o Técnico en Cocina y/o chef de cocina y/o gastrónomo y/o arte culinario o Título Profesional Universitario en: Licenciado en Gastronomía y Gestión Culinaria o Licenciado en Gastronomía y Gestión de Restaurantes
- b. Experiencia mínima de dos (02) años laborando como jefe de cocina y/o chef de cocina y/o chef ejecutivo y/o maestro de cocina y/o director de producción de servicio de alimentación en empresas de servicio de alimentación colectiva para el sector público y/o privado
- c. Contar con capacitación mínimo de treinta (30) horas lectivas acumulables, en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o Buenas Prácticas de almacenamiento de alimentos y/o Inocuidad Alimentaria y/o Programa de Limpieza e higiene y/o HACCP
- d. Carnet de sanidad vigente y control médico (certificado, constancia o informe médico o resultado de los exámenes) del personal manipulador de alimentos, vigente y con una antigüedad no mayor a seis (06) meses, que incluya como mínimo los exámenes de Baciloscopia y Coprocultivo, emitido por un establecimiento de salud del MINSA o ESSALUD (mínimo categoría I-3) o clínicas afiliadas al sistema EPS

II. ACREDITACION

- a. Para el caso de título: Verificado en SUNEDU y/o Copia del título del grado respectivo a nombre de la nación.

- b. Para el caso de capacitación: Copia de la constancia o certificado o diploma correspondiente, donde se aprecie el número total de horas y la frecuencia (fecha inicio y fin) respectiva.
- c. Para el caso de la experiencia: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otro documento que, de manera fehaciente, demuestre la experiencia del personal propuesto.
- d. Para el caso del carnet de sanidad y control médico: Copia del Carnet Sanitario vigente, y copia del certificado, constancia o informe médico o resultado de los exámenes de Baciloscopia y Coprocultivo.

PERSONAL NO CLAVE

3. Un (01) Administrador/Supervisor

I. REQUISITOS

- a. Licenciado en Administración o Contabilidad o Ingeniería en industrias alimentarias o Ingeniería industrial o Licenciado en Nutrición o Profesional Técnico a nombre de la nación en carreras afines de 3 años como mínimo. Pudiendo ser: Técnico en Administración o Técnico en Contabilidad
- b. Experiencia mínima 02 años laborando como representante o coordinador y/o supervisor y/o “administrador” en labores de representación, coordinación, supervisión, verificación y control de los alimentos para personas en entidades públicas o empresas privadas que brinden servicios de alimentación colectiva y/o masiva, en general.
Nota: a diferencias de los restaurantes y servicios afines, los servicios de alimentación colectiva, son aquellos que proveen alimentos de elaboración culinaria destinados para consumo de grupos de personas reunidas en un lugar determinado para tal fin (centros educativos, empresas, fábricas, instituciones, residencias y similares). Pudiéndose realizar este servicio en el local de consumo, o en un establecimiento diferente, al cual se trasladan los alimentos para su consumo (NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para servicios de Alimentación Colectiva, aprobada con Resolución Ministerial N° 157-2021)
- c. Contar con capacitación mínimo de doce (12) horas lectivas acumulables, en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o Buenas Prácticas de almacenamiento de alimentos y/o Inocuidad Alimentaria y/o Programa de Limpieza e higiene y/o HACCP.
- d. Carnet de sanidad vigente y control médico (certificado, constancia o informe médico o resultado de los exámenes) del personal manipulador de alimentos, vigente y con una antigüedad no mayor a seis (06) meses, que incluya como mínimo los exámenes de Baciloscopia y Coprocultivo, emitido por un establecimiento de salud del MINSA o ESSALUD (mínimo categoría I-3) o clínicas afiliadas al sistema EPS

II. ACREDITACION. Deberá presentar **copia de la siguiente documentación para la firma del contrato.**

- a. Para el caso de título: Copia del título del grado respectivo a nombre de la nación.
- b. Para el caso de profesionales: colegiatura habilitada.
- c. Para el caso de capacitación: Copia de la constancia o certificado o diploma correspondiente, donde se aprecie el número total de horas y la frecuencia (fecha inicio y fin) respectiva.
- d. Para el caso de la experiencia: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otro documento que, de manera fehaciente, demuestre la experiencia del personal propuesto.
- e. Para el caso del carnet de sanidad y control médico: Copia del Carnet Sanitario vigente, y copia del certificado, constancia o informe médico o resultado de los exámenes de Baciloscopia y Coprocultivo.

4. Un (01) Ayudante de Cocina

I. REQUISITOS

- a. Contar como mínimo con dos (02) años de experiencia como ayudante de cocina y/o ayudante de chef de cocina y/o ayudante de maestro de cocina
- b. Contar con capacitación mínimo de doce (12) horas lectivas acumulables, en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o Buenas Prácticas de almacenamiento de alimentos y/o Inocuidad Alimentaria y/o Programa de Limpieza e higiene y/o HACCP.
Nota: Dicha capacitación podrá ser brindada por personas naturales o jurídicas que cuenten con todas las competencias legales para brindar la capacitación en el rubro solicitado.
- c. Carnet de sanidad vigente y control médico (certificado, constancia o informe médico o resultado de los exámenes) del personal manipulador de alimentos, vigente y con una antigüedad no mayor a seis (06) meses, que incluya como mínimo los exámenes de Baciloscopia y Coprocultivo, emitido por un establecimiento de salud del MINSA o ESSALUD (mínimo categoría I-3) o clínicas afiliadas al sistema EPS

II. ACREDITACION. Deberá presentar **copia de la siguiente documentación para la firma del contrato.**

- a. Para el caso de capacitación: Copia de la constancia o certificado o diploma correspondiente, donde se aprecie el número total de horas y la frecuencia (fecha inicio y fin) respectiva.
- b. Para el caso de la experiencia: copia simple de contratos y su respectiva conformidad o constancias o certificados o cualquier otro documento que, de manera fehaciente, demuestre la experiencia del personal propuesto.
- c. Para el caso del carnet de sanidad y control médico: Copia del Carnet Sanitario vigente, y copia del certificado, constancia o informe médico o resultado de los exámenes de Baciloscopia y Coprocultivo.

11. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Para el desarrollo del servicio, el IPEN, a través de la **Unidad de Recursos Humanos**, brindará las facilidades para la adecuada prestación del servicio, en el comedor institucional del Centro Nuclear RACSO.

Plazo de Prestación del Servicio:

Producto	Plazo
Entrega de raciones: almuerzos y cenas	<p>Trescientos sesenta y cinco (365) días calendario o hasta agotar el monto total del servicio contratado.</p> <p>El plazo de ejecución a partir del día siguiente de aprobado del primer programa mensual del menú por parte de la Unidad de Recursos Humanos.</p> <p>El primer programa mensual de menú visado por el/la Nutricionista del contratista, será remitido al correo de sst@ipen.gob.pe, al día siguiente posterior a la firma del contrato.</p> <p>La aprobación del primer programa mensual de menú, será confirmado por correo electrónico al Contratista, y será como máximo hasta el segundo día siguiente, posterior a la firma del contrato.</p> <p>El IPEN deberá otorgar y notificar los permisos necesarios al Contratista para el cumplimiento del servicio contratado, como máximo hasta el segundo día siguiente, posterior a la firma del contrato.</p>

El IPEN, se encargará de mantener en todo momento los ambientes del comedor institucional en

condiciones de higiene y salubridad aceptables para el confort de los colaboradores y del personal del contratista.

12. FORMA DE PAGO

El pago se realizará en forma mensual, por la cantidad de raciones entregadas (almuerzos y cenas) efectivamente consumidos en el mes, previa conformidad de la Unidad de Recursos Humanos, previo visto bueno del Especialista de Seguridad y Salud en el Trabajo.

13. PENALIDADES

Penalidad Por Mora

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución del servicio objeto del contrato, el IPEN le aplicará una penalidad por cada día de atraso, hasta un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, en concordancia con los Artículos 161° y 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones N° 30225, aprobado por Decreto Supremo N° 344-2018-EF y modificado por Decreto Supremo N° 377-2019-EF.

Otras penalidades

SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	CALCULO DE PENALIDAD	PROCEDIMIENTO PARA VERIFICAR EL SUPUESTO A PENALIZAR
1. Retraso para el inicio de la distribución de las raciones en el horario establecido.	<p>Por retrasos de 15 a 30 minutos, la penalidad será el equivalente al 0.5% del monto total diario a pagar por el servicio.</p> <p>Por retrasos después de los 30 minutos, la penalidad será el equivalente al 1% del monto total diario a pagar por el servicio</p> <p>Se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p> <div>$P = \% \times VTD$</div> <p>P: Penalidad. VTD: Valor total diario. VTD, se refiere al total del monto en soles del día, en que fue el incumplimiento y aplica al servicio que sufrió el retraso ya sea en el horario de almuerzo o cena.</p>	<p>La Unidad de Recursos Humanos del IPEN dejará constancia en un Acta cuando se haya producido un retraso en el servicio de las raciones alimenticias del día en que incurre dicha falta con la finalidad de aplicar la penalidad respectiva.</p> <p>La penalidad se aplicará por cada vez, es decir de acuerdo a la frecuencia, o por ocurrencia, según horario de distribución establecido.</p>

<p>2. Diferencias en el número de raciones solicitadas o programadas</p>	<p>Por la falta de 1 (una) a 20 (veinte) raciones, no atendidas, la penalidad será el equivalente al 0.5% del monto total diario a pagar por el servicio.</p> <p>Por la falta de más de 20 (veinte) raciones, no atendidas, la penalidad será el equivalente al 1% del monto total diario a pagar por el servicio.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px 0;"> $P = \% \times VTD$ </div> <p>P: Penalidad. VTD: Valor total diario. VTD, se refiere al total del monto en soles del día, en que fue el retraso y aplica al servicio que sufrió el retraso ya sea almuerzo o cena</p>	<p>La Unidad de Recursos Humanos del IPEN dejará constancia en un Acta cuando se haya producido el Incumplimiento mencionado con la finalidad de aplicar la penalidad respectiva.</p> <p>La penalidad se aplicará por cada vez, es decir de acuerdo a la frecuencia, o por ocurrencia, según horario de distribución establecido.</p>
<p>3. En los casos del personal que labora en la preparación y/o distribución de los alimentos, no se encuentren debidamente uniformados, según su función que realice.</p>	<p>Se aplicará al contratista una equivalente al 1% del monto total diario a pagar por el servicio.</p> <p>La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px 0;"> $P = \% \times VTD$ </div> <p>P: Penalidad. VTD: Valor total diario. VTD, se refiere al total del monto en soles del día, en que fue el incumplimiento y aplica al servicio que sufrió el retraso ya sea almuerzo o cena o ambos</p>	<p>La Unidad de Recursos Humanos del IPEN, será la encargada de dejar constancia, mediante un Acta en caso se haya producido el hallazgo del personal que labora en la preparación de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados.</p> <p>La penalidad se aplicará por cada vez, es decir de acuerdo a la frecuencia, o por ocurrencia, según horario de distribución establecido.</p>
<p>4. Hallazgos de cuerpos extraños en los alimentos, siendo debidamente comprobados por la verificación de las raciones entregadas del día en que incurre dicha falta</p>	<p>Se aplicará al contratista una equivalente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio.</p> <p>La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px 0;"> $P = \% \times VTD$ </div> <p>P: Penalidad. VTD: Valor total diario. VTD, se refiere al total del monto</p>	<p>La Unidad de Recursos Humanos del IPEN, dejara en constancia en un Acta, cuando se haya producido el hallazgo de cuerpos extraños en los alimentos siendo causal de aplicación de penalidad.</p> <p>La penalidad se aplicará por cada vez, es decir de acuerdo a la frecuencia, o por ocurrencia, según horario de distribución establecido.</p>

	en soles del día, en que fue el incumplimiento y aplica al servicio que sufrió el retraso ya sea almuerzo o cena o ambos	
5. Por tener el menaje y/o utensilios de cocina en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxidos, con manchas) y en condiciones antihigiénicas	<p>Se aplicará al contratista una equivalente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio.</p> <p>La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p> $P = \% \times VTD$ <p>P: Penalidad. VTD: Valor total diario. VTD, se refiere al total del monto en soles del día, en que fue el incumplimiento y aplica al servicio que sufrió el retraso ya sea almuerzo o cena o ambos</p>	<p>La Unidad de Recursos Humanos del IPEN, dejara en constancia en un Acta, cuando se haya producido el incumplimiento mencionado con el fin de aplicar la penalidad.</p> <p>La penalidad se aplicará por cada vez, es decir de acuerdo a la frecuencia, o por ocurrencia, según horario de distribución establecido.</p>
6. Por mantener el vehículo de transporte en mal estado de conservación, en condiciones antihigiénicas y no cumpla con las exigencias de las BPM	<p>Se aplicará al contratista una equivalente al 5% del monto total diario a pagar por el servicio.</p> <p>La penalidad se aplicará automáticamente, cada vez que el Contratista incurra en el presente caso y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:</p> $P = \% \times VTD$ <p>P: Penalidad. VTD: Valor total diario. VTD, se refiere al total del monto en soles del día, en que fue el incumplimiento y aplica al servicio que sufrió el retraso ya sea almuerzo o cena o ambos</p>	<p>La Unidad de Recursos Humanos del IPEN, dejara en constancia en un Acta, cuando se haya producido el incumplimiento mencionado con el fin de aplicar la penalidad.</p> <p>La penalidad se aplicará por cada vez, es decir de acuerdo a la frecuencia, o por ocurrencia, según horario de distribución establecido.</p>

14. CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Será emitida por la **Unidad de Recursos Humanos**, previo visto bueno del Especialista de Seguridad y Salud en el Trabajo, quién verificará la calidad, alcances y cumplimiento de las condiciones solicitadas en los términos de referencia según el Artículo 168º del RLCE, en la cual indica que la conformidad se emite en un plazo máximo de siete (07) días de producida la recepción.

15. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Áreas que coordinan con el proveedor: La Unidad de Recursos Humanos del IPEN.

Áreas responsables de las medidas de control: La Unidad de Recursos Humanos del IPEN

Áreas que brindarán la conformidad: Unidad de Recursos Humanos, previo visto bueno del Especialista de Seguridad y Salud en el Trabajo

El IPEN, a través de la Unidad de Recursos Humanos realizará supervisiones programadas una vez al mes, después de iniciar el servicio alimentario, en las instalaciones del establecimiento del proveedor del servicio y de forma inopinada, cuando se requiera

16. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La responsabilidad del proveedor por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del servicio ofertado, es por un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por el área usuaria

17. CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN

Toda la información y/o documentación generada como parte de la prestación objeto de la contratación será de propiedad exclusiva del IPEN, no pudiendo el proveedor utilizarla fuera del presente contrato.

El proveedor no podrá comunicar a ninguna persona u otra entidad ajena al presente contrato, la información no publicada o de carácter reservado o confidencial a la que haya tenido conocimiento con motivo de la ejecución de sus obligaciones emanadas del presente contrato, salvo que el IPEN lo hubiera autorizado expresamente para hacerlo.

Esta obligación de reserva o confidencialidad seguirá vigente aún después de culminada la prestación, de la rescisión o resolución del presente contrato, haciéndose responsable el proveedor de los daños y perjuicios que pudiera irrogar la difusión de datos o informes no publicados.

Al término del contrato, el proveedor devolverá al IPEN todos aquellos documentos que le fueron proporcionados. Esto incluye tanto material impreso, como grabado en medios magnéticos y/o digitalizados.

18. PROPIEDAD INTELECTUAL

IPEN tendrá todos los derechos de propiedad intelectual, incluidos sin limitación, las patentes, derechos de autor, nombres comerciales y marcas registradas respecto a los productos o documentos y otros materiales que guarden una relación directa con la ejecución del servicio o que se hubieren creado o producido como consecuencia o en el curso de la ejecución del servicio. A solicitud de la Entidad, el contratista tomará todas las medidas necesarias, y en general, asistirá a la Entidad para obtener esos derechos.

19. ANTICORRUPCIÓN

El **CONTRATISTA** declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el Artículo 7° del RLCE, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, el **CONTRATISTA** se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios,

asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Además, **EL CONTRATISTA** se compromete a: (i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y (ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

REQUISITOS DE CALIFICACION

B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.1	EQUIPAMIENTO ESTRATÉGICO
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>Un (01) vehículo motorizado exclusivo para transporte de alimentos, de cuatro (04) ruedas, tipo furgoneta cerrada y/o Minivan cerrada y/o Van cerrada y/o SUV cerrada y/o camión de carga de 2 o 3 toneladas acondicionado con caja para transporte, siempre y cuando no afecte la inocuidad de los alimentos.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.</p> <p>Importante</p> <p><i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p>
B.3	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE
B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>Un (01) Nutricionista</p> <p>a. Título Profesional Universitario en Licenciado en Nutrición y/o Nutrición Humana y/o en Bromatología y Nutrición y/o nutrición en general.</p> <p>Un (01) Jefe de Cocina,</p> <p>a. Título a nombre de la Nación como: Profesional técnico en Gastronomía y arte culinario y/o Técnico en Cocina y/o chef de cocina y/o gastrónomo y/o arte culinario o Título Profesional Universitario en Licenciado en Gastronomía y Gestión Culinaria o Licenciado en Gastronomía y Gestión de Restaurantes</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>El título profesional requerido, será verificado por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: https://enlinea.sunedu.gob.pe/ o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link: https://titulosinstitutos.minedu.gob.pe/, según corresponda.</p> <p>En caso título profesional requerido, no se encuentre inscrito en el referido registro, el postor debe presentar la copia del diploma respectivo a fin de acreditar la formación académica requerida.</p>
B.3.2	CAPACITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>Capacitación mínima de treinta (30) horas lectivas acumulables, en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o Buenas Prácticas de almacenamiento de alimentos y/o Inocuidad Alimentaria y/o Programa de Limpieza e higiene y/o HACCP, como requisito del personal clave (para el Nutricionista y para el Jefe de Cocina)</p>

	<p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará con copia simple de la constancia y/o certificado y/o diploma correspondiente</p> <div> <p>Importante</p> <p><i>Se podrá acreditar la capacitación mediante certificados de estudios de postgrado, considerando que cada crédito del curso que acredita la capacitación equivale a dieciséis horas lectivas, según la normativa de la materia.</i></p> </div>
B.4	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p><u>UN (01) NUTRICIONISTA</u> Experiencia mínima de dos (02) años laborando como Nutricionista en entidades públicas y/o empresas privadas dedicadas a suministrar alimentos y/o brindar servicios de alimentación colectiva y/o masiva, para un grupo determinado de personas, en dosificación, composición y supervisión de la programación nutricional de alimentos en hospitales y/o fábricas y/o minas y/o universidades y/o colegios y/o albergues y/o guarderías y/o establecimientos penitenciarios y/o ministerios, servicio de alimentación, para planificar, programar y supervisar el servicio de alimentos u otros servicios de alimentación colectiva y/o masiva.</p> <p><u>UN (01) JEFE DE COCINA</u> Contar como mínimo con dos (02) años laborando como jefe de cocina y/o chef de cocina y/o chef ejecutivo y/o maestro de cocina y/o director de producción de servicio de alimentación en empresas de servicio de alimentación colectiva para el sector público y/o privado</p> <p><u>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</u></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <div> <p>Importante</p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento</i> <i>En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.</i> <i>Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.</i> <i>Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.</i> </div>
C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 600,000.00 (Seiscientos Mil y 00/100 Soles), por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante</p>

	<p>los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicios de preparación de alimentación para personas y/o servicio de elaboración de alimentos para personas y/o servicio de atención de raciones alimenticias.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad</p> <p>En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”, debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatorio correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.</p> <p>Cuando en los contratos, órdenes de servicios o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicada por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad</p> <div data-bbox="293 1659 1377 1704" style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> <p>Importante</p> </div>
--	---

¹ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

“... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado”
(...)

“Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término “cancelado” o “pagado”] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia”.

	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Al calificar la experiencia del postor, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del objeto contractual no coincida literalmente con el previsto en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que ejecutó el postor corresponden a la experiencia requerida.</i> • <i>En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".</i>
--	--

Importante

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