

TERMINOS DE REFERENCIA

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN DE REFRIGERIOS PARA VOLUNTARIOS EN SEDES DE COMPETENCIA Y NO COMPETENCIA DE LA CIUDAD DE AYACUCHO, DURANTE LOS JUEGOS BOLIVARIANOS DEL BICENTENARIO 2024

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Contratación del Servicio de Refrigerios para voluntarios en sedes de competencia y no competencia en la Ciudad de Ayacucho, durante los Juegos Bolivarianos del Bicentenario 2024.

2. AREA USUARIA

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

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

Contratar un proveedor en el rubro de alimentos y bebidas para que brinde el servicio de refrigerios en sedes de competencia y no competencia en la Ciudad de Ayacucho, durante los Juegos Bolivarianos del Bicentenario 2024.

4. ACTIVIDAD POI

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

5. FINALIDAD PÚBLICA

La contratación de un proveedor para la atención del servicio refrigerios para voluntarios con miras a la organización y desarrollo de los Juegos Bolivarianos del Bicentenario 2024, en el marco de las celebraciones por el Bicentenario de la Batalla de Ayacucho tiene por finalidad la provisión oportuna del servicio de refrigerio para los voluntarios y otros clientes en las sedes de competencia y no competencia en la Ciudad de Ayacucho.

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

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

Bicentenario 2024 y brindar el apoyo técnico y administrativo que requiere el Comité Organizador de los citados juegos.

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

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

6. DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

6.1 DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO A CONTRATAR

El servicio de refrigerio para voluntarios y otros clientes, comprende la entrega un pack conteniendo productos industrializados, fruta y un sándwich, el mismo que debe ser armado en las instalaciones de EL CONTRATISTA y trasladado a las sedes de competencia y no competencia, considerando aspectos de atención al cliente, nutrición, calidad e inocuidad alimentaria, seguridad, salud ocupacional y medio ambiente, asimismo, contempla los procesos de movilización del mobiliario y/o medios de conservación que se requieran para la atención del servicio, procesos logísticos, distribución de los refrigerios a las diferentes sedes de competencia y no competencia y finalmente los procesos de desmovilización al término del servicio de acuerdo a la programación deportiva.

6.2 CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO A CONTRATAR

6.2.1 Del servicio de refrigerios para Voluntarios y otros clientes en sedes de competencia y no competencia

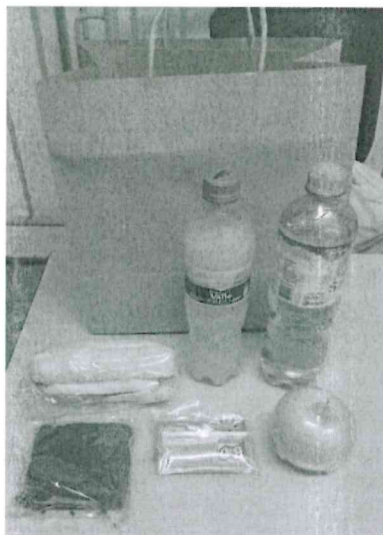
Comprende los refrigerios para Voluntarios y otros clientes en sedes de competencia y no competencia, de acuerdo con los siguientes horarios:

Cuadro N°01 Horarios de Atención del Servicio de Refrigerios en sedes de competencia y no competencia

Servicio	Descripción	Horario
Servicio de refrigerios para Voluntarios y otros clientes en sedes de competencia y no competencia	Refrigerio Mañana Refrigerio Tarde	06:00-9:00 horas 12:00-15:00 horas

El servicio de refrigerios de voluntarios y otros clientes en sedes de competencia y no competencia, será atendido en las áreas de descanso de voluntarios de las sedes de competencia y no competencia, dentro de los horarios establecidos,

según correspondan, la producción de los sándwiches y el proceso de desinfección de las frutas deberán ser realizados en el centro de producción de EL CONTRATISTA, y trasladados oportunamente a las áreas mencionadas para la atención del servicio de acuerdo con la estructura establecida en el Cuadro N°02.



Imágenes referenciales del servicio

EL CONTRATISTA deberá presentar hasta los 20 días desde la suscripción del Acta de inicio de servicio, la programación de los refrigerios para la atención en las áreas de descanso de voluntarios, según corresponda, la misma que debe evidenciar el cumplimiento del requerimiento calorico, para su revisión y aprobación por EL PROYECTO ESPECIAL.

Para la atención del servicio de refrigerios se debe contar mesas debidamente limpias, y en buen estado de conservación, asimismo, se deberá considerar envases descartables de primer uso, grado alimentario y de material reciclable como, por ejemplo: polipropileno transparente (#5), PET (#1), aluminio y/o biodegradables como fibra de caña de azúcar o pulpa de papel que aseguren la integridad de los productos, asimismo, el envase que contenga los componentes del refrigerio deben asegurar integridad de los mismos, finalmente estos envases y empaques serán aprobados por el personal de EL PROYECTO ESPECIAL. En cuanto a las servilletas serán de dimensión mínima de 33x33cm.

El valor calórico referencial de los refrigerios es de 900 Kcal.

El flujo estimado de atención del servicio de refrigerios se detalla en el ANEXO A.

El servicio de refrigerios a brindarse deberá considerar lo siguiente:

- a. El servicio de refrigerios en sedes de competencia y no competencia, es a todo costo, es decir, EL CONTRATISTA tienen bajo su cargo la responsabilidad económica, tributaria, administrativa, laboral, personal competente, servicios, mobiliario, materiales, suministros, equipos, herramientas, transporte y todos los recursos necesarios para el cumplimiento total del servicio contratado.
- b. EL CONTRATISTA tendrá bajo su responsabilidad la provisión del equipamiento y/o medios de conservación necesarios, para conservar, habilitar y operar el

servicio de atención de los refrigerios en las áreas de descanso de los voluntarios, de acuerdo a la siguiente estructura:

Cuadro N°02: Estructura del Servicio de Refrigerio

OPCIONES DE ALIMENTOS	CANTIDAD	VARIEDAD*	PRESENTACIÓN / PORCIÓN
Sándwich***	1	Sándwich proteico (Res, cerdo, pollo, jamón, etc.) o triple o Grap o Panini o similares *	160-180 g
Fruta Entera	1	Manzana (Granny Smith o Royal Gala)	150-160 g
Bebida fría	1	Agua embotellada sin gas **	500-650ml
	1	Jugo de fruta envasado **	300-500ml
Producto de panificación	1	Producto de panificación dulce industrializado: Queque, brownie, muffin o similares **	40-50 g

*Variedad sujeta a revisión y aprobación por parte de EL PROYECTO ESPECIAL.

**Productos envasados Industrializados en presentación individual, con fecha de vigencia no menor a 2 meses.

***Se debe considerar mín. 02 salsas (mayonesa, mostaza y/o ketchup) ** por sándwich y servilletas de tamaño mínimo de 33x33 cm, asimismo, debe validar proceso y TVU.

Nota: El envase y conservación del Sándwich debe garantizar la inocuidad del alimento, también puede considerar los Sándwich que cuenten con Registro Sanitario.

- c. EL PROYECTO ESPECIAL realizará la confirmación de cantidades a EL CONTRATISTA en un plazo máximo de 24 horas previo al servicio, empleando el formato de registro de confirmación de cantidades, y que, asimismo, se enviará diariamente la solicitud consolidada mediante correo electrónico. **Las cantidades confirmadas y verificadas** por el PROYECTO ESPECIAL serán las que EL CONTRATISTA deberá atender y liquidará de acuerdo al formato diario de verificación de consumo¹ implementado por el PROYECTO ESPECIAL.
- d. El proceso de abastecimiento en los horarios de mañana y tarde durante juegos es limitado y excepcional, sin embargo, el ingreso del proveedor para la atención del servicio de refrigerios a las sedes de competencia se encuentra operativamente justificado y aprobado por EL PROYECTO ESPECIAL.
- e. Como parte del servicio de refrigerio en sedes de competencia y no competencia, se ha incluido el personal de apoyo producto del convenio entre las Áreas Funcionales con sus respectivos stakeholders, el mismo que estará presente en las instalaciones de la sede que corresponda.
- f. El servicio de refrigerio en las sedes de competencia y no competencia, se atenderá a cambio de un medio de control impreso (voucher, ticket o similares), propuesto por EL CONTRATISTA y aprobado por EL PROYECTO ESPECIAL.
- g. EL PROYECTO ESPECIAL brindará las facilidades a EL CONTRATISTA para atender la necesidad de alimentación (refrigerio mañana y/o refrigerio tarde) de los proveedores tercerizados del PROYECTO ESPECIAL, respetando los precios unitarios de su propuesta económica y que deberán brindarse en el comedor de voluntarios y fuerza laboral, en los horarios que el PROYECTO ESPECIAL indique. La retribución económica por la demanda de servicios a atender y la operación de pago se realizará directamente con cada proveedor tercerizado del PROYECTO ESPECIAL, asimismo, las cantidades requeridas

¹ Para este servicio se utilizará un formato diario de verificación de consumo, donde se registrará: cantidad solicitada, cantidad atendida verificada por EL PROYECTO ESPECIAL, y la cantidad de productos no conformes (no aptos para el consumo) en caso aplique, siendo ésta asumida por EL CONTRATISTA.



PERÚ

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

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

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

serán tratadas con cada proveedor tercerizado. La atención de este servicio no debe afectar el servicio requerido para los clientes a cargo del PROYECTO ESPECIAL, por lo que deberá considerar el personal adicional necesario.

6.3 ETAPAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

- **Etapas de Movilización**

Comprende dos (02) días calendario previos al inicio de la Etapa de Prestación del Servicio dependiendo de la sede, en la cual se realiza el proceso de limpieza y desinfección de los ambientes brindados por EL PROYECTO ESPECIAL, el proceso de instalación de los equipos y mobiliarios necesarios para la atención del servicio en las sedes según corresponda, abastecimiento y almacenamiento de productos, materiales, EPPs, y otros recursos necesarios para la prestación de los servicios de Refrigerios en las sedes de competencia y sedes de no competencia. En esta etapa se firma el Acta de Instalación y/o Entrega de Ambientes.

- **Etapas de atención**

Comprende desde el 04 de noviembre al 10 de diciembre de 2024 según corresponda la sede, donde se realizan los procesos de distribución y atención diaria del servicio requerido.

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

Comprende como máximo dos (02) días calendario posterior al cierre de la sede que corresponda o contabilizados desde el 11 al 12 de diciembre de 2024, en la cual se realiza el proceso de desinstalación de equipos y mobiliarios en las sedes según corresponda, desabastecimiento de productos, materiales y demás recursos utilizados. En esta etapa se firma el Acta de desinstalación y/o Devolución de Ambientes, firmados por EL PROYECTO ESPECIAL y EL CONTRATISTA.

6.4 PLAN DE TRABAJO

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

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

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

El Plan de trabajo deberá contener:

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

6.5 CAPACITACIÓN

Para el presente servicio se requiere que se cuente con un programa de inducción y capacitación para todo el personal operativo, el mismo que debe contemplar los diferentes temas como calidad, inocuidad, atención al cliente, procesos operativos, entre otros que sean necesarios para la correcta ejecución del servicio y de acuerdo a la normativa legal del servicio requerido, y para ello EL CONTRATISTA deberá presentar esta programación juntamente con el Plan de trabajo (numeral 6.4).

Los temas de inocuidad que debe considerar dentro de la programación de capacitación deben ser de acuerdo a normativa de calidad e inocuidad, con un tiempo mínimo de 30 min por tema y evidenciado mediante las listas de asistencia.

6.6 RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL CONTRATISTA

- EL CONTRATISTA deberá contar con una instalación para la manipulación de los alimentos, es decir un establecimiento propio o alquilado, con la capacidad suficiente de producción y manipulación de alimentos necesarios para el servicio a contratar, el mismo que debe estar implementado con un sistema de aseguramiento de la calidad e inocuidad de acuerdo a la normativa legal vigente **D.S. N° 007-98, Reglamento Sanitario de Alimentos y bebidas, y sus modificatorias**, asimismo, facilitar la documentación durante la vigilancia y control sanitario por la Autoridad Sanitaria (DIGESA) y/o personal del PROYECTO ESPECIAL. Asimismo, estas instalaciones deben contar con la documentación vigente y a disponibilidad de las Autoridades competentes.
- La instalación debe contar con la documentación y permisos correspondientes para su funcionamiento a disponibilidad de las Autoridades competentes.
- EL CONTRATISTA contará con las unidades de transporte necesarios para el traslado de los refrigerios desde sus instalaciones del CONTRATISTA hacia las sedes de competencia y no competencia del PROYECTO ESPECIAL, a fin de llegar y cumplir con los horarios de atención del servicio requerido.
- Ante el desperfecto de la unidad de transporte, cambio por mantenimiento o cambio por otra circunstancia, EL CONTRATISTA deberá sustituirla con otra de similares o mayores características, debiendo comunicar al PROYECTO ESPECIAL vía correo electrónico con un máximo de 24 horas (01 día calendario) de anticipación.
- Para la atención del servicio requerido deberá contar como mínimo dos (02) vehículos, y a los treinta (30) días calendario contabilizados desde el día siguiente de la suscripción del Acta de inicio del servicio, deberá presentar la tarjeta de propiedad del vehículo propio o alquilado para la atención del servicio requerido.

6.7 INSTALACIONES, RECURSOS Y SERVICIOS DEL PROYECTO ESPECIAL

- EL PROYECTO ESPECIAL pondrá a disposición del CONTRATISTA, las instalaciones de las áreas de descanso de voluntarios para la instalación



PERÚ

Presidencia del
Consejo de
Ministros

Proyecto Especial
Legado

Unidad de
Operaciones y
Mantenimiento de
Sedes

Subunidad de Servicios
Complementarios para Actividades
y Eventos

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

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

mobiliario y medios de conservación necesarios, para la atención del servicio en las sedes de competencia y no competencia. Así mismo, tanto para la entrega de las instalaciones por EL PROYECTO ESPECIAL y la devolución de estas por parte de EL CONTRATISTA, se firmará un Acta correspondiente con los representantes de ambas partes, una vez verificado la integridad de las instalaciones.

- De presentarse cambios en el lugar donde se brindará el servicio, EL PROYECTO ESPECIAL confirmará oportunamente, a través de correo electrónico con un máximo de 02 días calendario de anticipación a la etapa de movilización.
- Las dimensiones estimadas de las áreas de descanso de voluntarios serán confirmadas por EL PROYECTO ESPECIAL a la firma del contrato, sin embargo, estas áreas contemplan el espacio para la instalación del mobiliario y equipos de conservación del proveedor para la distribución del servicio.
- Los ambientes de las áreas de descanso de Voluntarios en las sedes de competencia y no competencia, podrán ser de material noble o temporal (carpas), los mismos que contarán solo con los servicios de electricidad de uso doméstico, durante las fechas de entrenamiento y competencia.
- Las mesas y sillas de las áreas de descanso de voluntarios en sedes de competencia y no competencia, serán proporcionadas por EL PROYECTO ESPECIAL en número suficiente para la capacidad de los respectivas áreas de descanso.
- EL PROYECTO ESPECIAL, será el encargado y responsable de disponer los desechos desde los puntos de acopio, la recolección se realizará como mínimo de 01 vez día, solo durante las fechas **de entrenamiento y competencia**, más no antes ni después de dichas fechas.

7. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS

EL CONTRATISTA deberá cumplir con las siguientes normativas sanitarias vigentes:

- D.S. N° 0147-MINSA/DIGESA/2023 Rastreabilidad para la inocuidad de los alimentos.
- N.T.S. N° 0173-MINSA/DIGESA/2021, Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva.
- N.T.S. N° 0114-MINSA/DIGESA-V.01-2015 Norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano.
- D.S. N° 031-2010 SA, Reglamento de la calidad del agua para consumo humano.
- R.M. N° 222-2009/MINSA, Norma Sanitaria para el procedimiento de atención de alertas sanitarias de alimentos y bebidas de consumo humano.
- D.L. N° 1062-2008 Ley de inocuidad de los alimentos.
- R.M. N° 591-2008 MINSA, Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.

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

- R.M. N° 461-2007/MINSA, Guía técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con los alimentos y bebidas.
- D.S. N° 022-2001-SA Reglamento Sanitario para las Actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios
- D.S. N° 007-98, Reglamento Sanitario de Alimentos y bebidas, y sus modificatorias.

EL CONTRATISTA deberá cumplir con los siguientes requisitos legales de Seguridad, Salud Ocupacional y Medioambiente vigentes:

- Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, y su modificatoria - la Ley N° 30222.
- Reglamento de la Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo emitido mediante Decreto Supremo N° 005-2012-TR, y sus posteriores modificatorias.
- Resolución de Secretaría General N° 013-2018-MINAM
- Resolución Ministerial N° 375-2008-TR, Norma básica de Ergonomía y Procedimiento de Evaluación de riesgo Disergonómico.
- Resolución Ministerial N° 312-2011-SA, Protocolos de Exámenes Médico-Ocupacionales y Guías de diagnóstico de los exámenes médicos obligatorios por actividad.
- Decreto Supremo N° 014-2017-MINAM- Reglamento del Decreto Legislativo N° 1278, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.
- Ley N° 28611 Ley General del ambiente.
- Decreto Legislativo N° 728, Ley de Productividad y Competitividad Laboral D.S. N° 003-97-TR.
- Reglamento de Protección Ambiental para el Sector Transportes D.S. N° 004-2017-MTC.

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

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

8. RIESGOS Y SEGUROS

8.1 INDEMNIDAD

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



PERÚ

Presidencia del
Consejo de
Ministros

Proyecto Especial
Legado

Unidad de
Operaciones y
Mantenimiento de
Sedes

Subunidad de Servicios
Complementarios para Actividades
y Eventos

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

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

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

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

8.2 SEGUROS

Sin limitar las obligaciones de EL CONTRATISTA aquí establecidas, EL CONTRATISTA deberá contar con seguros para su negocio contra los riesgos que le sean habituales, con compañías de seguros financieramente responsables autorizadas por las autoridades peruanas (Superintendencia de Banca, Seguros y AFP) para suscribir dichos seguros en el Perú.

EL CONTRATISTA obtendrá y mantendrá pólizas de seguro de aseguradores solventes y de buena reputación financiera.

EL CONTRATISTA debe tener presente que será el único responsable frente al PROYECTO ESPECIAL por cualquier ocurrencia derivada del presente Servicio, materia o no de cobertura bajo cualquiera de las pólizas de seguro requeridas.

Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo.

En cumplimiento con lo dispuesto en el Decreto Supremo N° 003-98-SA, que aprueba las Normas Técnicas de Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo, EL CONTRATISTA deberá mantener vigente durante el plazo de prestación de servicio, la póliza del Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (Salud + Pensión) para todo su personal en las sedes de competencia y no competencia durante los Juegos Bolivarianos del Bicentenario 2024.

El Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito-SOAT

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

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

9.1 PATROCINIO Y/O AUSPICIO

EL PROYECTO ESPECIAL contará con empresas de marcas reconocidas para el patrocinio y/o auspicio, por lo que de presentarse empresas que provean con bebidas, éstas serán utilizadas en el servicio de refrigerio durante el desarrollo de los Juegos Bolivarianos del Bicentenario 2024, por lo que EL CONTRATISTA debe considerar esta posibilidad.

En ese sentido EL CONTRATISTA deberá atender el servicio incluyendo las bebidas que EL PROYECTO ESPECIAL entregará según las condiciones antes mencionadas, complementando con los productos solicitados que conforman el servicio (fruta, sándwich, producto de panificación, según la estructura que corresponda).



PERÚ

Presidencia del
Consejo de
Ministros

Proyecto Especial
Legado

Ministerio de
Deportes y
Recreación

Secretaría de Deportes
Coordinación de Asesoría
y Eventos

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

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

EL PROYECTO ESPECIAL será el responsable de almacenar las bebidas que serán proporcionadas por patrocinio y/o auspicio para la atención de los servicios de hidratación y refrigerios.

De confirmarse este patrocinio y/o auspicio, EL PROYECTO ESPECIAL comunicará al CONTRATISTA a la suscripción del contrato.

9.2 BRAND FREE

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

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

9.3 RESTRICCIONES DE USO DE IMAGEN

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

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

10. REQUISITOS Y RECURSOS DEL PROVEEDOR

10.1 REQUISITOS DEL PROVEEDOR

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

10.2 PERSONAL

- EL CONTRATISTA asignará el personal especializado en número y capacidad adecuada de acuerdo con la magnitud de las actividades a realizar durante el plazo de ejecución de la prestación del servicio, considerando el personal mínimo y necesario.
- El CONTRATISTA deberá designar a un Jefe de Contrato desde la suscripción del contrato hasta la finalización de este. Asimismo, es responsable del cumplimiento de la prestación del servicio y quien coordinará permanente con el



PERÚ

Presidencia del
Consejo de
Ministros

Proyecto Especial
Legado

Unidad de
Operaciones y
Mantenimiento de
Sedes

Subunidad de Servicios
Complementarios para Actividades
y Eventos

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

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

personal del PROYECTO ESPECIAL. El cual estará en la capacidad de tomar decisiones en situaciones de contingencia y/o emergencia en caso de ser necesario.

- EL CONTRATISTA deberá asegurar que su personal cumpla con la calidad profesional, formación y experiencia que requieren las funciones a desempeñar especificado en el numeral 10.2.2. Perfil de Personal, los mismos que serán verificados y validados por EL PROYECTO ESPECIAL.
- EL CONTRATISTA deberá acreditar oportunamente a todo su personal para el ingreso a las instalaciones donde sean designados.
- EL CONTRATISTA deberá contar en **forma permanente** con personal para realizar la correcta ejecución del servicio solicitado, considerando la estructura del personal mínimo y necesario, de requerir mayor número de personal para la correcta ejecución y prestación del servicio será responsabilidad del CONTRATISTA presentar la relación y documentación solicitada oportunamente.
- EL CONTRATISTA deberá contemplar en su propuesta técnico-económica al personal adicional que estime necesario para brindar los servicios requeridos.
- EL CONTRATISTA deberá contar con personal previamente validado por EL PROYECTO ESPECIAL y acreditado listo para su incorporación inmediata en caso de algún percance y/o necesidad.
- EL CONTRATISTA deberá proporcionar a su personal los uniformes y EPPs requeridos de acuerdo con el tipo de trabajo y riesgos específicos.
- Los uniformes podrán contar con el logo de su empresa y el logo de los Juegos Bolivarianos. Este último no podrá ser de menor tamaño al de la empresa. Por lo cual, deberá coordinar las características del logo con el personal de la Unidad de Integración y Promoción del Legado del PROYECTO ESPECIAL y presentar el diseño al área responsable de uniformes del PROYECTO ESPECIAL para su aprobación antes del bordado o estampado.

10.2.1 Estructura mínima del personal para la atención del servicio de refrigerios en sedes de competencia y no competencia

- El personal del CONTRATISTA deberá cumplir con los perfiles por puesto de trabajo descritos en el numeral 10.2.2, asimismo, deberá ser sustentado a la suscripción del Acta de inicio de servicio.
- El proveedor deberá contar con la cantidad de personal necesario para cumplir con la distribución y atención de los refrigerios en los horarios de atención establecidos en cada sede de competencia y no competencia, y que, asimismo, deberá considerar dentro de su oferta el personal que estime necesario para brindar los servicios requeridos.
- EL CONTRATISTA considerará la estructura mínima del personal Staff y personal Operativo para la atención del servicio requerido en las sedes de competencia y no competencia, según el siguiente detalle:

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

Cuadro N°03: Estructura mínima de personal Staff

Nombre del puesto	Cantidad de personas
Jefe del contrato	01

Cuadro N°04: Estructura fija mínima de personal por Sede de Competencia y No Competencia (Ayacucho)

Nombre del puesto	Cantidad de puestos
Atención al cliente	01

10.2.2 Perfil de Personal**Personal clave que debe acreditar el licitante:**

N°	Cargo	Formación académica, experiencia y acreditación	Funciones
1	Jefe de Contrato	<ul style="list-style-type: none">Bachiller o Título profesional en Administración de empresas o Administración Hotelera o Ingeniería Industrial o Ingeniería Alimentaria o Bromatología y Nutrición o Nutrición Humana.Experiencia mínima de un (01) año como Jefe de Contrato y/o Administrador de Contrato y/o Jefe de Alimentos y Bebidas en empresas que brinden servicio de catering y/o alimentación colectiva y/o restaurantes.Acreditar curso de capacitación relacionado en temas de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) o Plan HACCP o Sistemas de Calidad, con un mínimo de 12 horas lectivas.	Encargado de las coordinaciones, supervisión y control del flujo operacional, seguimiento y control de las actividades de la prestación del servicio requerido.

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

N°	Cargo	Formación académica, experiencia y acreditación	Función principal
1	Atención al Cliente	<ul style="list-style-type: none">Secundaria completa<u>Acreditación:</u> Certificado de estudios.Experiencia mínima de un (01) año en atención al cliente o mozo, en empresas que brinden servicio de alimentación colectiva, restaurantes y servicios a fines, centros comerciales y/o ferias internacionales en atención de alimentos y bebidas.<u>Acreditación:</u> La experiencia del personal no clave se	Cumplir los procesos operativos, procedimientos del sistema de aseguramiento de la calidad, y procedimientos de atención al cliente.



PERÚ

Presidencia del
Consejo de
Ministros

Proyecto Especial
Legado

Unidad de
Operaciones y
Mantenimiento de
Sedes

Subunidad de Servicios
Complementarios para Actividades
y Eventos

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

	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.	
--	---	--

Notas aplicables para el personal clave y personal no clave:

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

10.3 ACREDITACION DEL PERSONAL

- EL CONTRATISTA, para prestar servicios a EL PROYECTO ESPECIAL dentro del perímetro de las sedes de competencia y no competencia, necesitará solicitar la acreditación de todo su personal que necesite acceso durante el período de ejecución de sus servicios, lo cual incluye estar sujeto a la investigación de antecedentes policiales, penales, judiciales entre otros, realizada por las autoridades competentes del Perú. De presentar antecedentes, el personal no podrá ser acreditado, éste deberá ser reemplazado a la brevedad.
- Durante este proceso, EL CONTRATISTA designará una persona encargada de contacto con el equipo de Acreditación de EL PROYECTO ESPECIAL por medio del cual enviará posteriormente, dentro del período definido, la información personal de cada colaborador en formato a ser brindado.
- El equipo de Acreditación de EL PROYECTO ESPECIAL estará en contacto con

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

las Áreas Funcionales de EL PROYECTO ESPECIAL para detallar qué servicio entregará EL CONTRATISTA y qué acceso a los sitios se requiere para el servicio. Luego se acordarán diferentes soluciones de acceso dependiendo si dicho acceso es regular (personal de acceso diario), recurrente o irregular (personal con acceso específico a una sede).

- Los plazos para los procesos de acreditación también son un requerimiento, por lo que el encargado de EL PROYECTO ESPECIAL coordinará con EL CONTRATISTA el cronograma del proceso de acreditación, este periodo no debe ser menor de 30 días calendarios desde el inicio del servicio.
- Al final de este proceso, cada personal del CONTRATISTA deberá acercarse personalmente al centro de acreditación portando su documento de identificación, para recoger su tarjeta de acreditación, la ubicación del centro de acreditación inicialmente en la Universidad Nacional San Cristóbal de Huamanga-UNSH, sin embargo, de presentarse algún cambio EL PROYECTO ESPECIAL estará confirmando oportunamente.

11. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

11.1 OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA

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

11.2 OTRAS OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

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



PERÚ

Presidencia del
Consejo de
Ministros

Proyecto Especial
Legado

Unidad de
Operaciones y
Mantenimiento de
Sedes

Subunidad de Servicios
Complementarios para Actividades
y Eventos

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

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

incidentes alimentarios que se presenten en las actividades de EL CONTRATISTA.

- Reportar cualquier incidente respecto a la conducta del personal de EL CONTRATISTA durante la atención de los servicios.

12. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO POR EL PROYECTO ESPECIAL

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

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

Durante la etapa de movilización

- Realizar el seguimiento del cronograma de instalación del equipamiento y/o mobiliario a complementar en las instalaciones donde se brindarán el servicio requerido.
- Verificar el cumplimiento de las inducciones y capacitaciones dirigidas al personal designado para el evento en temas de calidad e inocuidad, seguridad y salud ocupacional, procesos y atención cliente.

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

- Verificar el cumplimiento de las BPM y PHS de forma sistematizada.
- Identificar materias primas, insumos y/o productos no conformes.
- Verificar el retiro y eliminación de los productos no conformes de las sedes y/o instalación de producción.
- Verificar las buenas prácticas de almacenamiento.
- Verificar el cumplimiento de los procesos de producción a fin de asegurar las características organolépticas adecuadas de las preparaciones.
- Verificar el cumplimiento de la cantidad de preparaciones y productos requeridos en cada servicio de refrigerios.

- Verificar el cumplimiento del gramaje de los insumos y productos durante los procesos de producción y servicio respectivamente.
- Verificar el cumplimiento de la toma de muestras de referencia de todas las preparaciones de sandwiches.
- Verificar diariamente in situ la calidad de agua mediante pruebas fisicoquímicas de muestreo directo (colorimetría).
- Supervisar el cumplimiento de los controles de calidad e inocuidad implementados para los procesos de abastecimiento de materias primas, producción de alimentos y atención de los servicios a brindar en las sedes.

Durante la etapa de desmovilización y cierre del servicio

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

13. ENTREGABLE

EL CONTRATISTA deberá presentar un Informe de Servicio por la ejecución y prestación de los servicios brindados. Dicho Informe comprende todos los documentos programados en las cinco (05) fechas detalladas en el ANEXO E.

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

14. PLAZO DE ENTREGA

El plazo de presentación de los documentos que forman parte del Informe del Servicio (Entregable) será de acuerdo con lo siguiente:

DOCUMENTACIÓN	FECHA DE ENTREGA	CORTE DE EJECUCIÓN
Documentación 1	Hasta un (01) día calendario de haberse realizado el corte de ejecución.	Veinte (20) días calendario desde la suscripción del Acta de inicio del servicio
Documentación 2	Hasta un (01) día calendario de haberse realizado el corte de ejecución.	treinta (30) días calendario desde la suscripción del Acta de inicio del servicio.
Documentación 3	Hasta un (01) día calendario de haberse realizado el corte de ejecución.	Treinta y nueve (39) días calendario desde la suscripción del Acta de inicio del servicio
Documentación 4	Hasta un (01) día calendario de haberse realizado el corte de ejecución.	Cincuenta y siete (57) días calendario desde la suscripción del Acta de inicio del servicio.

15. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El servicio de refrigerio se atenderá en las áreas destinados como áreas de descanso de voluntarios; de las sedes de competencia y no competencia, de acuerdo con el detalle del ANEXO B.



PERÚ

Presidencia del
Consejo de
Ministros

Proyecto Especial
Legado

Unidad de
Operaciones y
Mantenimiento de
Sedes

Subunidad de Servicios
Complementarios para Actividades
y Eventos

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

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

Nota: De presentarse cambios en el lugar de la atención del servicio de refrigerios y/o cambios de las fechas de inicio de cada sede de competencia y no competencia, estos cambios serán confirmados oportunamente por parte de EL PROYECTO ESPECIAL, quien a su vez informará a EL CONTRATISTA a través de correo electrónico con un máximo de 02 días calendario de anticipación a la etapa de movilización.

16. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO

El plazo de ejecución de la prestación del servicio es de cincuenta y siete (57) días calendarios, contabilizados a partir de la suscripción del Acta de inicio del servicio.

Cabe indicar que el periodo aproximado de la prestación del servicio será a partir del 17 de octubre al 12 de diciembre.

17. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

18. FORMA DE PAGO

EL PROYECTO ESPECIAL se obliga a pagar por la contraprestación a EL CONTRATISTA en soles, en un PAGO UNICO, de acuerdo a la liquidación presentada por los servicios de refrigerio (**cantidades confirmadas y verificadas por EL PROYECTO ESPECIAL y atendidas de acuerdo al formato diario de verificación de consumo**) brindados, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo N° 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

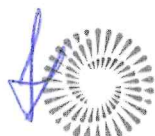
- a) Informe de Servicio de acuerdo al numeral 13.
- b) Liquidación del Servicio.
- c) Comprobante de Pago.
- d) Autorización de depósito en cuenta (CCI)

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

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

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

7
neg



BICENTENARIO
DEL PERÚ
2021 - 2024

Av. San Luis edra. 11 puerta 6 nro. s/n (Villa
Deportiva - Videna) – San Luis. Lima
www.Legado.gob.pe



weh

19. CONFORMIDAD DEL SERVICIO

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

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

"Artículo 168. Recepción y conformidad"
(...)

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

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

20. PENALIDADES APLICABLES

20.1 POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

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

Dónde: F = tendrá los siguientes valores:

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

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

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

20.2 OTRAS PENALIDADES



PERÚ

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

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

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

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

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

N°	Ocurrencia	Unidad	Procedimiento	Penalidad
1	Incumplimiento en la presentación del Informe de Servicio, según el plazo establecido en el numeral 16.	Por día de retraso	Registro de supervisión del PROYECTO ESPECIAL suscrito por el representante del CONTRATISTA y personal del PROYECTO ESPECIAL o comunicación del PROYECTO ESPECIAL a EL CONTRATISTA mediante correo electrónico siendo ello suficiente para la aplicación de la penalidad	0.05 de la UIT
2	Incumplimiento de la atención del servicio en el horario establecido en cada sede	Por incidencia ocurrida hasta el min 15 posterior al inicio del servicio por sede.	Registro de supervisión del PROYECTO ESPECIAL suscrito por el representante del CONTRATISTA y personal del PROYECTO ESPECIAL o comunicación del PROYECTO ESPECIAL a EL CONTRATISTA mediante correo electrónico siendo ello suficiente para la aplicación de la penalidad	0.025 UIT
		Por incidencia ocurrida a partir del min 16 posterior al inicio del servicio por sede.		0.125 UIT
3	Incumplimiento de los gramajes establecidos de los alimentos, verificados en producción y/o sede	Por servicio y sede afectada	Registro de supervisión del PROYECTO ESPECIAL suscrito por el representante del CONTRATISTA y personal del PROYECTO ESPECIAL o comunicación del PROYECTO ESPECIAL a EL CONTRATISTA mediante correo electrónico siendo ello suficiente para la aplicación de la penalidad	0.05 de la UIT
4	Incumplimiento de la estructura del servicio requerido	Por servicio y por sede	Registro de supervisión del PROYECTO ESPECIAL suscrito por el representante del CONTRATISTA y personal del PROYECTO ESPECIAL, siendo ello suficiente para la aplicación de la penalidad o comunicación a EL CONTRATISTA mediante correo electrónico	0.10 de la UIT
5	Incumplimiento de los procedimientos y controles de calidad e inocuidad durante el servicio brindado (Control de temperatura,	Por incidencia y por sede afectada	Registro de supervisión del PROYECTO ESPECIAL suscrito por el representante del CONTRATISTA y personal del PROYECTO ESPECIAL o comunicación del PROYECTO ESPECIAL a EL CONTRATISTA	0.05 de la UIT



PERÚ

Presidencia del
Consejo de
Ministros

Ministerio de Salud
Dirección General de
Atención Primaria

Ministerio de Salud
Dirección General de
Atención Primaria

Ministerio de Salud
Dirección General de
Atención Primaria

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

Nº	Ocurrencia	Unidad	Procedimiento	Penalidad
	desinfección, entre otros, etc)		mediante correo electrónico siendo ello suficiente para la aplicación de la penalidad	
6	Incumplimiento de la documentación del personal designado a la sede y/o reemplazo, según lo establecido en el numeral 10.2.2.	Por persona /Por día	Registro de supervisión del PROYECTO ESPECIAL suscrito por el representante del CONTRATISTA y personal del PROYECTO ESPECIAL o comunicación del PROYECTO ESPECIAL a EL CONTRATISTA mediante correo electrónico siendo ello suficiente para la aplicación de la penalidad	0.05 de la UIT
7	Producto No Conforme identificado luego de la verificación de pruebas organolépticas y/o incidente de calidad e inocuidad debidamente justificados (alimentos y/o bebidas fermentadas y/o en descomposición, y/o contaminados por partículas extrañas, entre otros incidentes alimentarios	Por día de retraso hasta el envío del Informe o Plan de Acción Correctiva, según corresponda	Registro de supervisión del PROYECTO ESPECIAL suscrito por el representante del CONTRATISTA y personal del PROYECTO ESPECIAL o comunicación del PROYECTO ESPECIAL a EL CONTRATISTA mediante correo electrónico siendo ello suficiente para la aplicación de la penalidad	0.05 de la UIT
8	Incumplimiento en la atención de quejas y/o reclamos y/o incidentes relacionados al servicio prestado en el plazo establecido, los mismos que pueden ser presentados por los comensales a EL CONTRATISTA, o en casos excepcionales a EL PROYECTO ESPECIAL.	Por día de retraso hasta el envío del Informe o Plan de Acción Correctiva, según corresponda	Registro de supervisión del PROYECTO ESPECIAL suscrito por el representante del CONTRATISTA y personal del PROYECTO ESPECIAL o comunicación del PROYECTO ESPECIAL a EL CONTRATISTA mediante correo electrónico siendo ello suficiente para la aplicación de la penalidad	0.10 de la UIT
9	Resultados de los análisis microbiológicos fuera del límite permitido, de acuerdo con la normativa de los criterios microbiológicos de alimentos, bebidas y superficies.	Por resultado de cada muestra	Informe de Ensayo o Informe de Resultados del Laboratorio de los análisis realizados por EL CONTRATISTA y/o solicitados por el PROYECTO ESPECIAL y/o la Autoridad Sanitaria, siendo ello suficiente para la aplicación de la penalidad	0.05 de la UIT
10	Incumplimiento por no firmar los registros de supervisión del servicio en el plazo establecido	Por Incidencia	Registro de supervisión del PROYECTO ESPECIAL suscrito por el representante del CONTRATISTA y personal del PROYECTO ESPECIAL o comunicación del PROYECTO ESPECIAL a EL CONTRATISTA mediante correo electrónico siendo ello suficiente para la aplicación de la penalidad	0.025 de la UIT

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

BICENTENARIO
DEL PERÚ
2021 - 2024

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



weh

- El encargado de EL PROYECTO ESPECIAL emitirá un documento que evidencie la incidencia y que asimismo deberá encontrarse suscrito por el responsable del área de Alimentos y Bebidas de EL PROYECTO ESPECIAL.
- Dicho documento deberá **ser notificado** a EL CONTRATISTA en un tiempo no mayor a las 24 horas de ocurrida la incidencia.
- EL CONTRATISTA podrá realizar su descargo sustentado en un tiempo no mayor a las 24 horas.
- El encargado de EL PROYECTO ESPECIAL evaluará el descargo presentado y emitirá una respuesta en un plazo no mayor de 48 horas.
- De presentarse el descargo por parte del CONTRATISTA el encargado del PROYECTO ESPECIAL evaluará y emitirá una respuesta en un plazo no mayor a dos días calendario.

21. RESPONSABILIDAD DEL PROVEEDOR

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

22. DISPOSICIONES DE CONFIDENCIALIDAD

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

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

23. CLAUSULA ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

24. CLÁUSULA DE PREVENCIÓN Y MITIGACIÓN DEL CONFLICTO DE INTERESES

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

25. CONSIDERACIONES GENERALES A LOS PRODUCTOS

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

26. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

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

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

- Anexo A: Flujo de atención estimado de voluntarios y otros clientes.
- Anexo B: Ubicación y plazo de ejecución de los servicios.
- Anexo C: Obligaciones específicas del contratista según nivel de operación
- Anexo D: Documentación del Entregable
- Anexo E: Calendario Deportivo Referencial
- Anexo F: Dimensiones y características referenciales de los almacenes en las sedes de competencia y no competencia.
- Anexo G: Estructura detallada de costos de los servicios requeridos



PERÚ

Presidencia del
Consejo de
Ministros

Proyecto Especial
Legado

Unidad de
Operaciones y
Mantenimiento de
Sedes

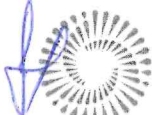
Subunidad de Servicios
Complementarios para Actividades
y Eventos

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

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

ANEXOS

7
PERS
H



**BICENTENARIO
DEL PERÚ
2021 - 2024**

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



weh



PERÚ

Presidencia del
Consejo de
MinistrosProcuraduría General de la Nación
Defensoría del PuebloMinisterio de la Mujer y Papeles Personales
Ministerio de Justicia
Ministerio de Transportes y Comunicaciones
Ministerio de SaludMinisterio de la Cultura
Ministerio de la Producción
Ministerio de la Vivienda
Ministerio de la Defensa

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

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

ANEXO A: FLUJO DE ATENCIÓN ESTIMADO DE VOLUNTARIOS Y OTROS CLIENTES**COLISEO MARISCAL CACERES (CMC)**

SEDE DEPORTIVA	FECHA	REFRIGERIO (PAX/DIA)			
		VOLUNTARIOS		CONVENIOS	
		MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE
COLEGIO MARISCAL CACERES (CMC)	21/11/24	4	4	0	0
	26/11/24	10	10	0	0
	27/11/24	60	60	0	20
	28/11/24	62	62	0	20
	29/11/24	114	114	0	20
	30/11/24	114	114	0	20
	1/12/24	0	0	0	0
	2/12/24	0	0	0	0
	3/12/24	10	10	0	0
	4/12/24	72	72	0	20
	5/12/24	96	96	0	20
	6/12/24	115	115	0	20
	7/12/24	92	92	0	20
	8/12/24	40	40	0	20

COLEGIO GUAMAN POMA DE AYALA (CGP)

SEDE DEPORTIVA	FECHA	REFRIGERIO (PAX/DIA)			
		VOLUNTARIOS		CONVENIOS	
		MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE
COLEGIO GUAMAN POMA DE AYALA (CGP)	21/11/24	2	2	0	0
	28/11/24	6	6	0	0
	29/11/24	35	35	0	20
	30/11/24	28	28	0	10
	1/12/24	28	28	0	10
	2/12/24	28	28	0	10
	3/12/24	30	30	0	10
	4/12/24	18	18	0	20
	5/12/24	18	18	0	20
	6/12/24	21	21	0	20
	7/12/24	28	28	0	10
	8/12/24	28	28	0	10



PERÚ

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

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

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

**ANEXO A: FLUJO DE ATENCIÓN ESTIMADO DE VOLUNTARIOS Y OTROS CLIENTES
(CONTINUACIÓN)****COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LAS MERCEDES (CNM)**

SEDE DEPORTIVA	FECHA	REFRIGERIO (PAX/DIA)			
		VOLUNTARIOS		CONVENIOS	
		MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE
COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LAS MERCEDES (CNM)	21/11/24	4	4	0	0
	28/11/24	4	4	0	0
	29/11/24	20	20	0	20
	30/11/24	28	28	0	20
	1/12/24	30	30	0	20
	2/12/24	32	32	0	20
	3/12/24	31	31	0	20
	4/12/24	33	33	0	20
	5/12/24	30	30	0	20
	6/12/24	29	29	0	20
	7/12/24	28	28	0	0
	8/12/24	10	10	0	0

PAMPA DE LA QUINUA (PDQ)

SEDE DEPORTIVA	FECHA	REFRIGERIO (PAX/DIA)			
		VOLUNTARIOS		CONVENIOS	
		MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE
PAMPA DE LA QUINUA (PDQ)	21/11/24	2	2	0	0
	22/11/24	2	2	0	0
	28/11/24	18	18	0	0
	29/11/24	26	26	0	25
	30/11/24	15	15	0	0
	1/12/24	23	23	0	25

CERRO CAMPANAYOC (CCY)

SEDE DEPORTIVA	FECHA	REFRIGERIO (PAX/DIA)			
		VOLUNTARIOS		CONVENIOS	
		MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE
CERRO CAMPANAYOC (CCY)	22/11/24	3	3	0	0
	2/12/24	16	16	0	0
	3/12/24	23	23	0	20
	6/12/24	16	16	0	0
	7/12/24	24	24	0	20

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

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

ANEXO A: FLUJO DE ATENCIÓN ESTIMADO DE VOLUNTARIOS Y OTROS CLIENTES (CONTINUACIÓN)

CANAAN ALTO (SKP)

SEDE DEPORTIVA	FECHA	REFRIGERIO (PAX/DIA)			
		VOLUNTARIOS		CONVENIOS	
		MAÑANA	TARDE	MAÑANA	TARDE
SKATE PARK (SKP)	22/11/24	4	4	0	0
	4/12/24	3	3	0	0
	5/12/24	25	25	0	20
	6/12/24	25	25	0	20
	7/12/24	25	25	0	20
	8/12/24	25	25	0	20

AEROPUERTO NACIONAL "ALFREDO MENDIVIL DUARTE" - AYACUCHO

OPERACION	FECHA	REFRIGERIO (PAX/DIA)	
		VOLUNTARIOS	
		MAÑANA	TARDE
LLEGADAS Y SALIDAS	21/11/24	6	6
	22/11/24	0	0
	23/11/24	0	0
	24/11/24	6	6
	25/11/24	7	7
	26/11/24	7	7
	27/11/24	6	6
	28/11/24	6	6
	29/11/24	6	6
	30/11/24	6	6
	1/12/24	6	6
	2/12/24	6	6
	3/12/24	6	6
	4/12/24	6	6
	5/12/24	6	6
	6/12/24	6	6
	7/12/24	6	6
	8/12/24	0	0
	9/12/24	8	8
	10/12/24	0	0



PERÚ

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

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

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

**ANEXO A: FLUJO DE ATENCIÓN ESTIMADO DE VOLUNTARIOS Y OTROS CLIENTES
(CONTINUACIÓN)****CENTRO DE ACREDITACIONES (UDAC) - UNIVERSIDAD NACIONAL DE
HUAMANGA**

OPERACION	FECHA	REFRIGERIO (PAX/DIA)	
		VOLUNTARIOS	
		MAÑANA	TARDE
ACREDITACIONES	4/11/24	13	13
	5/11/24	13	13
	6/11/24	13	13
	7/11/24	13	13
	8/11/24	13	13
	9/11/24	13	13
	10/11/24	13	13
	11/11/24	13	13
	12/11/24	13	13
	13/11/24	13	13
	14/11/24	13	13
	15/11/24	13	13
	16/11/24	13	13
	17/11/24	13	13
	18/11/24	13	13
	19/11/24	13	13
	20/11/24	13	13
	21/11/24	13	13
	22/11/24	13	13
	23/11/24	13	13
	24/11/24	13	13
	25/11/24	13	13
	26/11/24	13	13
	27/11/24	13	13
	28/11/24	13	13
	29/11/24	13	13
	30/11/24	13	13
	1/12/24	13	13
	2/12/24	13	13
	3/12/24	13	13
	4/12/24	13	13
	5/12/24	13	13
	6/12/24	13	13
	7/12/24	13	13
	8/12/24	13	13

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

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

ANEXO A: FLUJO DE ATENCIÓN ESTIMADO DE VOLUNTARIOS Y OTROS CLIENTES (CONTINUACIÓN)

CENTRO DE ACREDITACIONES (UDAC) – CENTRO DE BIENVENIDA

OPERACION	FECHA	REFRIGERIO (PAX/DIA)	
		VOLUNTARIOS	
		MAÑANA	TARDE
ACREDITACIONES	25/11/24	8	8
	26/11/24	8	8
	27/11/24	8	8
	28/11/24	8	8
	29/11/24	8	8
	30/11/24	8	8
	1/12/24	8	8
	2/12/24	8	8
	3/12/24	8	8
	4/12/24	8	8
	5/12/24	8	8
	6/12/24	8	8
	7/12/24	8	8
	8/12/24	8	8

OTROS CLIENTES

SEDES	FECHA	REFRIGERIO (PAX/DIA)	
		OTROS	
		MAÑANA	TARDE
COMPETENCIA / NO COMPETENCIA	26/11/24	0	44
	27/11/24	0	100
	28/11/24	0	107
	29/11/24	0	114
	30/11/24	0	130
	1/12/24	0	117
	2/12/24	0	90
	3/12/24	0	132
	4/12/24	0	132
	5/12/24	0	135
	6/12/24	0	120
	7/12/24	0	120
	8/12/24	0	106



PERÚ

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

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

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

**ANEXO A: FLUJO DE ATENCIÓN ESTIMADO DE VOLUNTARIOS Y OTROS CLIENTES
(CONTINUACIÓN)****ESTADIO LAS AMERICAS**

OPERACION	FECHA	REFRIGERIO (PAX/DIA)	
		VOLUNTARIOS	
		MAÑANA	TARDE
CEREMONIAS	28/11/24	0	17
	8/12/24	0	17

VILLA BOLIVARIANA

OPERACION	FECHA	REFRIGERIO (PAX/DIA)	
		VOLUNTARIOS	
		MAÑANA	TARDE
GESTION DE VILLA	21/11/24	14	14
	22/11/24	14	14
	23/11/24	17	17
	24/11/24	18	18
	25/11/24	53	53
	26/11/24	54	54
	27/11/24	55	55
	28/11/24	57	57
	29/11/24	57	57
	30/11/24	57	57
	1/12/24	57	57
	2/12/24	57	57
	3/12/24	57	57
	4/12/24	57	57
	5/12/24	57	57
	6/12/24	57	57
	7/12/24	57	57
	8/12/24	51	51
	9/12/24	46	46
	10/12/24	30	30



PERÚ

Presidencia del
Consejo de
MinistrosProcuraduría General
del EstadoOficina de
Coordinación y
Asesoría Técnica
SedesSubsecretaría de Gestión y
Planificación Estratégica y
Evaluación

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

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

ANEXO B: UBICACIÓN Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LOS SERVICIOS

SEDE	DIRECCIÓN	PLAZO DE EJECUCIÓN DE SERVICIOS	
		INICIO	TERMINO
CIUDAD DE AYACUCHO - HUAMANGA			
COLEGIO MARISCAL CACERES	AV. INDEPENDENCIA 435 - HUAMANGA	21/11/24	08/12/24
COLEGIO GUAMAN POMA DE AYALA	POR CONFIRMAR	21/11/24	08/12/24
COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LAS MERCEDES	AV. LAS MERCEDES 351 - HUAMANGA	21/11/24	07/12/24
PAMPA DE LA QUINUA	SANTUARIO HISTORICO DE LA PAMPA DE AYACUCHO	22/11/24	01/12/24
RUTA QUINUA			
COMPLEJO RECREACIONAL CANAAN ALTO	JR. LOS LAURELES S/N - HUAMANGA	22/11/24	08/12/24
CERRO CAMPANAYOC	DISTRITO DE CARMEN ALTO	22/11/24	07/12/24
AEROPUERTO DE AYACUCHO	AV. AEROPUERTO S/N - CERRO COLORADO	21/11/24	10/12/24
CENTRO DE ACREDITACIONES	JR. CUZCO S/N - HUAMANGA	01/11/24	08/12/24
VILLA BOLIVARIANA	JR. CUZCO S/N - HUAMANGA	20/11/24	10/12/24
ESTADIO LAS AMERICAS	AV. LAS AMERICAS S/N – DISTRITO SAN JUAN BAUTISTA	28/11/24	08/12/24

WCH

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

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

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

ANEXO C: OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA SEGÚN NIVEL DE OPERACIÓN

Nº	DEL SERVICIO DE REFRIGERIOS
1	Asegurar el cumplimiento de los estándares de calidad e inocuidad de los productos a brindar durante la atención del servicio.
2	Considerar agua envasada para la preparación de alimentos de presentarse una contingencia en los estándares de calidad del agua.
3	Rotular los sándwiches identificando el valor calórico e ingredientes alergénicos de las preparaciones en idioma español.
4	Cumplir con la programación de sándwiches, la cual no podrá ser modificada sin la autorización del representante del PROYECTO ESPECIAL.
5	Contar con un sistema y/o medio de control para la atención del servicio (Ticket para canje), para el control del servicio efectivamente brindado, previa aprobación de EL PROYECTO ESPECIAL. Cabe señalar que EL PROYECTO ESPECIAL se reserva el derecho de verificar mediante otro sistema de control.
6	Realizar una degustación de la estructura del servicio de refrigerios para una cantidad de 05 PAX en sus instalaciones a los 40 días calendario contabilizados desde el día siguiente a la suscripción del Acta de inicio de servicio. Dicha degustación deberá repetirse cuantas veces sea necesaria de no satisfacer las expectativas del PROYECTO ESPECIAL.
Nº	DEL PERSONAL
1	Contar con los registros de capacitación de todo el personal en todos los temas de calidad, seguridad y otros temas requeridos por las normativas legales vigentes.
2	Proveer el uniforme apropiado y en dotación suficiente por cada cargo del personal asignado y velar por el buen estado de éste durante el desarrollo del evento.
3	Contar con la acreditación correspondiente de todo su personal para el ingreso a las sedes, de no contar con la acreditación no podrá ingresar, por lo que para ello deberá acreditar oportunamente de acuerdo con el cronograma establecido por el área de acreditación de EL PROYECTO ESPECIAL y que asimismo está bajo su responsabilidad.
4	El Jefe de contrato estará en la capacidad de tomar decisiones inmediatas para afrontar cualquier emergencia y/o contingencia que pudiera presentarse durante la prestación del servicio de refrigerios en coordinación con el encargado del PROYECTO ESPECIAL.
Nº	DEL TRANSPORTE
1	Contar con vehículos de transporte exclusivos para el traslado de los componente de hidratación, los mismos que deberán ser cerrados y herméticos, con pisos y paredes limpias y en buen estado. Los controles de saneamiento deberán ser registrados.
Nº	DE LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS
1	Adquirir todas las materias primas, insumos y productos de primera calidad a proveedores que ofrezcan las garantías de calidad e inocuidad.
2	Contar con productos no perecibles con fecha de caducidad no menor a dos meses.
Nº	DE LAS INSTALACIONES
1	Conservar y mantener en perfecto estado de la infraestructura de las áreas y espacios entregados por EL PROYECTO ESPECIAL, siendo responsable de los daños o deterioro no imputables a EL PROYECTO ESPECIAL y que no provengan de su naturaleza o de su uso ordinario.
2	No realizar ninguna modificación en los ambientes proporcionados sin autorización de EL PROYECTO ESPECIAL.
3	Comunicar inmediatamente a EL PROYECTO ESPECIAL de cualquier pérdida o deterioro que hubiese sufrido el ambiente proporcionado.
4	Asegurar y garantizar que los ambientes entregados por EL PROYECTO ESPECIAL donde se desarrolle la prestación del servicio se encuentren limpios y libres de plagas, antes, durante y después; a fin de evitar todo tipo de contaminación y afectar la salud de los comensales.
Nº	DE CALIDAD E INOCUIDAD
1	Contar con los Manuales de BPM, PHS, entre otros documentos del sistema de calidad e inocuidad.
2	Cumplir las BPM y PHS de forma sistematizada.
3	Cumplir con las verificaciones diarias de la limpieza y desinfección de superficies.
4	Contar con los exámenes de manipulador o carnet de sanidad vigentes y control de enfermedades del personal de todo el personal en contacto directo e indirecto con los alimentos.
5	Contar con los registros e informes de inspecciones de Calidad a disposición de EL PROYECTO ESPECIAL.
6	Brindar las facilidades y documentación que se solicite durante las inspecciones y/o auditorias que realice el representante de EL PROYECTO ESPECIAL y/o la Autoridad Sanitaria (DESA Ayacucho u otras empresas terceras por encargo de EL PROYECTO ESPECIAL).

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

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

7	Brindar las facilidades a la autoridad sanitaria (DIGESA) u otra empresa tercera para realizar diariamente y/o cuando sea requerido la toma de muestras de forma aleatoria de los componentes de hidratación y/o hielo a ser atendidos en las salas de descanso de los diferentes clientes en sedes de competencia y no competencia.
8	Asegurar que todo el personal manipulador cumpla con los requisitos de calidad e inocuidad en el uso de la indumentaria (mascarillas, cotonas, guantes descartables, uniformes completos, etc.).
9	Contar con Procedimiento de Atención de Reclamos.
10	Deberá asumir la responsabilidad que implique en caso de incidentes alimentarios por presencia de contaminantes físicos, químicos y biológicos.
11	Deberá asumir los gastos de análisis bromatológicos y microbiológicos en caso de no conformidades de materias primas e insumos y/o reclamos de productos que presenten riesgos de contaminación.
12	Contar con la indumentaria idónea y diferenciada para el personal encargado de la limpieza a fin de evitar contaminación cruzada durante los procesos de manipulación de alimentos.
Nº	DE SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y MEDIO AMBIENTE
1	Informar de inmediato a EL PROYECTO ESPECIAL cualquier accidente e incidente de trabajo ocurrido en cumplimiento de sus actividades durante la prestación del servicio de hidratación en las sedes de competencia y no competencia.
2	Cumplir con los requisitos legales relacionados al sistema de gestión en seguridad y salud ocupacional.
3	Presentar los SCTR Salud del personal que ingresará a las sedes de competencia y no competencia donde se desarrollarán los Juegos Bolivarianos del Bicentenario 2024.
4	Entregar a su personal el equipo de protección personal de acuerdo con la actividad que realizan, previa evaluación y cumplimiento de las normas técnicas de seguridad.
5	Colocar tachos en cantidad y capacidad suficiente para el acopio y segregación de residuos, distribuidos en las salas de descanso por tipo de cliente donde se atenderá el servicio de hidratación, con sus respectivas bolsas en su interior de color de acuerdo con el tacho. Las características técnicas de los tachos deberán ser solicitados al área de Limpieza y Residuos Sólidos de EL PROYECTO ESPECIAL.



PERÚ

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

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

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

ANEXO D: DOCUMENTACIÓN DEL ENTREGABLE

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

Nº	DESCRIPCIÓN	FECHA CORTE DE EJECUCIÓN
1	a. Procedimientos de las diferentes actividades a realizar adaptados a la Operación.	Veinte (20) días calendario después de la suscripción del Acta de inicio de servicio.
	b. Proveer los planos de ruta de transporte de sus unidades desde su instalación de producción hacia las sedes de competencia y no competencia confirmados por el PROYECTO ESPECIAL, tanto rutinarias como de emergencia.	
	c. Presentación de la Programación de Sándwiches para evaluación y aprobación por EL PROYECTO ESPECIAL, de acuerdo al servicio requerido.	
2	a. Presentar documentación de todo el personal solicitados por el área de acreditación.	Treinta (30) días calendario después de la suscripción del Acta de inicio de servicio.
	b. Realizar una degustación de la estructura del servicio de refrigerios para una cantidad de 05 PAX en sus instalaciones. Dicha degustación deberá repetirse cuantas veces sea necesaria de no satisfacer las expectativas del PROYECTO ESPECIAL.	
	c. Certificados de calibración de termómetro a utilizar en los controles de los procesos de producción y atención del servicio.	
	d. Presentar la tarjeta de propiedad del vehículo propio o alquilado para el traslado de los componentes de hidratación y hielo desde las instalaciones del CONTRATISTA a las sedes de competencia y no competencia.	
3	a. Acta de Instalación y/o Entrega de Espacios.	Treinta y nueve (39) días calendario después de la suscripción del Acta de inicio de servicio. Durante la Etapa de Movilización (02 y 03 de noviembre del 2024)
	b. Presentar los registros de Inducción y/o Capacitación a todo el personal.	
	c. Presentar los SCTR Salud de todo el personal que ingresará a las sedes de competencia y no competencia.	
	d. Lista de todo el personal acreditado por sede de competencia y no competencia y base de datos que incluya: sede, nombres y apellidos, N° DNI, #Celular.	
4	a. Fotocopia de las listas asistencia del personal firmado por cada sede.	Cincuenta y siete (57) días calendario después de la suscripción del Acta de inicio de servicio.
	b. Informe final de consumo de los servicios brindados detallado por horario de servicio, por cliente y por sedes (Obtenido mediante el sistema de control).	
	c. Informe de la ejecución del servicio con registro fotográfico.	
	d. Guías de Remisión con la conformidad de entrega por parte del representante del PROYECTO ESPECIAL por cada atención de servicio y por cada sede de competencia y no competencia.	Durante la Etapa de Desmovilización (11 y 12 de Diciembre del 2024)
	e. Liquidación de los servicios atendido en las sedes de competencia y sedes de No Competencia de acuerdo a la estructura de costos.	
	f. Acta de desinstalación y/o Devolución de Espacios.	
	g. Documentación complementaria que sustente las obligaciones operativas establecidas en el numeral 12.0 y/o producto de la supervisión por personal del PROYECTO ESPECIAL.	

NOTA:

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

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres”

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

ANEXO E: CALENDARIO DEPORTIVO REFERENCIAL

[illegible]

Nota: Este programa Deportivo puede sufrir Modificaciones

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

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

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

**ANEXO F: DIMENSIONES Y CARACTERISTICAS ESTIMADAS DE LOS ALMACENES EN
SEDES DE COMPETENCIA Y NO COMPETENCIA**

SEDE	CANTIDAD DE ALMACENES	TAMAÑO REFERENCIAL	TIPO DE SERVICIO	TIPO DE INFRAESTRUCTURA
CIUDAD DE AYACUCHO - HUAMANGA				
COLEGIO MARISCAL CACERES	3	1ER PISO 31.85 m2 64.00 m2 2DP PISO 47.00 m2	ENERGIA ELECTRICA MONOFASICA	INFRAESTRUCTURA EXISTENTE
COLEGIO GUAMAN POMA DE AYALA	1	16.00 m2	ENERGIA ELECTRICA MONOFASICA	INFRAESTRUCTURA EXISTENTE
COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LAS MERCEDES	2	1ER PISO 52.20 m2 40.00 m2	ENERGIA ELECTRICA MONOFASICA	INFRAESTRUCTURA EXISTENTE
PAMPA DE LA QUINUA	1	12.50 m2	ENERGIA ELECTRICA MONOFASICA	INFRAESTRUCTURA TEMPORAL
RUTA QUINUA				
COMPLEJO RECREACIONAL CANAAN ALTO	1	18.75 m2	ENERGIA ELECTRICA MONOFASICA	INFRAESTRUCTURA EXISTENTE
CERRO CAMPANAYOC	1	18.75 m2	ENERGIA ELECTRICA MONOFASICA	INFRAESTRUCTURA TEMPORAL
AEROPUERTO DE AYACUCHO	1	7.50 m2	ENERGIA ELECTRICA MONOFASICA	INFRAESTRUCTURA EXISTENTE
CENTRO DE ACREDITACIONES	1	11.40 m2	ENERGIA ELECTRICA MONOFASICA	INFRAESTRUCTURA EXISTENTE
ESTADIO LAS AMERICAS (CEREMONIAS)	1	16.25 m2	ENERGIA ELECTRICA MONOFASICA	INFRAESTRUCTURA EXISTENTE



PERÚ

Presidencia del
Consejo de
Ministros

Procuraduría General de la Nación
Legislación

Defensoría del Pueblo
Administración y
Superintendencia de
Selección

Ministerio de Justicia
Ministerio de la Mujer y
Emancipación Nacional

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

ANEXO G: ESTRUCTURA DETALLADA DE COSTOS DEL SERVICIO REQUERIDO

SERVICIO	COMPONENTES	PRESENTACIÓN	UNID	REQUERIMIENTO	PRECIO UNIT	PRECIO TOTAL
REFRIGERIO PARA VOLUNTARIOS Y OTROS CLIENTES, EN SEDES DE COMPETENCIA Y NO COMPETENCIA	Sándwich	160-180g	UNID	8525		
	Fruta Manzana	150-160 g	UNID	8525		
	Agua envasada	500-650ml	BOTELLA	8525		
	Jugo de fruta envasado	300 -500ml	BOTELLA	8525		
	Producto de panificación	40-50g	UNID	8525		

weh



PERÚ

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

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

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

28. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

B	CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL
B.3	CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE
B.3.1	FORMACIÓN ACADÉMICA
	<p><u>Jefe de Contrato</u></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none">Bachiller o Título profesional en Administración de empresas o Administración Hotelera o Ingeniería Industrial o Ingeniería Alimentaria o Bromatología y Nutrición o Nutrición Humana. <p><u>Acreditación:</u></p> <p>El Bachiller o Título profesional requerido será verificado por el comité de selección en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: 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>El Bachiller o 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>Jefe de Contrato</u></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>Acreditar curso de capacitación relacionado en temas de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) o Plan HACCP o Sistemas de Calidad, con un mínimo de 12 horas lectivas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>El conocimiento del curso, el mismo, que se acreditará con copia simple del diploma, certificado o constancia de estudios respectivos, en el que deje constancia de haber culminado y obtenido el curso.</p>
B.4.	EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE
	<p><u>Jefe de Contrato</u></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>Experiencia mínima de un (01) año como Jefe de Contrato y/o Administrador de Contrato y/o Jefe de Alimentos y Bebidas en empresas que brinden servicio de catering y/o alimentación colectiva y/o restaurantes.</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>
C	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisito:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a seiscientos mil soles (S/. 600,000.00) por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N°1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/.57,306.00 (Cincuenta y siete mil trescientos seis con 00/100 Soles) por la contratación de servicios iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p>

Se consideran servicios similares a los siguiente: Servicios de catering y/o servicios de alimentación colectiva y/o servicio de alimentación en eventos multideportivos y/o alimentación en eventos internacionales.

Acreditación:

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 pago², correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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.

En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso de que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

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

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

Cuando en los contratos, órdenes de servicios o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

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

² 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".

weh