

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
OTROS GASTOS**

Denominación:	Servicio de alimentación para los alumnos de la Escuela taller de Huamanga, Ayacucho
Costo Estimado	S/. 39 100 (Treinta y nueve mil cien con 00/100 soles) – \$ 9 924
Descripción:	<p>Se requiere contar con el servicio de alimentación con el siguiente detalle:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipo de servicio: almuerzo y refrigerio • Cantidad: hasta cuarenta y cinco personas (45) por día • Frecuencia: una vez en el día según la necesidad del servicio • Dirección de entrega: Instalaciones de la Escuela Taller de Huamanga ubicada en el local del antiguo Hospital San Juan de Dios, Distrito de Huamanga, Provincia de Ayacucho, Región Ayacucho. • Refrigerios: <ul style="list-style-type: none"> ○ Horario de entrega: a más tardar las 09:00 horas de cada día ○ Deberá incluir raciones individuales entregadas en bolsa de papel ○ Contendrá como mínimo por persona: <ul style="list-style-type: none"> a. Una (01) fruta (Manzana, pera, plátano, durazno, mandarina o similar) b. Una (01) bebida (gaseosa, jugos, refresco o similar) c. Un (01) keke de casa (plátano, manzana, zanahoria o similar), o un (01) sándwich, una (01) empanada o un (01) Triple. • Almuerzos: <ul style="list-style-type: none"> ○ Horario de entrega: a más tardar a las 13:00 horas de cada día ○ Contará con servicio a la mesa ○ Contendrá como mínimo por participante: <ul style="list-style-type: none"> a. Una (01) entrada b. Un (01) plato de fondo c. Una (01) bebida al tiempo (refresco o infusiones o similar) <p>CONSIDERACIONES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La entidad contratante formulará el requerimiento diario y será comunicado al proveedor a más tardar las 08:00 horas de cada día. • Para la presentación de los refrigerios y almuerzos, no se incluirán sorbetes de plástico (pajillas, popotes, cañitas) y se utilizarán envoltorios de varios usos o que sean biodegradables. En caso de utilizar bolsas de papel, éstas deberán ser hechas con material 100% reciclado y no deberán ser plastificadas, laminadas, parafinadas, no multicapas ni metalizados. El envase secundario (embalaje) para la protección, transporte, entrega y/o almacenamiento del menaje deberá ser reutilizable y garantizar la higiene antes y durante su uso.
Plazo para la prestación del servicio.	Hasta 47 días de prestación de servicio teniendo en cuenta como fecha límite hasta el 31 de diciembre de 2023.



<p>Forma de pago:</p>	<p>El pago se realizará cada quince (15) días de servicio, de acuerdo al detalle de cantidades suministradas. Para los pagos se requerirá la presentación de la Lista de Entrega de los Refrigerios y de los Almuerzos conteniendo como mínimo el siguiente detalle: Día, nombre y apellidos completos, contenido de cada refrigerio y de cada almuerzo y las firmas de la persona que entregó y recibió.</p> <p>La conformidad del servicio será otorgada por el Coordinador General del Proyecto, previo informe del Coordinador de Promoción del Patrimonio Cultural, la misma que será notificada vía correo electrónico al proveedor, quien deberá remitir el comprobante de pago respectivo para las gestiones administrativas correspondientes.</p>
<p>Requisitos del proveedor:</p>	<p>A. CONDICIONES GENERALES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contar con el Registro Único de Contribuyente (RUC) en condición de activo y habido. • Estar inscrito en el Registro Nacional de Proveedores- RNP a cargo del OSCE. • El personal de cocina deberá contar con carnet sanitario. <p>B. EXPERIENCIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de tres (03) servicios relacionados a la venta de alimentos y bebidas preparados (coffee-break, almuerzos y/o catering para eventos en general) brindados al sector público y/o privado.

