



## **TÉRMINOS DE REFERENCIA**

**1. Área Usuaria / Técnica**

Unidad de Servicios Generales y Mantenimiento

**2. Denominación de la contratación**

Servicio de racionamiento para el personal militar de la Sede Central de CONIDA.

**3. Finalidad pública**

Racionamiento del personal militar destacado en la sede central de CONIDA.

**4. Actividad del POI**

Gestión administrativa.

**5. Alcance y descripción de los bienes a contratar**

Servicio de almuerzo al personal militar que labora en CONIDA, conforme las características, obligaciones y condiciones que se establece en el presente documento.

**5.1. Características y condiciones**

ítem N°	Descripción	U.M.	Cantidad
1	Servicio de racionamiento	servicio	1

El servicio de racionamiento consta de:

Menú	Cantidad de raciones
Almuerzo	2,926

**5.1.1. Características técnicas**

El servicio se atenderá en forma diaria de lunes a viernes (días laborales) y constará de lo siguiente:

- Se deberá proporcionar diariamente menú variado, con alternativas diferentes como mínimo dos (2).
- El menú a entregar consta de: entrada o sopa, plato de fondo, refresco o infusión, y ají molido (en bolsa).
- Proporcionar menú variado. No podrá repetirse el menú durante la semana.
- El contratista debe facilitar un coordinador permanente para la toma de decisiones en caso de imprevistos.
- Los alimentos para la preparación de las raciones deberán ser frescos.

- El contratista entregará el servicio en táperes nuevos, con cubiertos descartables (de acuerdo al menú: tenedor, cuchara y cuchillo). Los cubiertos ser entregados en una bolsa con una servilleta.

**Nota:** la cantidad de comensales es referencial.

Horarios de atención (entrega de menús):

DÍAS	HORARIO DE ENTREGA
Lunes a viernes (laborables)	Desde las 11:30 horas hasta las 12:15 horas

- Características del plato de fondo:
  - ❖ Por lo menos uno de los menús diarios no debe ser picadillo, ni menudencia.
  - ❖ Carne de ave: por lo menos tres (3) menús de la semana. Como presa no entregar la parte ala.
  - ❖ Carne de res y cerdo: por lo menos tres (3) menús de la semana.
  - ❖ A la semana uno de los menús debe tener en su preparación productos hidrobiológicos (pescado y/o mariscos).

#### 5.1.2. Condiciones de operación

- El contratista remitirá la lista de menús cada día antes de las 10 horas al correo electrónico clopez@conida.gob.pe o al celular xxx xxx xxx (WhatsApp).
- La Entidad comunicará el tipo de menú y cantidad a entregar, al correo electrónico o celular de notificación (WhatsApp), como máximo a las 11:00 horas del mismo día.
- El contratista deberá entrega los alimentos en el comedor (4to piso) de Comisión Nacional de Investigación y Desarrollo Aeroespacial (CONIDA), desde las 11:30 horas hasta las 12:15 horas. La Entidad no se responsabiliza por la entrega de menús adicionales.
- La preparación, acondicionamiento y transporte de las raciones deberá efectuarse en condiciones óptimas de modo que no afecte la calidad y estado de los mismos.
- El contratista llevará un control de raciones diarias suministradas, proporcionando de manera mensual copia de dicho control a la entidad.



### 5.1.3. Embalaje y rotulado

- **Embalaje**

Los envases y cubiertos para cada comensal deberán ser entregados por separados en bolsas.

- **Rotulado**

No aplica a la presente contratación.

### 5.1.4. Reglamento Técnicos, Normas Metrológicas y/o sanitarias asociadas

No aplica para la presente contratación.

### 5.1.5. Normas técnicas

- ❖ Reglamento sobre vigilancia y control de los alimentos y bebidas, aprobado mediante DS. 007-98-SA.
- ❖ Normas para el establecimiento y funcionamiento del servicio de alimentación colectiva, aprobado por RS. N° 0019-81-SA/DVM; y
- ❖ Disposiciones higiénico-sanitarias que emite el Ministerio de Salud, como la Norma Sanitaria para el funcionamiento de Restaurantes y Servicios a fines (Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA y Resolución Ministerial N°822-2018/MINSA), Resolución Ministerial N°157-2021/MINSA y otras que le resulten aplicables.

### 5.1.6. Impacto ambiental

No aplica para la presente contratación.

### 5.1.7. Acondicionamiento, montaje o instalación

No aplica para la presente contratación.

### 5.1.8. Modalidad de ejecución contractual

No aplica para la presente contratación.

### 5.1.9. Transporte y seguros

- **Transporte**

Todos los costos de transporte deben estar incluidos en el precio ofertado.

- **Seguros**

No aplica a la presente contratación.

### 5.1.10. Garantía comercial

- **Alcance de la garantía**

Todos los bienes contratados.

- **Condiciones de la garantía**

Garantía contra defectos de fabricación.



- **Periodo de garantía**  
Un (1) día.
- **Inicio del cómputo del periodo de garantía**  
Contabilizada desde su recepción.

**5.1.11. Disponibilidad de servicios y repuestos**  
No aplica para la presente contratación.

**5.1.12. Visita y muestras**  
No aplica para la presente contratación.

## **5.2. Prestaciones accesorias a la prestación principal**

- **Mantenimiento preventivo**  
No aplica a la presente contratación.
- **Soporte técnico**  
No aplica a la presente contratación.
- **Capacitación y/o entrenamiento**  
No aplica a la presente contratación.

## **5.3. Requisitos del proveedor y/o personal**

- **Del proveedor**
  - ❖ Registro Nacional de proveedores vigente. Capítulo de Bienes.
  - ❖ Registro Único de Contribuyentes (RUC)
  - ❖ Licencia de funcionamiento.
- **Del personal**
  - ❖ **Formación académica**  
No aplica a la presente contratación.
  - ❖ **Capacitación y/o entrenamiento**  
No aplica a la presente contratación.
  - ❖ **Experiencia**  
No aplica a la presente contratación.

## **5.4. Lugar y plazo de ejecución de la prestación**

- **Lugar**  
La entrega de los menús se realizará en la Comisión Nacional de Investigación y Desarrollo Aeroespacial (CONIDA), Jr. Luis Felipe Villarán 1069, San Isidro-Lima.
- **Plazo de ejecución**

Será a partir del día siguiente de notificada la orden de servicio hasta el 31 de diciembre del 2024 o hasta el consumo total de los menús contratados.

**5.5. Entregables**

El contratista presentará el último día hábil de cada mes un reporte donde se detallen los menús en el transcurso de dicho mes.

**5.6. Otras obligaciones**

No aplica para la presente contratación.

**5.7. Adelantos**

No aplica para la presente contratación.

**5.8. Subcontratación**

No aplica para la presente contratación.

**5.9. Confidencialidad**

El contratista se compromete en mantener en reserva absoluta toda la información en general a la que tenga acceso y que se encuentre relacionada con la prestación, quedando prohibido revelar dicha información a terceros durante la ejecución de la presente contratación y después de la finalización del mismo.

En caso que es contratista incumpla con la confidencialidad a sola discreción se podrá rescindir la contratación y además adoptar las acciones legales que correspondan.

**5.10. Anticorrupción**

Todo proveedor tiene la obligación de conducirse en todo momento con honestidad, probidad, veracidad e integridad y no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente; así como, que de conocer algún acto de corrupción u algún ofrecimiento de ventaja o beneficio indebido por parte de algún servidor público de la Entidad, deberá denunciar este hecho ante la Oficina de Integridad de la Entidad, en el marco de lo establecido en el D.L. 1327 y su Reglamento siendo que el incumplimiento de esta disposición otorga a la Entidad la resolución automática y de pleno derecho de la orden de servicio, basando para tal efecto que la Entidad remita una comunicación informando que se ha producido dicha resolución, sin perjuicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar”.

**5.11. Medidas de control durante la ejecución contractual**

El área usuaria UNSEG realizará el seguimiento sobre el cumplimiento de los plazos y condiciones de la contratación.

**5.12. Recepción y conformidad**

- **Área que recepcionará el bien**

El Almacén en coordinación con el área usuaria se encargará de la recepción de los bienes.

- **Área que brindará la conformidad**

La Unidad de Servicios Generales y Mantenimiento (UNISEG) emitirá la conformidad.

### 5.13. Pruebas para la conformidad de los bienes

- **Pruebas o ensayos para la conformidad de los bienes**

No aplica a la presente contratación.

- **Pruebas de puesta en funcionamiento para la conformidad de los bienes**

No aplica a la presente contratación.

### 5.14. Forma de pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos, de acuerdo a las cantidades entregadas.

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Recepción del área de almacén (guía de internamiento)
- Informe de conformidad brindada por el área usuaria.
- Comprobante de pago (factura).
- Acta de conformidad.

### 5.15. Formula de reajuste

No aplica para la presente contratación.

### 5.16. Penalidades aplicables

- **Penalidad por mora**

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto de la contratación, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso.

- **Cálculo de la penalidad diaria**

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto}}{F \times \text{plazo de vigencia}}$$

Monto: monto de contratación.

Plazo de vigencia: en días calendario, conforme el plazo de ejecución.

F = 0.40, para plazos menores o iguales a 60 días calendario.

F = 0.25, para plazos mayores a 60 días calendario.

- **Cálculo de la penalidad a aplicar**

Penalidad a aplicar = Penalidad diaria x días de retraso.

- **Consideraciones generales**

- ❖ El monto máximo de la penalidad por mora no superará el diez por ciento (10%) del monto de la orden de servicio.



- ❖ Esta penalidad se deduce de los pagos a cuenta o del pago final.
- ❖ Superado el monto máximo de la penalidad, la Entidad puede resolver la contratación.

**5.17. Responsabilidad por vicios ocultos**

No aplica para la presente contratación.

**5.18. Declaratoria de viabilidad**

No aplica para la presente contratación.

**6. Anexos**

No aplica para la presente contratación.

**7. Requisitos de Calificación**

No aplica para la presente contratación.

Lima, 26 de abril de 2024

Teniente FAP

**CHRISTIAN JEAN PIERRE LOPEZ VILLAR**

Jefe de la Unidad de Servicios Generales y Mantenimiento  
AGENCIA ESPACIAL DEL PERU - CONIDA