

**TERMINOS DE REFERENCIA  
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – CHAO  
CONVENIO COLECTIVO PLIEGO DE RECLAMOS AÑO 2022-2023**

**1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION**

Contratar los servicios de una persona natural o jurídica que se encargue de brindar servicio de alimentación diaria (Desayuno, Almuerzo/Cena), para los trabajadores beneficiados de acuerdo al acta de cierre convenio colectivo pliego de reclamos año 2022-2023 suscrita entre el Sindicato Único de Trabajadores del Proyecto Especial CHAVIMOCHIC y el PECH.

**2. FINALIDAD PÚBLICA**

La finalidad de la adquisición es brindar el servicio de alimentación a los colaboradores beneficiarios que realizan trabajo efectivo en el Distrito de Chao y zonas periféricas pertenecientes al ámbito del PECH, con la finalidad de fortalecer el recurso humano para el desarrollo de sus actividades laborales, la misma que redundara en el servicio a la población.

**3. ALCANCE DE LA CONTRATACIÓN**

**Sede Chao**

La adquisición del servicio de alimentación, está dirigida a los trabajadores bajo Régimen Laboral 728 y Régimen Laboral 1057, de la Sub Gerencia de Operación y Mantenimiento, Sub Gerencia de Desarrollo Agrícola, Sub Gerencia de Planta de Agua y Energía Eléctrica.

El servicio será prestado en el Distrito de Chao – Provincia de Viru en mérito al acta de cierre convenio colectivo pliego de reclamos año 2022-2023 suscrito entre el Sindicato Único de Trabajadores del Proyecto Especial CHAVIMOCHIC y el PECH, de acuerdo al siguiente detalle:



Sede Chao	Unidad de medida	Proyección aproximada mensualizada año 2023												Total al año	Promedio al mes
		Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Sept.	Octubre	Nov.	Dic.		
Desayuno	unidad	19	19	19	62	73	73	67	64	64	64	64	64	652	54
Almuerzo	unidad	335	304	300	392	540	540	448	436	436	436	436	436	5039	420
Cena	unidad	71	71	71	71	73	73	75	73	73	73	73	73	870	73

**4. CARACTERÍSTICAS Y CONTENIDO DE LOS PRODUCTOS**

El servicio de alimentación deberá contener lo siguiente:

**4.1 ALMUERZO/CENA:** Consistente en:

- **Sopa o entrada:** 200 gramos por porción de los cuales 40 gramos son carne de res, pollo o pescado.
- **Plato principal:** 405 gramos por porción cuyo contenido será 200 gramos de carne de res, pollo o pescado; 80 gramos de menestras, papa, yuca o camote; 125 gramos de arroz, fideo (a solicitud del trabajador puede ser reemplazado por ensalada de verduras).
- **Postre o fruta:** 200 gramos de queque, torta, fruta, mazamorra o gelatina.

- **Refresco de fruta o infusión:** 350 ml de refresco de fruta o infusión.

**4.2 DESAYUNO:** Consistente en 500 ml de avena, quinua, leche o jugo natural, 2 panes de mantequilla, palta, pollo, carne, mermelada, huevo, queso, aceituna o jamón.

**4.3 CONDICIONES DE MATERIA PRIMA E INSUMOS:**

- El aceite a usar deberá ser 100% vegetal, no puede ser reutilizado, debe estar debidamente envasado y con registro sanitario.
- Los alimentos de origen animal; carnes (pescados, aves, vacuno, ovino u otro animal de abasto), leche y derivados carnes de res, pollo, pescado, frutas, raíces, tubérculos, hortalizas, arroz y, embutidos y similares, deben adquirirse en lugares formales que garanticen su procedencia y condiciones sanitarias. Los que requieren cadenas de frío deben mantenerse a temperaturas de seguridad (refrigeración/congelación).
- Las frutas y hortalizas deben estar frescas y no presentar signos de deterioro, estar limpias, sin insectos, ni señales de abono.
- Los condimentos deben estar debidamente envasados y con registro sanitario.
- Los cereales y frutos secos no deben presentar signos de humedad autorización de la autoridad competente y consignarse en la etiqueta cuya información debe estar de acuerdo a la norma vigente, rancidez, ni enmohecimiento. Si son productos industrializados deben contar con la
- Los huevos de gallina deberán ser frescos, cáscara lisa, limpia, íntegra y fuerte.
- Las bebidas deben ser preparadas con agua hervida.
- Los jugos o refresco de fruta deben ser preparados a base de fruta y no utilizar productos artificiales.
- Los alimentos serán cocidos con gas propano y/o energía eléctrica, quedando terminantemente prohibido el uso de briquetas o similares.
- Todos los alimentos deben estar frescos, sin abolladuras, de óptima calidad y sanidad exigida en la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA aprobada con Resolución Ministerial N° 157-2021/MINSA.



**4.4 ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS:**

El almacenamiento de materias primas e insumos que intervienen en la elaboración de los alimentos, deben cumplir con las siguientes condiciones sanitarias generales:

- Almacenarse según los tipos de alimentos (perecibles y no perecibles), en ambientes en buen estado de conservación e higiene, que mantengan las condiciones establecidas de temperatura y humedad requeridas para su conservación.
- Los alimentos elaborados industrialmente como el azúcar, harinas, gelatinas entre otros, deben almacenarse en sus envases originales. Si estos son fraccionados se debe utilizar envases de uso exclusivo para tal fin, protegido e identificado con rótulo que incluya el tipo de producto y la fecha de vencimiento.
- Los productos que ingresan al almacén deben mantener una correcta identificación con las fechas de ingreso visibles a fin de aplicar una correcta rotación del inventario #primero en entrar, primero en salir” (PEPS) o “primero en vencer, primero en salir” (PVPS).

- Estar dispuestos en orden y separados del piso, paredes y techo con espacios que permitan la circulación de aire y faciliten la inspección e higiene.
- Se prohíbe la presencia de cualquier objeto material que no esté relacionado y en uso con los alimentos, tales como ropa, artículos de limpieza, objetos en desuso, entre otros. No deben mantenerse en el almacén productos alimenticios con fechas de caducidad vencidas.
- Mantener la cadena de frío de los alimentos que lo requieran. Las temperaturas deben estar bajo control y los registros de verificación consignados en el programa de BPM. Los equipos de frío deben tener un programa de mantenimiento preventivo y limpieza que asegure su operatividad y funcionamiento.
- Los alimentos refrigerados deben almacenarse a temperaturas de seguridad de 4°C a 1°C y los congelados a una temperatura menos o igual a -18°C.

Los implementos de limpieza del almacén deben mantenerse en un lugar exclusivo, limpio y señalizado.

## 5. CONDICIONES Y CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

### 5.1 DEL SERVICIO A PRESTAR

El proveedor seleccionado deberá prestar el servicio de alimentación a los trabajadores del Proyecto Especial CHAVIMOCHIC durante todos los días laborables bajo la jornada ordinaria y atípica.

El Coordinador Administrativo del Campamento San José hará llegar al proveedor seleccionado al inicio del servicio, la lista del personal del PECH que hará uso del servicio de alimentación en el distrito de Chao - Viru e indicará el número de raciones alimenticias que corresponde de acuerdo al convenio colectivo, el mismo que podrá variar mensualmente.

El proveedor garantizará la atención puntual en el comedor del Campamento San José del Proyecto Especial CHAVIMOCHIC, de acuerdo al siguiente horario de atención:

- Horario Desayuno : 06:30 am a 07:00 am
- Horario Almuerzo : 01:00 pm a 01:45 pm
- Horario de Cena : 06:30 pm a 07:00 pm

El proveedor deberá publicar los días lunes de cada semana la programación de los menús.

La vajilla será de cerámica, porcelana o loza, estar sin rajaduras, sin despostillar y en óptimas condiciones. Los cubiertos deberán ser de metal y los vasos de vidrio.

El proveedor deberá mantener de manera permanente organizada, limpia y desinfectada con lejía los ambientes de los distintos comedores, así como el mobiliario a su cargo.

### 5.2 DEL PERSONAL QUE BRINDA EL SERVICIO

El personal encargado de la preparación de alimentos (desde la recepción de los insumos hasta la entrega al usuario final) deberá gozar de buena salud acreditada, para lo cual deberá presentar **para la firma de contrato el Carnet Sanitario vigente**.



El personal contratado por el proveedor deberá estar inscrito en la planilla de pago.

El servicio de atención deberá constar de 1 cocinero(a) y 01 mozo o azafata.

El personal deberá estar vestido de blanco, usará en todo momento gorro y su ropa deberá estar siempre limpia.

#### 6. LUGAR DE ENTREGA

El postor ganador de la Buena Pro prestará los servicios en el Distrito de Chao-Viru  
El horario de atención:

- Horario Desayuno : 06:30 am a 07:00 am
- Horario Almuerzo : 01:00 pm a 01:45 pm
- Horario de Cena : 06:30 pm a 07:00 pm

#### 7. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO

El Plazo del Servicio será por 365 días calendarios, el mismo que empezará a regir al día siguiente de firmado el Contrato o las condiciones previas para el funcionamiento del Comedor (instalación de equipamiento de cocina, mesas, sillas, menajes) el mismo que deberá ser un plazo máximo de 2 días calendarios.

#### 8. CONFORMIDAD

La conformidad del servicio será emitida por el Coordinador Administrativo del Campamento San José del PECH, previa validación de las fichas de control por el Responsable de Registro y Escalafón (Área de Personal).

#### 9. FORMA DE PAGO

El pago se efectuará, previa presentación del comprobante de pago correspondiente y una vez otorgada la conformidad del servicio.

El servicio es a todo costo incluye el costo de los impuestos, insumos o materia prima, mano de obra, transporte, mobiliario y menaje.

El pago será en nuevos soles y mediante abono directo en su respectiva cuenta bancaria aperturada en cualquier Entidad del Sistema Financiero Nacional, que corresponda a su código de cuenta interbancaria (C.C.I.), indicada en su carta de autorización correspondiente.

#### 10. DE LA SUPERVISION

La Supervisión por parte del PECH del servicio del Comedor ubicado en el Distrito de Chao – Viru estará a cargo del Coordinador Administrativo del Campamento San José verificando la calidad, cantidad e higiene del servicio; así mismo, en las labores de supervisión podrá participar también, personal de la Oficina de Seguridad y SALUD EN EL TRABAJO DEL PECH. Cabe indicar que dentro de esta supervisión se verificará el cumplimiento del contrato y de la Resolución Ministerial Nro. 822-2018/MINSA que aprueba la NTS 142-MINSA/2018/DIGESA “Norma Sanitaria para Restaurantes y Afines”, que El Contratista deberá cumplir.



El CONTRATISTA está obligado a permitir el acceso a las personas encargadas de la Supervisión a los diferentes ambientes cedidos (comedor, cocina, almacén, servicios higiénicos) a fin de verificar el cumplimiento de las condiciones de carácter técnico. La supervisión podrá realizarse en cualquier momento y cuantas veces sea necesario, llevándose un acta, a fin que tanto el CONTRATISTA como la Oficina de Recursos Humanos del PECH adopten las acciones del caso.

El CONTRATISTA está obligado a levantar todas las observaciones y/o no conformidades encontradas en las Supervisiones efectuadas, dando la Oficina de Recursos Humanos del PECH un plazo prudencial para solucionar estas no conformidades detectadas; transcurridos este tiempo la Oficina de Recursos Humanos del PECH aplicará la multa de acuerdo al cuadro de Penalidades de los presentes términos de referencia.

#### 11. DEL CONTROL Y VALORIZACION DEL CONSUMO.

El control del consumo por parte del personal a cargo de la oficina de la Oficina de Recursos Humanos del PECH se realizará con fichas de control firmadas por el propio personal y visadas por la Oficina de Recursos Humanos del PECH. Está prohibida la suplantación, que en caso sucediera, deberá ser comunicada inmediatamente a la Oficina de Recursos Humanos del PECH para las sanciones del caso.

Es responsabilidad del CONTRATISTA verificar que las fichas de control sean registradas y firmadas. Los usuarios tienen la obligación de llenar y firmar la ficha al ingreso al comedor contratado (desayuno, almuerzo y cena).

En base a las fichas de control revisadas y/o verificadas por la Oficina de Recursos Humanos del PECH, el CONTRATISTA emitirá la valorización y facturación correspondiente, lo cual se efectuará con una frecuencia Mensual.

La autorización del pago será realizada siempre y cuando el CONTRATISTA, no mantenga observaciones pendientes fruto de las inspecciones o incumplimientos de los establecidos en el Contrato y los términos de referencia.

La valorización es a precios unitarios de acuerdo a los precios ofertados en la propuesta económica del CONTRATISTA.

#### 12. REQUISITOS SEGÚN LEYES, REGLAMENTOS TÉCNICOS, SANITARIAS Y DEMÁS NORMAS

- Resolución Ministerial Nro. 822-2018/MINSA que aprueba la NTS 142-MINSA/2018/DIGESA "Norma Sanitaria para los Restaurantes y Afines"
- D.S. 014-84-SA y D.S.112-63-DGS "Reglamento Higiénico Sanitario de Alimentos"

#### 13. SEGUROS

El Contratista a cargo del servicio, antes de iniciar el servicio deberá presentar para la firma de contrato obligatoriamente las Pólizas del Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo Salud y Pensión (SCTR), de su personal para el desarrollo de sus actividades contratadas; las pólizas son responsabilidad del contratista.

#### 14. PROTOCOLO COVID

- Mantener Distanciamiento
- Lavado de manos



- Uso de Alcohol
- Uso facultativo de la mascarilla

**15. SISTEMAS DE CONTRATACIÓN**

Precios Unitarios.

**16. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

**16.1 OTRAS OBLIGACIONES**

**a) OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**

El contratista es el responsable directo y absoluto de las actividades que realizará, sea directamente o a través de su personal, debiendo responder por el servicio brindado.

**17. DELANTOS**

No aplica.

**18. SUBCONTRATACION**

Se encuentra prohibida la subcontratación total o parcial del servicio.

**19. FÓRMULA DE REAJUSTE**

No Aplica.

**20. OTRAS PENALIDADES APLICABLES**

Para la aplicación de penalidades, LA ENTIDAD informará por escrito al CONTRATISTA de la anomalía evidenciada a partir de la cual se aplicará la penalidad por cada **hecho comprobado**, según el caso que corresponda, señalado en el cuadro de penalidades:

Infracciones	Incumplimientos	Penalidad por Hecho	Procedimiento
1	No tener actualizadas las pólizas de seguros conforme a lo señalado en los TDR.	5% de una UIT	Mediante Actas de Supervisión
2	No cumplir con los horarios de atención establecidos en los TDR.	5% de una UIT	Mediante Supervisión y levantamiento de Actas.
3	Incumplir con la atención del MENU a los trabajadores en los días establecidos.	10% de una UIT	Mediante Supervisión y levantamiento de Actas.
4	Falta de uso de implementos de seguridad del personal (según corresponda, ropa de trabajo, mascarillas, guantes, otros)	5% de una UIT	Mediante Supervisión y levantamiento de Actas.
5	Por hallazgos de partículas, cabellos y/o insectos, en el producto final	5% de una UIT	A través de comunicaciones y/o reporte del cuaderno de ocurrencias.
6	Por intoxicación o infección masiva del personal a causa de los alimentos consumidos en el comedor.	30% de una UIT	Informe del Centro Médico.
7	Por cambio de personal sin conocimiento ni autorización del PECH	5 % de una UIT	Mediante Supervisión y levantamiento de Actas.
8	Vajillas y enseres deteriorados o falta de limpieza durante la atención.	5 % de una UIT	Mediante Supervisión y levantamiento de Actas.
9	Incumplimiento del mantenimiento de locales del comedor, cocina, almacenes y servicios higiénicos de acuerdo los TDR.	5% de una UIT	Mediante Supervisión y levantamiento de Actas.



## 21. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

## 22. CLAÚSULA ANTICORRUPCIÓN

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del 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 práctica



## 23. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN:

### 1. EQUIPAMIENTO ESTRATEGICO

- a) 01 congeladora de 372 Litros como mínimo.
- b) 01 cocina industrial de 03 hornillas en buen estado.
- c) 01 Refrigeradora de 16 pies como mínimo.
- d) 01 Horno microondas de 20 litros mínimo.
- e) 01 TELEVISOR DE 45 Pulgadas mínimo.

#### Acreditación:

Copia de documentos que sustenten la propiedad, la posesión, el compromiso de compra venta o alquiler u otro documento que acredite la disponibilidad del equipamiento estratégico requerido.

### 2. PERSONAL CLAVE

#### 2.1. CAPACITACIÓN

##### 2.1.1. Requisitos:

- 01 Cocinero, que cuente con capacitación en cocina, arte culinario o gastronomía, con un mínimo de 10 horas lectivas totales

#### Acreditación:

Se acreditará con copia simple de certificados y/o constancias.



## 2.2. EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

### 2.2.1. Requisitos:

- 01 cocinero, Experiencia laboral mínima de un (01) año en restaurante y/o similar.

#### Acreditación:

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.

## 3. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 50,000.00 (Cincuenta Mil y 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 postores que declaren tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de 25% del Valor Estimado, por la venta 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.

Se consideran servicios similares a los siguientes: Servicios de concesionario de comedor en campamento y/o servicios de atención de comedores en campamentos y/o servicios de restaurant en campamentos y/o comedor y/o servicio de alimentación en general.

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

