



PERÚ

Ministerio de Cultura

BASES INTEGRADAS

ENTREGA TEMPORAL DE LOS ESPACIOS DISPONIBLES DEL MINISTERIO DE CULTURA “SERVICIO COMPLEMENTARIO DE COMEDOR DE LA SEDE CENTRAL DEL MINISTERIO DE CULTURA”

1. ASPECTOS GENERALES

1.1 Dependencia que requiere el servicio:

Oficina General de Administración, en coordinación con la Oficina General de Recursos Humanos.

1.2 Objeto:

Servicio complementario de comedor de la Sede Central del Ministerio de Cultura.

1.3 Descripción del Objeto:

Seleccionar al postor que brindará el servicio complementario de comedor dirigido al personal del Ministerio de Cultura y público en general que deseen hacer uso del servicio de comedor, cumpliendo con altos estándares de calidad, tanto a nivel de ingredientes como de insumos, brindando una alimentación nutritiva, sana, variada y balanceada de acuerdo a las necesidades del personal.

1.4 Finalidad Pública:

Otorgar el derecho de uso de las instalaciones de la Sede Central del Ministerio de Cultura para la prestación del servicio complementario de comedor con la finalidad que el personal y público en general se beneficien del mismo, el cual será prestado por el postor que obtenga la buena pro.

1.5 DOCUMENTACIÓN DE PRESENTACIÓN OBLIGATORIO

1.5.1 Declaración Jurada de datos del postor (**ANEXO 1**).

1.5.2 Declaración Jurada de cumplimiento de términos de referencia (**ANEXO 2**).

1.5.3 Si el postor se presente en consorcio debe presentar la Declaración Jurada de Promesa de Consorcio (**ANEXO 3**).

1.5.4 Declaración Jurada de carta de compromiso del personal propuesto (**ANEXO 4**).

1.6 DOCUMENTACIÓN DE PRESENTACIÓN FACULTATIVA

1.6.1 Precio ofertado (**ANEXO 5**).

1.6.2 Experiencia del postor en la prestación del servicio (**ANEXO 6**).

1.6.3 Certificado de producto orgánico (Mejora a las condiciones previstas)

Nota: Sobre la documentación de presentación facultativa, si bien su presentación no es obligatoria, la misma permite acumular puntaje para el posterior otorgamiento de Buena pro, de ser el caso.

2. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

Brindar el servicio complementario de comedor, a través de la preparación de alimentos a los usuarios, considerando los siguientes aspectos:

**PERÚ**

Ministerio de Cultura

2.1 Descripción de los servicios de alimentación

2.1.1 Cada postor deberá presentar una opción de Desayuno Económico que contenga el siguiente detalle:

ÍTEM	DESAYUNO	CONTENIDO DEL MENÚ
1	Desayuno Económico	Atención diaria debe constar como mínimo dos opciones de cada ítem: - Un vaso de jugo de fruta natural de 300 ml. - Una taza de café o una taza de infusión - Una taza de avena o quinua o soya o chocolate - Sándwiches variados.
2	Desayuno Ejecutivo	Atención diaria debe constar como mínimo de lo siguiente: Cuatro opciones de sándwich presentados en diferentes tipos de panes: Pita, integral, ciavatta, yema, croisant, pan de molde. Una opción de jugo natural de 450ml con leche o combinación de dos frutas.

2.1.2 Los postores deberán presentar un mínimo de dos (2) opciones por Menú Ejecutivo, dos (2) opciones por Menú Económico, un (1) Menú Dietético y una (1) opción de Dieta Blanda a solicitud del usuario, conforme al siguiente detalle:

ÍTEM	DESAYUNO	CONTENIDO DEL MENÚ
1	Menú Ejecutivo	Cada tipo de menú deberá estar compuesto de: - Plato de entrada o sopa. - Dos opciones de plato de fondo - Postre (dos alternativas como mínimo) - Refresco, hecho a base de fruta natural (A libre demanda del consumo del comensal).
2	Menú Económico	Cada tipo de menú deberá estar compuesto de: - Plato de entrada o sopa. - Dos opciones de plato de fondo. - Postre (dos alternativas como mínimo) - Refresco, hecho a base de fruta natural (A libre demanda del consumo del comensal).



PERÚ

Ministerio de Cultura

3	Menú Dietético	Cada tipo de menú deberá estar compuesto de: - Plato de entrada o sopa. - Plato de fondo. - Postre. - Refresco, hecho a base de fruta natural (A libre demanda del consumo del comensal).
4	Dieta Blanda	Esta deberá ser preparada a solicitud del comensal.
5	Platos a la carta	Atención diaria de dos (2) opciones de platos a la carta

2.2 Condiciones del Servicio

El contratista deberá observar y cumplir con las siguientes condiciones de manera estricta.

2.2.1 Del Comedor para los usuarios

La atención a los usuarios del comedor deberá ser de la forma más fluida posible; los alimentos deben ser frescos y servirse a temperatura adecuada, procurando en todo momento la satisfacción del usuario.

En cuanto a los desayunos, se deberá presentar una variada gama de alternativas, balanceadas, nutritivas y con ingredientes e insumos de primera calidad, considerando productos naturales y frescos.

En los almuerzos, se deben presentar un mínimo de dos alternativas diarias diferentes por cada tipo de menú y una alternativa por el menú dietético, debiendo ser balanceados, nutritivos y con ingredientes e insumos de calidad.

En el caso de los postres, deberá de incluirse la opción de frutas como mínimo tres veces por semana.

Se deberá considerar en el menú económico como mínimo un día a la semana lo siguiente:

- Un plato regional, incentivando la gastronomía peruana.
- Dos platos de menestras por semana.

2.2.2 De la Composición y Variedad de los tres tipos de Menú

El postor debe observar la variedad y la composición del menú conforme al siguiente detalle:

TIPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA MÍNIMA	RACIÓN RECOMENDADA (PULPA)	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
Carne de Res (de acuerdo al tipo de preparación) sin hueso y	1 vez por semana	120 gr. Fileteada corte bistec, guiso 120 gr. Asado pejerrey 100 gr. cocido	Pulpa de primera calidad nacional. Apariencia marmórea, sin grasa, sin nervio, carente de puntos hemorrágicos.



PERÚ

Ministerio de Cultura

desgrasada. Asado Carne picada deshuesada			Superficie brillante, firme al tacto.
Carne de Cerdo	Cada 15 días	120 gr. Pulpa 180 gr. Chuleta	Pulpa de primera calidad nacional. Apariencia marmórea, sin grasa, sin nervio, carente de puntos hemorrágicos. Superficie brillante, firme al tacto.
Pollo, pavita	1 vez por semana	120 gr. Pulpa 200 gr. c/hueso	Fresco, de primera calidad, ración carente de golpes. Autorización sanitaria. Peso neto de carne cruda sin hueso, piel ni grasa. Se considera presa la parte de la pechuga, pierna y encuentro.
Pescado, pulpa. Atún	1 vez por semana	120 gr. Neto 60 gr. (entrada) 100gr. (guisos)	Filete de pescado blanco de primera calidad, cojinova, ojo de uva, toyo o sierra. Filete o lomito, envase de hojalata, sin abolladuras, con registro sanitario.
Vísceras: mondongo, hígado o corazón	Cada 15 días	120 gr.	Todo producto importado debe contar con autorización de SENASA.
Menestras	2 veces por semana	70 gr.	Grano entero de primera calidad.
Arroz	Diario	100 gr.	Grano entero o lustroso, libre de impurezas, clase superior o extra.
tubérculos	Diario	Papa, camote, yuca (100 gr. a 120 gr.) Olluco guisado (200 gr.)	Buen estado de madurez, sin ataque de insecto, sin parásitos en la parte interna y externa; así como de primera calidad.
Frutas	Diario	Natural 200 gr. Picada 150 gr.	Buen estado, de primera calidad. No repetir más de 2 veces por semana la misma fruta.
Verduras, hortalizas y legumbres	Diario		Buen estado, de primera calidad.
Huevo	Diario	50-60 gr.	Libre de impurezas frescos, cáscara entera.
Fideos o pastas	---	20 gr. Sopas 100 gr. segundo	Buen estado, de primera calidad.

**PERÚ**

Ministerio de Cultura

Pan	Diario	30 gr.	Fresco de buena calidad.
Quinua, trigo, kiwicha y morón	---	40 gr. – 50 gr.	Grano entero o lustroso, libre de impurezas, clase superior o extra.
Leche evaporada o Leche fresca pasteurizada	Diario	40cc para postres, purés sin diluir	En lata, caja o bolsa, registro sanitario y fecha de vencimiento.
Queso fresco	Diario	30 gr. (entradas o como parte de la preparación)	Pasteurizado, rotulado y etiquetado con registro sanitario, presentación de primera calidad.

2.3 De la calidad de los alimentos y productos

- 2.3.1 El contratista, deberá asumir el costo por los insumos y comestibles requeridos para la prestación del servicio de alimentación.
- 2.3.2 Los proveedores que abastecen los ingredientes e insumos utilizados en la preparación de alimentos del comedor, deberán contar con certificaciones de calidad y licencia de autorización correspondientes a los ingredientes e insumos.
- 2.3.3 Variedad de menús, platos a la carta, postres y bebidas, deberán tener buena presentación y calidad.
- 2.3.4 Los ingredientes e insumos que se usen en la preparación deberán ser del mismo día y de buena calidad físico – química, sanitaria, organoléptica, de marca reconocida y con registro sanitario.
- 2.3.5 Arroz extra o superior.
- 2.3.6 Embutidos de marca reconocida.
- 2.3.7 Verduras de primera calidad de proveedores que garanticen la calidad y sanidad de los productos.
- 2.3.8 Carnes de primera calidad y de proveedores que certifiquen la calidad y sanidad de los productos.
- 2.3.9 La recepción de los insumos para la preparación de alimentos debe realizarse de lunes a viernes, en el horario de 08:30 a.m. a 05:00 p.m.
- 2.3.10 Se deberá preparar los alimentos con ingredientes que en su conjunto ofrezcan valores nutricionales de acuerdo a lo recomendado por la nutricionista.
- 2.3.11 Los refrescos, jugos y bebidas a prepararse deberán ser con frutas naturales debiendo utilizar agua cocida que garantice el 100% de pureza y eliminación de cualquier bacteria, para la preparación de dichos alimentos.
- 2.3.12 El contratista deberá implementar una lista de valores nutricionales.
- 2.3.13 Para la distribución de los alimentos en lugares distintos al ambiente del comedor, el contratista deberá asegurar su traslado en las mejores condiciones, a fin de realizarlo con total seguridad, higiene y temperatura adecuada.
- 2.3.14 Queda prohibido el uso de bolsas de plástico de un solo uso, sorbetes plásticos y envases de tecnopor (poliestireno expandido) para bebidas y alimentos, debiendo utilizar productos biodegradables.



PERÚ

Ministerio de Cultura

2.4 Medidas de Higiene y Saneamiento

2.4.1 El contratista deberá contar con un Plan de Limpieza para el comedor, considerando lo siguiente:

Prácticas de Limpieza y Desinfección

- El contratista debe contar con un Programa de Higiene y Saneamiento semanal, quincenal y mensual en el cual incluyan los procedimientos de limpieza y desinfección de cada área, así como de desinsectación, fumigación y desratización, de acuerdo a lo que corresponda por las condiciones ambientales o los requerimientos específicos del local o lugar.
- Los detergentes que se utilicen, deben eliminar la suciedad de las superficies, manteniéndola en suspensión para su fácil eliminación, tener buenas propiedades de enjuague y no ser corrosivos.
- El contratista debe instalar en la cocina del Ministerio un dispensador de jabón líquido anti-bacterial y un secamanos automático para el lavado de manos del personal que labora en el servicio de alimentación, así como para los comensales que lo requieran.
- Los residuos, cualquiera sea su naturaleza deberán ser desechados diariamente en bolsas de plástico, recipientes con tapa, las que deben ser de material resistente y lavable, siendo de aplicación lo dispuesto en el Decreto Legislativo N° 1278, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos y el Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Contar con un esterilizador de cubiertos, el mismo que debe ser utilizado diariamente antes de iniciarse el servicio.

Control de Plagas

- Se debe implementar un programa de prevención y control de roedores y otras plagas, actividad que debe realizarse con el local cerrado sin afluencia de público. La aplicación de rodenticidas, geles insecticidas (para cucarachas) y desinfectantes deberá ser realizado por personal contratado, experto en ese tipo de maniobras, utilizando solamente productos autorizados por el Ministerio de Salud y para uso de la salud pública y teniendo cuidado de evitar la contaminación de alimentos, equipos y utensilios.
- Se debe incluir una desinsectación mensual como mínimo, de los ambientes del comedor. La presencia de insectos o de sus partes, especialmente moscas o cucarachas, dentro de alguna preparación o plato servido (incluyendo refrescos o infusiones) será considerada Falta Grave y Penalizado de acuerdo a lo indicado en el inciso respectivo. La reincidencia por segunda vez de este suceso podrá ocasionar la resolución de contrato.
- Debe presentarse un calendario de fumigación de los ambientes de manera trimestral a cargo del contratista, debiendo presentar a la Oficina General de Recursos Humanos, la constancia de haber efectuado la misma.



PERÚ

Ministerio de Cultura

2.5 Medidas de Seguridad del Comedor

- El contratista deberá contar con un número apropiado de extintores de acuerdo al área y especificaciones técnicas del fabricante. Los extintores serán recargados de acuerdo a lo establecido en las fechas indicadas y su ubicación y manejo serán de conocimiento de todo el personal del contratista.
- Las instalaciones eléctricas deben ser revisadas periódicamente, dando cuenta de los enchufes y conexiones defectuosas. El mantenimiento de estas instalaciones será por cuenta del contratista.
- El contratista debe instalar en el comedor del Ministerio un botiquín de emergencia, el mismo que debe contar con los elementos indispensables de primeros auxilios, de acuerdo a las normas proporcionadas por Defensa Civil.

2.6 Póliza De Seguros

El adjudicatario de la buena pro, para la firma del contrato y durante toda la vigencia del mismo, deberá mantener las siguientes pólizas de seguros:

- Seguro Multiriesgo.
- Seguro de Responsabilidad Civil, que incluya responsabilidad civil patronal, a favor del Ministerio de Cultura.
- Seguro de Deshonestidad.
- Seguro de Accidentes Personales o Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo Salud y Pensión.

2.7 Del Personal

2.7.1 El postor deberá contar, como mínimo, con los siguientes trabajadores:

- 01 Administrador.
- 01 Nutricionista.
- 01 Chef de cocina o cocinero.
- 02 Ayudantes de cocina.
- 01 Vajillero.
- 01 Operario de limpieza y apoyo.
- 03 Mesero/as (debiendo incrementarse en caso que la demanda lo exija).

2.7.2 El postor deberá presentar formalmente la relación de su personal (correctamente uniformado y limpio, con el cabello corto o recogido y las uñas recortadas) así como los siguientes documentos para la firma del contrato:

- Fotocopia del DNI.
- Carnet de sanidad vigente.
- Certificado de Antecedentes Penales, Policiales y Judiciales.
- Currículo Vitae que acredite experiencia en el cargo.

2.7.3 El personal del postor deberá acreditar la experiencia necesaria que le permita desarrollar sus funciones con eficiencia; la misma que no podrá ser inferior a tres (3) años, salvo en los casos en que se exija experiencia mínima diferente.

[Firma]
[Firma]
[Firma]



PERÚ

Ministerio de Cultura

- 2.7.4 El contratista, debe contar con información documentada de salud de su personal al iniciar el contrato y, cada 3 meses, presentará a la Oficina General de Recursos Humanos para su validación, los siguientes documentos de su personal:
- Carné de Sanidad vigente expedido por la municipalidad correspondiente en que se indique las evaluaciones realizadas, entre ellas, las correspondientes a enfermedades infecto – contagiosas.
 - Los Certificados de Antecedentes Penales, Policiales y Judiciales.
 - Certificaciones de aptitud medico ocupacional de evaluaciones de ingreso y/o periódicos (según sea el caso).
 - Documentos que acrediten el pago de AFP, ESSALUD, SUNAT y todas sus obligaciones de carácter laboral.
 - Copia de DNI vigente.
- 2.7.5 El contratista, se compromete a mantener a todo su personal correctamente uniformado. La Oficina General de Recursos Humanos, será la responsable de velar por dicho cumplimiento.
- 2.7.6 El personal del contratista, deberá cumplir con los estándares vigentes en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- 2.7.7 Será de cuenta y responsabilidad exclusiva del contratista, el pago de remuneraciones, bonificaciones, asignaciones, vacaciones, gratificaciones, indemnizaciones por accidente de trabajo, beneficios sociales en general que le corresponda al personal de dicho contratista sin excepción, quedando claramente establecido que no existe vínculo laboral entre el Ministerio de Cultura y el personal del contratista ni responsabilidad solidaria sobre el mismo.

2.8 Equipos y bienes muebles que proporciona el contratista

- 2.8.1 Los equipos de cocina y refrigeración deben ser proporcionados por el contratista y tener la capacidad adecuada al volumen de los alimentos a preparar; su mantenimiento debe ser preventivo y correctivo.
- 2.8.2 La vajilla, utensilios de mesa y utensilios de cocina serán de losa, cristal y acero inoxidable y deben ser proporcionados por el contratista, evitando el uso de artículo deteriorados de madera y/o plástico.
- 2.8.3 El contratista, proporcionará mesas, sillas u otros muebles y enseres, en excelente estado, con la finalidad de equipar el comedor a efectos de poder brindar la atención debida conforme a la capacidad de aforo de sus instalaciones, tomando las debidas precauciones de seguridad. Los enseres deberán guardar armonía con la decoración del ambiente.
- 2.8.4 Para la distribución de los alimentos en lugares distintos al ambiente del comedor, el contratista deberá contar con uno o más carritos para el servicio de traslado de los mismos, así como las correspondientes tapas de protección para cubrir los alimentos.

**PERÚ**

Ministerio de Cultura

2.9 Del Lugar y Horario

- 2.9.1 La preparación y atención de los alimentos por parte del contratista se realizará en las instalaciones del Ministerio de Cultura, ubicada en el primer piso de la Sede Central sito en Avenida Javier Prado Este N° 2465 – San Borja, en los ambientes según plano adjunto.
- 2.9.2 El horario de atención será el siguiente: De los desayunos desde las 7.30 a 9.30 horas¹, almuerzos desde las 12.00 a 14.30 horas y platos a la carta desde las 7:30 hasta las 17.00 horas, de lunes a viernes, pudiendo incrementarse los días y horarios, según la necesidad, a pedido de parte, previa coordinación y aceptación por parte del Ministerio de Cultura.

2.10 Del Espacio

El área total del comedor de la Sede Central del Ministerio de Cultura es de 781.85 m², el cual se divide en los siguientes ambientes:

Ambiente	Area	Area Total
Cocina	128.15 m2	781.85 m2
Cámara 1	10.55 m2	
Cámara 2	4.20 m2	
SS HH personal	23.10 m2	
Hall almacenes	56.30 m2	
Almacén 1	23.60 m2	
Almacén 2	4.30 m2	
Baño Varones	19.15 m2	
Baño damas	7.10 m2	
Hall baños	2.40 m2	
Sala Vip	58.00 m2	
Comensales 1 + escaleras + hall cocina	317.00 m2	
Comensales 2 + rampa	128.00 m2	

Se adjunta plano

Del área total del comedor:

1. El Ministerio de Cultura otorga el derecho de uso sobre los 250.20 m2 que son de uso exclusivo del contratista, constituido por los ambientes de la (i) cocina, (ii) cámara 1, (iii) cámara 2, (iv) SS HH personal, (v) Hall almacenes, (vi) almacén 1 y (vii) almacén 2.
2. 531.65 m2 son de acceso al público general, constituido por los ambientes del (i) baño varones, (ii) baño damas, (iii) hall baños, (iv) sala vip, (v) comensales 1 + escaleras + hall cocina y (vi) comensales 2 + rampa, no pudiendo el contratista restringir el ingreso, salvo autorización expresa de la Oficina General de Recursos Humanos.

2.11 OTRAS CONDICIONES ADICIONALES

- 2.11.1 La programación del refrigerio y listas de los menús serán elaborados por el/la Nutricionista y difundidos semanalmente por el contratista.
- 2.11.2 El contratista deberá utilizar artículos de aseo bajo certificaciones de calidad, para el lavado de los servicios y otros bienes usados en la manipulación de alimentos.

¹ Consulta de NEWREST PERÚ S.A.C.



PERÚ

Ministerio de Cultura

- 2.11.3 El contratista será el responsable de los bienes del Ministerio de Cultura, que le serán entregados bajo inventario, debiendo cuidarlos, conservarlos en buen estado y responder por ellos en caso de pérdida o deterioro, efectuando la reposición de los mismos, los que se encuentran detallados en la Relación Detallada de bienes muebles ubicados en la Sede Central – Comedor Institucional que se adjunta al presente.
- 2.11.4 El contratista no podrá transferir total o parcialmente, ni podrá subarrendar a terceros los ambientes otorgados en uso por el Ministerio de Cultura, lo cual generará causal de resolución del contrato.
- 2.11.5 El plazo para la implementación del comedor (cocina, línea de autoservicio, congeladora, entre otros), a partir de la suscripción del contrato será de diez (10) días calendarios, pudiéndose efectuar en menor tiempo de acuerdo a las condiciones del contratista.
- 2.11.6 El Ministerio de Cultura, podrá hacer uso de los bienes del comedor cuando tenga actividades y/o eventos programados (mesa, vajilla si fuera el caso), previa coordinación con el área correspondiente.
- 2.11.7 Se aceptará la variación de precios durante la ejecución del contrato, solo en los casos en los que los insumos para la elaboración de los alimentos se vean afectados ostensiblemente con el incremento de precios, previa comunicación escrita adjuntando el sustento de variación de precios a solicitud del contratista a la Oficina General de Recursos Humanos del Ministerio de Cultura, quien deberá autorizar dicho incremento.
- 2.11.8 No se permitirá el uso de sobras de alimentos preparados. La detección de esta restricción faculta al Ministerio de Cultura a resolver el contrato.
- 2.11.9 No está permitido el expendio de cigarrillos, ni bebidas alcohólicas, ni sustancias tóxicas.
- 2.11.10 El cobro por consumo que realice al personal, será única y exclusiva responsabilidad del contratista. El Ministerio de Cultura no se compromete a reconocer ninguna deuda por dicho concepto, incluso en el caso que el contratista realice una de las opciones de mejora que consiste que el pago del consumo que pueda realizarse a través del descuento por planilla.
- 2.11.11 El contratista deberá brindar sus servicios conforme a lo establecido en la Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, y su Reglamento, aprobado mediante Decreto Supremo N° 005-2012-TR, teniendo en cuenta los alcances en lo que respecta a empleador y empleados.
- 2.11.12 A solicitud de la Entidad, el contratista deberá someterse a controles inopinados de Examen Bromatológico de los alimentos e insumos y Control de calorías de los alimentos preparados.
- 2.11.13 El personal del contratista deberá contar con el Carnet de Salud vigente, emitido por la Municipalidad Metropolitana de Lima, para manipular de alimentos.
- 2.11.14 Debe cumplir con los procedimientos y registros de Control – Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), con la Normas Sanitarias para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines y el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- 2.11.15 Deberá emitir ticket, boleta de venta o factura de conformidad con la legislación tributaria, siendo responsable ante SUNAT por el pago de los impuestos de los servicios que conlleven, permitiendo que los comensales paguen en efectivo o mediante tarjeta de crédito o débito.
- 2.11.16 El contratista deberá tramitar los permisos necesarios para brindar el servicio.
- 2.11.17 Es de cuenta y riesgo del contratista el pago de sueldos/jornales u honorarios, indemnizaciones por accidentes de trabajo, Póliza de Seguro, demás beneficios sociales que les corresponde de acuerdo a ley.



PERÚ

Ministerio de Cultura

2.12 REQUISITOS TECNICOS MINIMOS Y/O PERFIL DEL POSTOR

- 2.12.1 El contratista debe ser una persona natural o jurídica, la cual deberá contar con una experiencia mínima de tres (03) años en la prestación de la actividad del servicio (concesionarios, restaurante y/o comedores), en instituciones públicas o privadas, debiendo acreditar con la copia simple de constancias, certificados y/o contratos y la respectiva conformidad o mediante comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente.
- 2.12.2 No estar inhabilitado para contratar con el Estado.

2.13 PLAZO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO:

El plazo de ejecución del servicio será de veinticuatro (24) meses contados a partir del día siguiente de la implementación del comedor (conforme al numeral 2.11.5 del presente documento) y prorrogable de considerarse conveniente.

2.14 LUGAR DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

Ministerio de Cultura, ubicado en Av. Javier Prado Este N° 2465 - San Borja.

2.15 RETRIBUCION Y/O FORMA DE PAGO:

El contratista abonará al Ministerio de Cultura el valor estimado mensual de S/. 1,814.12 (Mil Ochocientos Catorce con 12/100 Soles) por un espacio de 250.20 m² - constituido por los ambientes de la (i) cocina, (ii) cámara 1, (iii) cámara 2, (iv) SS HH personal, (v) Hall almacenes, (vi) almacén 1 y (vii) almacén 2, de uso exclusivo del contratista.

La cantidad pactada mensualmente se abonará por adelantado, el primer día hábil de cada mes, por concepto de derecho de uso de espacio; para lo cual deberá de realizar el depósito de pago en las cuentas bancarias que se le indique a la firma del contrato; así como, comunicar dicho pago el mismo día a la Oficina General de Administración y a la Oficina General de Recursos Humanos, remitiendo copia del comprobante de depósito. En caso de incumplimiento de pago, se podrá proceder a la resolución del contrato.

2.16 DE LA GARANTIA

Como garantía del cumplimiento del contrato de derecho de uso de espacio, el contratista a la firma del contrato presentará un depósito en cuenta del Ministerio de Cultura, equivalente a una vez el valor estimado mensual, el cual será devuelto a la finalización del contrato, previa entrega de las instalaciones en las mismas condiciones en las que la recibió, salvo por el desgaste del uso normal y ordinario, según la actividad a desarrollarse, y de haberse pagado las penalidades aplicadas.

2.17 SUPERVISION Y CONFORMIDAD DE PRESTACION DEL SERVICIO

- El servicio a brindar estará bajo la supervisión de la Oficina General de Administración, en coordinación con la Oficina General de Recursos Humanos, siendo esta última la encargada de elaborar informes al respecto.
- La Oficina General de Recursos Humanos será la encargada de controlar y supervisar periódicamente la calidad, cantidad, higiene, precios, horarios, y atención al usuario. Cada mes o cuando el caso lo amerite, emitirá un informe de las supervisiones realizadas, dirigido al Director General de la Oficina General de Administración.



PERÚ

Ministerio de Cultura

- La Oficina General de Recursos Humanos solicitará la toma de muestras inopinadas para el control microbiológico y/o bromatológico de los manipuladores, alimentos, de las superficies u otros que se requieran; pruebas que se realizarán en presencia del personal del contratista o sus representantes.

2.18 INFRACCIONES

2.18.1 Infracciones

En la inspección rutinaria a cargo de la Oficina General de Recursos Humanos, se calificarán las faltas en las que incurra el contratista, conforme al siguiente detalle:

FALTA GRAVE:

- Preparar alimentos con productos alimenticios con fecha de vencimiento expirada, adulterados, deteriorados, contaminados, con envase abollado o sin rótulo.
- Exhibir, almacenar alimentos juntamente con productos tóxicos como detergentes, desinfectantes y otros.
- Incumplir las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos.
- Incumplir con las normas sanitarias vigentes sobre restaurantes y preparación de los alimentos
- El evitar, interrumpir y/o interferir en la realización de una inspección.
- El no subsanar una falta moderada en la siguiente inspección.

FALTA MODERADA:

- Incumplir con la capacitación de los manipuladores de alimentos.
- Permitir trabajar a los manipuladores cuando presenten signos visibles de enfermedad.
- No contar con Carnet vigente expedido por la Municipalidad.
- Incumplir con la presentación de la constancia de fumigación de los ambientes del comedor a la Oficina General de Recursos Humanos.
- El no subsanar una falta leve en la siguiente inspección.

FALTA LEVE:

- En caso que el personal del concesionario no se encuentre debidamente uniformado, con los equipos de protección (EPP) pertinentes y limpios.
- Incumplir con presentar cada tres (3) meses la información documentada de salud de su personal.
- Incumplir con la prohibición del uso de bolsas de plástico de un solo uso, sorbetes plásticos y envases de tecnopor (poliestireno expandido) para bebidas y alimentos.



PERÚ

Ministerio de Cultura

2.18.2 Procedimientos Penalizables

En caso de detectarse deficiencias en la prestación del servicio, la Entidad tomará las siguientes medidas:

- Se notificará a través de la Oficina General de Recursos Humanos la falta incurrida y el requerimiento de subsanación de la misma, otorgando un plazo para su subsanación.
- Se aplicará la penalidad automáticamente, siendo requerida su cancelación por parte del contratista, bajo apercibimiento de resolver el contrato.
- Se calculará de acuerdo con la siguiente escala:

Por Falta Leve	1% del monto contractual
Por Falta Moderada	5% del monto contractual
Por Falta Grave	8% del monto contractual

3. POLIZA DE SEGUROS

El participante ganador de la buena pro, para la firma del contrato y durante toda la vigencia del mismo, deberá mantener vigente las siguientes pólizas de seguros:

- Seguro Multiriesgo
- Seguro de Responsabilidad Civil, que incluya responsabilidad civil patronal, a favor del Ministerio de Cultura.
- Seguro de Deshonestidad
- Seguro de Accidentes Personales o Seguro complementario de Trabajo de Riesgo de ser el caso.

4. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo del servicio será por veinticuatro (24) meses, contado a partir del día siguiente de la implementación del comedor (conforme al numeral 2.11.5 del presente documento) y prorrogable de considerarse conveniente.

5. COSTOS

El participante ganador de la Buena pro deberá cubrir los gastos de electricidad, agua y alcantarillado, cálculo que será elaborado por la Oficina de Operaciones y Mantenimiento.

6. CONFORMACION DEL COMITÉ DE SELECCIÓN DEL CONCESIONARIO

El Comité está conformado por:

- a. Un representante de la Oficina General de Administración, quien lo presidirá.
- b. Un representante de la Oficina de Comunicación e Imagen Institucional.
- c. Un representante de la Secretaría General.



PERÚ

Ministerio de Cultura

7. CRONOGRAMA DEL PROCESO DE SELECCION

ETAPA

FECHA, HORA Y LUGAR

Convocatoria

23.12.2019

A través de la pág. Web del Ministerio de Cultura

Registro de participantes

23.12.2019 al 09.01.2020

(El registro será gratuito mediante formulario adjunto al presente, que deberá ser remitido debidamente llenado y firmado al correo electrónico: mvitor@cultura.gob.pe o a la mesa de partes de la entidad, sito Av. Javier Prado Este N° 2465, distrito de San Borja, provincia y departamento de Lima)

Formulación de consultas y observaciones a Bases

24.12.2019 al 02.01.2020

(Para efectuar alguna consulta u observación debe estar previamente registrado como participante, debiendo remitirlas al correo electrónico: mvitor@cultura.gob.pe o por mesa de partes de la entidad, sito Av. Javier Prado Este N° 2465, distrito de San Borja, provincia y departamento de Lima)

Visita al área a ser entregada en uso

23.11.2019 al 09.01.2020

(Para efectuar la visita debe estar previamente registrado como participante y solicitarlo con 24 horas de anticipación como mínimo al correo electrónico: mvitor@cultura.gob.pe o por mesa de partes de la entidad, sito Av. Javier Prado Este N° 2465, distrito de San Borja, provincia y departamento de Lima).

Absolución de consultas y observaciones a Bases

08.01.2020

(Las respuestas formarán parte de las Bases y serán publicadas en la pág. Web. de la entidad)

Presentación de propuestas (acto privado)

10.01.2020

(Deberán presentarse al correo electrónico: mvitor@cultura.gob.pe o por mesa de partes de la entidad, sito Av. Javier Prado Este N° 2465, distrito de San Borja, provincia y departamento de Lima).

Evaluación de propuestas

13.01.2020 al 16.01.2020

Otorgamiento de buena pro (acto privado)

17.01.2020

(Los resultados se publicarán en la página Web del Ministerio de Cultura y para acceder al otorgamiento de la buena pro como mínimo el postor debe haber alcanzado el puntaje mínimo de 80 (caso contrario será descalificado), siendo el ganador el que más puntaje obtenga, en caso de empate se definirá por sorteo

Dentro de los 5 días hábiles posterior al otorgamiento de la buena pro el ganador debe apersonarse a la entidad a firmar el contrato respectivo, debiendo presentar previamente la siguiente documentación:



PERÚ

Ministerio de Cultura

- a. Relación del personal del proveedor adjudicada (01, adjuntando los siguientes documentos:
- Fotocopia del documento de identidad.
 - Carné de sanidad vigente de su personal.
 - Certificado de antecedentes policiales y judiciales.
 - Currículo Vitae que acredite experiencia a cargo.
- b. Deberá indicar los nombres y apellidos, y N° de DNI del representante legal facultado para la firma del contrato, y de ser persona jurídica deberá señalar el número de partida electrónica de la SUNARP y la ubicación de la oficina registral (adicionalmente podrán adjuntar la copia de DNI y la copia de la vigencia de poder, de forma opcional).
- c. Presentar DJ de no estar inhabilitado para contratar con el Estado (la entidad efectuará la búsqueda en la Relación de proveedores sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado como mínimo).
- d. El personal del proveedor seleccionado deberá contar con el Carnet de Salud para manipular alimentos vigentes, emitido por la Municipalidad Metropolitana de Lima.
- e. Abonar como garantía en cuenta del Ministerio de Cultura, equivalente a una vez el valor estimado mensual, el cual será devuelto a la finalización del contrato.
- f. Debe presentar las siguientes pólizas de seguros, las mismas que deben mantenerse vigentes durante la vigencia del contrato:
- i. Seguro Multiriesgo
 - ii. Seguro de Responsabilidad Civil, que incluya responsabilidad civil patronal, a favor del Ministerio de Cultura.
 - iii. Seguro de Deshonestidad
 - iv. Seguro de Accidentes Personales o Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo Salud y Pensión.

8. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes es gratuito y se realizará mediante formulario adjunto al presente, que deberá ser remitido debidamente llenado y firmado al correo electrónico: mvitor@cultura.gob.pe o presentando por mesa de partes de la entidad, sito Av. Javier Prado Este N° 2465, distrito de San Borja, provincia y departamento de Lima, en el horario de 08:30am a 16:30 horas.

9. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

Las consultas y observaciones se presentarán por escrito por mesa de partes de la entidad, sito Av. Javier Prado Este N° 2465, distrito de San Borja, provincia y departamento de Lima, en el horario de 08:30 am a 16:30 horas, debidamente fundamentadas, o al correo electrónico: mvitor@cultura.gob.pe

10. TIEMPO DE EJECUCIÓN

El plazo de implementación del espacio para su uso de acuerdo a lo señalado en el objeto de la presente convocatoria será de hasta diez (10) días calendario a partir de la suscripción del contrato. En caso dicho plazo no se cumpla, la entidad podrá resolver el contrato en forma inmediata, bastando una comunicación que informe al participante ganador de dicha decisión.



PERÚ

Ministerio de Cultura

11. CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

100 PUNTOS

EVALUACIÓN TÉCNICA (Puntaje Máximo: 95 Puntos)

Es de exclusiva responsabilidad del Comité que los factores permitan la selección de la mejor oferta en relación con la necesidad que se requiere satisfacer.

I. FACTORES DE EVALUACIÓN:

A. EXPERIENCIA

90 Puntos

A.1 Experiencia en la Prestación del Servicio

90 Puntos

Se evaluará considerando los montos facturados acumulado por el participante correspondiente a la actividad objeto del proceso o similares, durante un periodo de 8 años a la fecha de presentación de **propuestas (referido a los servicios de cafetería y/o comedor y/o similares en espacios públicos y/o privados)**

Acreditación

La experiencia se acreditará mediante copia simple de: contratos u órdenes de servicio, y su respectiva conformidad por la prestación efectuada; o cartas de recomendación de clientes que acreditan el buen servicio o comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con Voucher de Depósito, Reporte de Estado de Cuenta, Cancelación en el Documento, entre otros.

En el caso de servicios de ejecución periódica, sólo se considerará como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada a la fecha de presentación de propuestas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes o los respectivos comprobantes de pago.

En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, deberá presentarse el contrato del 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.

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

Puntaje/Metodología para su Asignación (Valor referencial: S/.43,538.88)

M = Monto Facturado acumulado por el participante por la prestación de Servicios correspondientes a la actividad objeto del proceso o similares.

M mayor o igual (3) veces el valor referencial **90 puntos**

M mayor o igual [2] veces el valor referencial y menor (3) veces el valor referencial. **85 puntos**

M mayor o igual [1] veces el valor referencial y menor [2] veces el valor referencial **80 puntos**

VER ANEXO N° 6



PERÚ

Ministerio de Cultura

A.2 Visita a un Servicio Actual

2.0 Puntos

Los miembros del Comité calificarán a cada participante visitando un comedor donde presta servicio de alimentación, calificándolo de la siguiente manera:

Excelente..... 2 puntos
Bueno.....1.5 puntos
Regular.....1 puntos

Para obtener la evaluación correspondiente, deberá señalar la dirección exacta, distrito, provincia y departamento donde se presta el servicio para realizar la visita respectiva.

Nota: En el caso de no tener un servicio actual vigente que pueda ser visitado por el comité, deberá presentar un registro fotográfico de mínimo 10 fotografías de un servicio pasado del participante, adjuntando un Declaración Jurada sobre que las fotografías pertenecen a un servicio brindado por él. Se señala que de comprobarse que lo declarado es falso, la entidad procederá a denunciarlo por los DELITOS CONTRA LA FE PUBLICA.

B. MEJORAS A LAS CONDICIONES PREVISTAS

3.0 Puntos

B.1 Presentar por lo menos un certificado de producto orgánico de alguno de los insumos que utiliza para la preparación de los alimentos o de un bien para el expendio, emitido por un organismo de certificación autorizado por el SENASA. **(1.5 Puntos)**.

B.2 Oferte veinte (20) menús gratuitos de manera mensual **(1.5 Puntos)**, los cuales serán administrados por la Oficina General de Recursos Humanos

EVALUACIÓN ECONÓMICA (Puntaje Máximo: 5 Puntos)

A quien ofrezca un monto mensual mayor en soles por el metro cuadrado a utilizar, obtendrá el puntaje conforme al siguiente detalle **(Ver ANEXO 5)**:

N	Total de metros cuadrados	Monto mensual (S/)	PUNTOS
1	250.20	4,000	5
2	250.20	3,500	4
3	250.20	3,000	3
4	250.20	2,500	2
5	250.20	2,000	1

Para acceder al otorgamiento de la buena pro como mínimo el postor debe haber alcanzado el puntaje mínimo de 80 (caso contrario será descalificado), siendo el ganador el que más puntaje obtenga, en caso de empate se definirá por sorteo.

12. PROCEDIMIENTOS PENALIZABLES

En caso de detectarse deficiencias en la prestación del servicio, la Entidad podrá tomar las siguientes medidas:



PERÚ

Ministerio de Cultura

- 12.1.1 Se informará al participante ganador a través de una comunicación escrita acerca de la deficiencia detectada, solicitando que la misma sea subsanada, otorgando para ello un plazo prudencial a efectos de levantar la aludida observación.
- 12.1.2 En el caso de detectarse el incumplimiento de alguna obligación por parte del participante ganador, la entidad podrá sin perjuicio de exigir la subsanación que corresponda exigir el pago de una suma de dinero a manera de penalidad por haber incurrido en el incumplimiento precisado, la que en ningún caso pueda sobrepasar el 10% del monto total facturado por el contratista

La penalidad se aplicará automáticamente y será requerida para que sea cancelada por el participante ganador previo a la entrega de la conformidad mensual y, bajo apercibimiento de resolver el contrato. Se calculará de acuerdo con la siguiente escala:

Por Falta Leve	1% del monto contractual
Por Falta Moderada	5% del monto contractual
Por Falta Grave	8% del monto contractual

13. RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cabe señalar que, en los presentes términos de referencia, existen supuestos que conllevarían a resolver el contrato de entrega de espacio. Sin perjuicio de dichas causales, la entidad puede resolver el contrato, en caso que el participante ganador:

- a. Incumpla injustificadamente sus obligaciones contractuales, legales o reglamentarias a su cargo, pese a haber sido requerido para ello, conforme a lo señalado en el contrato.
- b. Haya llegado a acumular el monto máximo de penalidad por incumplimiento en la ejecución de las prestaciones a su cargo o, paralice o reduzca injustificadamente la ejecución de la prestación por un lapso de 2 días, ya sean consecutivos o no, pese a haber sido requerido para corregir tal situación.



PERÚ

Ministerio de Cultura

ANEXO I — DESCRIPCIÓN DEL ESPACIO

SE ADJUNTA ESCANEADO PLANO DEL ESPACIO

[Firmas manuscritas]



PERÚ

Ministerio de Cultura

MODELO DE CONTRATO DE ENTREGA DE ESPACIO DISPONIBLE

Conste por el presente documento el CONTRATO DE ENTREGA DE ESPACIO DISPONIBLE que celebran de una parte, el Ministerio de Cultura, identificado con RUC N° 20537630222, con domicilio en debidamente representado por identificado con DNI N° con domicilio en en adelante LA ENTIDAD y de la otra parte, identificado con RUC N°, con domicilio en debidamente representado por, identificado con DNI N° adelante se le denominará EL USUARIO, en los términos y condiciones siguientes:

PRIMERA:

LA ENTIDAD es propietaria de un espacio ubicado en con dirección en, cuyas medidas se precisan en el ANEXO 1, en adelante EL ESPACIO.

SEGUNDA:

Por el presente contrato, LA ENTIDAD hace efectiva la entrega de EL ESPACIO con la finalidad que EL USUARIO realice las actividades de .., conforme a los alcances precisados en las bases -las que forman parte del presente contrato- así como en el presente contrato.

TERCERA:

El plazo de duración de este contrato es de ... años, contados desde el hasta el

El contrato podrá ser renovado por mutuo acuerdo de las partes, que conste por escrito.

Ambas partes pactan que, si desocupara EL USUARIO EL ESPACIO antes del vencimiento del plazo estipulado en esta misma cláusula, este deberá notificar por escrito a LA ENTIDAD con una anticipación no menor de diez (10) días, obligándose a pagar una penalidad equivalente a 1 renta mensual pactada; asimismo, se compromete a autorizar de ser el caso la visita a EL ESPACIO de posibles interesados en el mismo.

CUARTA:

La renta mensual se pacta de común acuerdo en La que se pagará por adelantado, y dentro de los cinco primeros días de cada mes.

A la fecha de suscripción del presente contrato LA ENTIDAD reconocen el pago efectuado por EL USUARIO de la suma de correspondientes al pago adelantado de los meses de y

En tal sentido, LA ENTIDAD declara haber recibido dicha suma a su entera satisfacción, sin más comprobante que su firma puesta en el presente contrato.



PERÚ

Ministerio de Cultura

QUINTA:

LA ENTIDAD se obliga a no efectuar modificaciones que alteren la estructura o arquitectura de EL ESPACIO, salvo autorización escrita de EL USUARIO.

Una vez efectuadas las mejoras que se autoricen, éstas quedarán en beneficio de EL ESPACIO al término del contrato, con excepción de aquellas que al retirarse no deterioren EL ESPACIO, las mismas que serán retiradas por EL USUARIO en el momento que estime conveniente. LA ENTIDAD no tendrá que pagar en ningún caso el costo de las mejoras, salvo acuerdo expreso de las partes.

Asimismo, LA ENTIDAD se compromete a no subarrendar EL ESPACIO, sin el consentimiento expreso y por escrito de LA ENTIDAD.

SEXTA:

EL USUARIO recibe EL ESPACIO en buen estado de conservación, según el detalle que se incluye en el inventario que como Anexo, forma parte del presente contrato y la renta pactada incluye los bienes muebles que también se encuentran detallados en el Anexo..... de este contrato, en donde se especifican sus características y estado de conservación y funcionamiento.

En tal sentido, LA ENTIDAD se compromete a mantener EL ESPACIO y los muebles que recibe en buenas condiciones a fin de devolverlos en el mismo estado en que los recibió, sin más deterioro que el originado por el uso normal y ordinario.

SÉTIMA:

Serán de cargo de EL USUARIO los pagos por los servicios que reciba EL ESPACIO durante la vigencia del contrato, tales como energía eléctrica, agua y alcantarillado, conforme al numeral 5 del Anexo 1 de la Directiva N° 014-2015-SG/MC aprobada por Resolución de Secretaría General N° 128-2015-SG/MC.

OCTAVA:

Por el presente documento, LA ENTIDAD declara haber recibido a la firma del presente contrato la suma de por concepto de depósito de garantía correspondiente al presente contrato. Dicha suma no devengará intereses, ni podrá cubrir parte de las mensualidades por EL ESPACIO y deberá ser devuelta a EL USUARIO al vencimiento del plazo del presente contrato contra la entrega física del inmueble.

Todo concepto que se desee deducir de la suma entregada como depósito de garantía deberá ser materia de un acuerdo entre las partes.

NOVENA:

Está absolutamente prohibido traspasar EL ESPACIO o subarrendarlo en todo o en parte bajo pena de resolución automática del presente contrato, conforme a lo señalado en el artículo 1430-° del Código Civil.

[Firma]

[Firma]

[Firma]



PERÚ

Ministerio de Cultura

DECIMA:

Será también causa de resolución del contrato la falta de pago de dos (02) mensualidades y 15 días por el uso de EL ESPACIO, sin perjuicio de la indemnización que corresponda.

DECIMA PRIMERA: DE LAS NOTIFICACIONES

Las comunicaciones o Notificaciones entre las partes se entenderán bien efectuadas en los domicilios señalados en la parte introductoria del presente contrato. Cualquier cambio de domicilio deberá ser comunicado a la otra parte mediante carta Notarial.

DÉCIMO SEGUNDA: DECLARACION DE CONFORMIDAD DE LAS PARTES

Ambas partes se encuentran de acuerdo con los términos del presente contrato, haciendo presente que ha existido dolo, error, simulación intimidación u otro vicio que pueda dejar sin efecto el presente contrato por lo que se ratifica en todos sus extremos.

En señal de acuerdo y conformidad, las partes suscriben este documento en original y tres copias en la ciudad de., a los..... días del mes de..... del dos mil