



## Requerimiento

### Términos de Referencia

<b>1. Órgano y/o Unidad Orgánica:</b>	<i>Unidad de Servicios Generales y Mantenimiento (UNSEG).</i>								
<b>2. Denominación de la Contratación:</b>	<i>Contratación del Servicio de Cocinero para preparación de alimentos.</i>								
<b>3. Actividad del POI:</b>	<i>Gestión Administrativa.</i>								
<b>I. FINALIDAD PÚBLICA</b>									
<i>El servicio de cocinero tiene como finalidad contribuir al bienestar y la salud nutricional del personal beneficiario de la entidad que requiere alimentación programada. Esto garantiza las condiciones óptimas para que dicho personal mantenga la continuidad operativa ininterrumpida de la Entidad y asegure el cumplimiento de los objetivos institucionales.</i>									
<b>II. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN</b>									
<i>Contratar el Servicio de Cocinero para la preparación de alimentos en las instalaciones del Centro Nacional de Operaciones de Imágenes Satelitales (CNOIS) para el personal beneficiario.</i>									
<b>III. DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DEL SERVICIO</b>									
<b>3.1. Descripción del servicio a contratar</b>									
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Nº</th> <th>Cantidad</th> <th>Unidad de Medida</th> <th>Descripción del servicio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>1</td> <td>Servicio</td> <td>Servicio de Cocinero para preparación de alimentos.</td> </tr> </tbody> </table>		Nº	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción del servicio	1	1	Servicio	Servicio de Cocinero para preparación de alimentos.
Nº	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción del servicio						
1	1	Servicio	Servicio de Cocinero para preparación de alimentos.						
<b>3.2. Actividades:</b>									
<b>El servicio deberá realizar las siguientes actividades en las instalaciones de CONIDA:</b>									
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>Preparar el desayuno, almuerzo y cena para el personal del Centro Nacional de Operaciones de Imágenes Satelitales (CNOIS).</i></li> <li>➤ <i>Realizar la programación variada de menús semanales.</i></li> <li>➤ <i>Realizar la limpieza del área de cocina.</i></li> <li>➤ <i>Realizar la limpieza de utensilios y herramientas de cocina.</i></li> <li>➤ <i>Administrar el requerimiento quincenal de insumos para la preparación de los alimentos.</i></li> </ul>									
<b>3.3. Reglamentos según leyes, reglamentos técnicos, normas metrológicas y/o sanitarias nacionales, reglamentos y demás normas</b>									
<i>No aplica para la presente contratación.</i>									



### 3.4. Impacto ambiental

*No aplica para la presente contratación.*

### 3.5. Plan de trabajo

*No aplica para la presente contratación.*

### 3.6. Seguros

*No aplica para la presente contratación.*

### 3.7. Prestaciones accesorias a la prestación principal

*No aplica para la presente contratación.*

#### 3.7.1. Mantenimiento preventivo y/o correctivo

*No aplica para la presente contratación.*

#### 3.7.2. Soporte Técnico

*No aplica para la presente contratación.*

#### 3.7.3. Capacitación y/o entrenamiento

*No aplica para la presente contratación.*

#### 3.7.4. Garantía del servicio

*No aplica para la presente contratación.*

### 3.8. Entregables

Nº	Entregable	Plazo de entrega
1	Único Entregable	A los 30 días calendarios de notificado la orden de servicio

#### **Importante:**

- Los entregables deberán ser remitidos a través de la mesa de partes de la Entidad:
  - ❖ Digital: <https://mpvirtual.conida.gob.pe/mpvirtual/index.html#/registro>
  - ❖ Presencial: Calle Luis Felipe Villarán N° 1069 urb. Malibú, distrito de San isidro, provincia y departamento de Lima.
- Los entregables deberán estar debidamente, firmados (manuscrita o digital según artículo 3 de la Ley N° 27269 - Ley de firmas y certificados digitales) y foliados en todas sus páginas.
- No se aceptarán documentos con firmas pegadas como imagen.

### 3.9. Lugar y plazo de prestación del servicio

#### 3.9.1. Lugar

*El servicio se realizará en el Centro Nacional de Operaciones de Imágenes Satelitales (CNOIS) ubicado en KM 5.5 Carretera Pucusana.*

#### 3.9.2. Plazo

*El plazo de ejecución del servicio será de treinta (30) días calendarios,*



*contabilizados a partir de notificada la orden de servicio.*

#### **IV. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

##### **4.1. Recursos y facilidades a ser provistos por la entidad**

*La Entidad pondrá a disposición del personal contratado la zona de la cocina de la Entidad, incluyendo las áreas de almacenamiento y refrigeración. Se facilitará el equipamiento de cocina (cocinas, refrigeradora, licuadora, etc) en condiciones operativas, así como los utensilios y menaje necesario para la preparación y el servido de alimentos. Asimismo, la Entidad se encargará de proveer todos los insumos y abarrotos alimenticios crudos, conforme al requerimiento administrado por el cocinero, quedando este último responsable del cuidado y devolución de los bienes de la Entidad al término del servicio.*

##### **4.2. 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; el contratista se compromete a no utilizar la información a la que tenga acceso para beneficio propio alguno o para beneficio de terceros en cualquier modalidad y en particular en materia de cooperación.

##### **4.3. Anticorrupción y Antisoborno**

El proveedor declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, a los evaluadores del proceso de contratación o cualquier servidor de la entidad contratante. Asimismo, el proveedor se obliga a mantener una conducta proba e íntegra durante la vigencia del contrato, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente. Aunado a ello, el proveedor se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación y/o cualquier servidor de la entidad contratante, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito. En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados. Adicionalmente, el proveedor se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con la entidad contratante. Tratándose de una persona jurídica, lo anterior se extiende a sus accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o cualquier persona vinculada a la persona jurídica que representa; comprometiéndose a informarles sobre los alcances de las obligaciones asumidas en virtud del presente contrato. Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en esta cláusula, durante la ejecución contractual, otorga a la



entidad contratante el derecho de resolver total o parcialmente el contrato. Cuando lo anterior se produzca por parte de un proveedor adjudicatario de los catálogos electrónicos de acuerdo marco, el incumplimiento de la presente cláusula conllevará que sea excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar.

#### **4.4. Solución de controversia**

Todas las controversias que pudieran derivarse entre las partes respecto a la validez, nulidad, interpretación, ejecución, terminación o eficiencia contractual serán resueltas mediante un procedimiento de conciliación, conforme a lo establecido en el numeral 81.3 del artículo 81 de las Ley N° 32069.

#### **4.5. Resolución de contrato por incumplimiento**

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 68.1 del artículo 68 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 122 de su Reglamento.

#### **4.6. Gestión de riesgo**

*No aplica para la presente contratación.*

#### **4.7. Propiedad intelectual**

*No aplica para la presente contratación.*

#### **4.8. Medidas de control durante la ejecución contractual**

*No aplica para la presente contratación.*

#### **4.9. Conformidad de la prestación**

*La conformidad de la prestación del servicio será otorgada por la Unidad de Servicios Generales y Mantenimiento (UNSEG).*

#### **4.10. Forma de pago**

El pago se realiza de conformidad con lo establecido en el artículo 67 de la Ley.

La entidad contratante paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez días hábiles siguientes de otorgada la conformidad por parte del área usuaria y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles.

La entidad contratante realiza el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **ÚNICO PAGO**.

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

- *Informe de las actividades realizadas (entregable).*
- *Informe de Conformidad brindada por la Unidad de Servicios Generales y Mantenimiento (UNSEG)*
- *Comprobante de pago (Recibo por Honorarios).*
- *Acta de conformidad brindado por la Unidad de Servicios Generales y*



*Mantenimiento (UNSEG).*

#### **4.11. Penalidades aplicables**

La suma de la aplicación de las penalidades por mora y otras penalidades no excederá del 10% del monto vigente del contrato.

- **Penalidad por mora**

Se aplicará al contratista la penalidad establecida en el artículo 120 del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas.

- **Otras penalidades**

*No aplica para la presente contratación.*

#### **4.12. Responsabilidad por vicios ocultos**

*No aplica para la presente contratación.*

#### **4.13. Anexos**

*No aplica para la presente contratación.*

### **V. REQUISITO DE CALIFICACIÓN**

#### **5.1. Experiencia del postor en la especialidad**

*No aplica para la presente contratación.*

#### **5.2. Requisitos del personal**

##### **5.2.2. Formación académica**

Requisitos:

- *Secundaria completa.*

Acreditación:

*El postor debe presentar la copia simple del Certificado de Estudios secundarios completa.*

##### **5.2.3. Capacitación**

Requisitos:

- *Contar con un curso o taller en gastronomía y artes culinarios o similares, mínimo de 20 horas acumuladas.*

Acreditación:

*El postor debe presentar la copia simple de su diploma y/o certificado u otro que acredite fehacientemente el cumplimiento del perfil del postor.*

##### **5.2.4. Experiencia del personal clave**

**Requisitos:**

- *Experiencia mínima de tres (03) años en sector público y/o privado como Cocinero o puesto equivalente.*



**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.*

*Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.*

San Isidro, 31 de octubre de 2025

Atentamente,

Teniente FAP

**JOHAN MANUEL LUDEÑA CAMPOS**

Jefe de la Unidad de Servicios Generales y Mantenimiento

AGENCIA ESPACIAL DEL PERÚ - CONIDA