

TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS EN GENERAL (CONTRATOS MENORES =<8UIT)

1. FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

La actividad, enmarcada en el Programa de Desarrollo de Capacidades y Fortalecimiento Institucional, tiene por finalidad fortalecer los conocimientos, destrezas y capacidades de las organizaciones sociales de base del distrito de Curibaya dedicadas el servicio de asistencia alimentaria, mediante el adiestramiento de técnicas de gastronomía, buenas prácticas de manipulación de alimentos y equipamiento.

2. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO

Servicio de Fortalecimiento de Capacidades para organizaciones sociales de base del distrito de Curibaya 2025.

3. ALCANCES Y DESCRIPCION DEL SERVICIO

El servicio consiste en la realización de dos componentes:

- Capacitación y adiestramiento

Realización de 10 talleres de capacitación con una duración igual o mayor a 2 horas cada una, totalizándose 20 horas de dictado efectivo mínimo, dirigido a los miembros de la Asociación Club del Adulto Mayor San Isidro en el distrito de Curibaya, provincia de Candarave, región Tacna.

- Adquisición de Equipamiento

- ✓ 02 mesas de madera 1.8m x 1m de dimensiones de tablero, con 0.8m de altura del piso al tablero.
- ✓ 12 sillas de madera con altura del piso al tablero de asiento entre 0.4m – 0.5m de altura.

3.1. Actividades

- Capacitación y adiestramiento

El PROVEEDOR deberá coordinar con el Jefe de Planeamiento y Control de Gestión de EGESUR la disponibilidad y oportunidad de fechas para su cumplimiento, dentro del presente ejercicio.

El Proveedor deberá diseñar el contenido de las actividades de capacitación aplicando conceptos técnicos sobre manipulación de alimentos, panificación, alternando los conocimientos previos artesanales que poseen los participantes y considerando los insumos agrícolas propios de la zona, debiendo tomarse como referencia los siguientes puntos temáticos:

TEMA	DESARROLLO TEMÁTICO REFERENCIAL	CANTIDAD DE TALLERES
Gastronomía	Panadería navideña: <ul style="list-style-type: none"> • Panetones tradicional, • Elaboración de masa madre, Elaboración de masa de harina con zapallo, • Roscones navideños, • Repostería: Tortas, tartaletas 	2
	Gastronomía: <ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de horneado de carnes navideñas (pollo y/o pavo y/o cerdo y/o cuy) • Elaboración de guarniciones navideñas • Preparaciones balanceadas para adultos mayores (proteínas, carbohidratos, grasas) 	3
Buenas Prácticas	Higiene y saneamiento <ul style="list-style-type: none"> • Higiene personal: lavado de manos, uso de ropa de trabajo, etc. • Limpieza y desinfección: de áreas de trabajo, equipos, utensilios y menaje • Manejo de residuos sólidos y líquidos 	2
Manipulación de alimentos	Seguridad alimentaria <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de contaminantes: peligros físicos, químicos y biológicos • Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) • Control de temperatura: para cocinar, enfriar, almacenar y descongelar • Prevención de la contaminación cruzada • Almacenamiento adecuado de alimentos 	3

3.2. Procedimiento

Se realizarán 10 talleres de 02 horas cada uno en el distrito de Curibaya, cuyas fechas y horarios se coordinarán entre el proveedor y el jefe de Planeamiento y Control de Gestión de EGESUR; todo ello asegurándose la mayor participación de beneficiarios de la Asociación Club del Adulto Mayor San Isidro de acuerdo con su rutina de actividades.

Asimismo, el proveedor deberá presentar listas de asistencia con el desarrollo temático según día con las firmas de los asistentes y visados por la presidente y/o vicepresidente de la asociación beneficiaria, según formato que se le entrega en el área de Planeamiento y Control de Gestión.

Además, el proveedor deberá presentar al final del servicio, junto a su informe final el acta de realización del taller donde se corrobora la duración mínima de las dos horas por taller, con firmas y sellos del presidente o vicepresidente de la asociación beneficiaria.

Dentro del informe final debe figurar:

N°	Componente	Indicador para evaluar	Evidencia
1	Capacitación y adiestramiento	Número de participantes en las capacitaciones.	Listas de participación visadas por presidente o vicepresidente.
		Número de participantes que demuestren haber aprendido correctamente al menos dos (2) preparaciones impartidas o temas de buenas prácticas de manipulación	Lista elaborada por el proveedor con la evaluación cualitativa a los asistentes que han aprendido al menos correctamente dos temas descritos.
2	Equipamiento	Número de artículos recibidos.	Acta de entrega firmada por la presidente.

3.3. Plan de trabajo

El proveedor entregará al área usuaria un plan con cronograma de trabajo, especificando los contenidos temáticos a desarrollar, incluyendo fechas., para su aprobación y posterior ejecución.

3.4. Normas técnicas

Norma sanitaria para la fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería: Norma técnica de salud N° 088-MINSA/DIGESA-V.01 y modificatorias.

3.5. Resultados esperados

EGESUR espera como resultado del servicio el fortalecimiento de las relaciones con las comunidades de sus zonas de influencia y que la organización social beneficiaria fortalezca sus capacidades con el aprendizaje de técnicas de panificación y buenas prácticas de manipulación de alimentos y sus capacidades operativas sean fortalecidas con el equipamiento descrito.

- Plan de trabajo (Donde figura: el diseño de la capacitación, cronograma de trabajo e identificación de equipamiento idóneo para cumplimiento de las actividades).

- Informe Final y los registros fotográficos correspondientes.

3.6. Seguros aplicables

No aplica.

3.7. Mantenimiento preventivo

No aplica.

3.8. Soporte técnico

No aplica.

3.9. Capacitación y/o entrenamiento

No aplica.

4. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El plazo máximo de responsabilidad del contratista por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los servicios ofertados, es de 1 año a partir de la conformidad otorgada.

5. PROPIEDAD INTELECTUAL (OPCIONAL)

EGESUR tendrá todos los derechos de propiedad intelectual, incluidos sin limitación, las patentes, derechos de autor, nombres comerciales y marcas registradas respecto a los productos o documentos y otros materiales que guarden una relación directa con la ejecución del servicio o que se hubieren creado o producido como consecuencia o en el curso de la ejecución del servicio.

6. LUGAR DE PRESTACIÓN DE SERVICIO

El servicio se realiza a los miembros de la Asociación Club del Adulto Mayor San Isidro en el distrito de Curibaya, provincia de Candarave, región Tacna

7. PLAZO DE PRESTACIÓN

El servicio será ejecutado en siguientes 30 días calendario a partir de la confirmación de la orden de servicio por parte de Logística.

8. CONFORMIDAD

La conformidad será otorgada por el área de Planeamiento y Control de Gestión.

9. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

El pago de las contraprestaciones pactadas a favor del contratista se realizará dentro de los diez (10) días calendario siguiente a la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato.

10. PENALIDADES

Penalidad por Mora en la ejecución de la prestación:

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$Penalidad\ Diaria = \frac{(0.10 \times monto)}{(F \times Plazo\ de\ Días)} \quad \text{Donde } F = 0.40$$

Tanto el monto como el plazo se refieren, al monto vigente del contrato, componente o ítem que debió ejecutarse o, en caso de que estos involucren entregables cuantificables en monto y plazo, al monto y plazo del entregable que fuera materia de retraso.

11. OTRAS PENALIDADES (OPCIONAL)

No aplica.

12. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES

Todos los conflictos que se deriven de la ejecución e interpretación de la presente contratación son resueltos mediante trato directo y conciliación.

13. RESOLUCIÓN DE CONTRATO POR INCUMPLIMIENTO

Cualquiera de las partes puede resolver, total o parcialmente, el contrato en los siguientes supuestos:

- a) Caso fortuito o fuerza mayor que imposibilite la continuación del contrato.
- b) Incumplimiento de obligaciones contractuales, por causa atribuible a la parte que incumple.
- c) Hecho sobreviniente al perfeccionamiento del contrato, de supuesto distinto al caso fortuito o fuerza mayor, no imputable a ninguna de las partes, que imposibilite la continuación del contrato.
- d) Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción.
- e) Por la presentación de documentación falsa o inexacta durante la ejecución contractual.
- f) Configuración de la condición de terminación anticipada establecida en el

contrato, de acuerdo con los supuestos que se establezcan en el reglamento para su aplicación. Asimismo, son aplicables las disposiciones correspondientes al Procedimiento de resolución de contrato descrito en el artículo 122° del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas.

14. CONFIDENCIALIDAD

El PROVEEDOR reconoce que la naturaleza de los servicios objeto del presente contrato permite el acceso a datos e información confidencial y privilegiada y se compromete a no revelar, comentar, suministrar o transferir de cualquier forma, tal información a terceros sin la aprobación expresa de EGESUR, otorgada con anterioridad y por escrito.

El PROVEEDOR se compromete a adoptar las medidas necesarias para garantizar el fiel cumplimiento de lo dispuesto en la presente cláusula.

En caso de incumplimiento, EGESUR podrá iniciar contra EL PROVEEDOR las acciones legales pertinentes. La obligación de confidencialidad sobrevivirá a la terminación del contrato y permanecerá en el tiempo y no podrá divulgarse en ningún momento.

15. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El plazo máximo de responsabilidad del contratista por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los servicios ofertados, es de 1 año a partir de la conformidad otorgada

16. SEGURIDAD, SALUD EN EL TRABAJO Y MEDIO AMBIENTE

La empresa o personal que provea de bienes o servicios a EGESUR, debe cumplir la normativa legal vigente y las disposiciones internas en materia de seguridad, salud en el trabajo y medio ambiente. La misma que deberá ser validada por el área de Seguridad y Gestión Ambiental, esta información deberá ser presentada con 48 horas como mínimo antes de inicio del servicio. Se deberá coordinar con el área de seguridad y Gestión Ambiental la fecha de inducción brindada por EGESUR S.A.

Entre otras, las disposiciones internas de EGESUR en materia de medio ambiente incluyen la identificación de los aspectos ambientales, la evaluación del impacto ambiental y la determinación e implementación de los controles operacionales aplicables a sus actividades, antes del inicio de estas, de acuerdo con los lineamientos que le sean proporcionados por el personal de EGESUR responsable de la contratación del proveedor.

17. PREVENCIÓN DE LA CORRUPCIÓN (SOBORNO, COLUSIÓN, CONCUSIÓN, Y OTROS DELITOS), LAVADO DE ACTIVOS, FINANCIAMIENTO DEL TERRORISMO Y CONFLICTO DE INTERESES

El proveedor manifiesta su pleno conocimiento y adhesión al compromiso de EGESUR en la lucha contra la corrupción, el lavado de activos, el financiamiento del

terrorismo y los conflictos de intereses. En este sentido, certifica que durante la ejecución del contrato se abstendrá de cualquier acción que viole la normativa vigente en estas materias, incluyendo la Constitución Política del Perú, el Código Penal y la Convención Interamericana contra la Corrupción.

Específicamente, el proveedor se obliga a no ofrecer, prometer o realizar pagos o la entrega de cualquier objeto de valor a funcionarios o personas relacionadas, directa o indirectamente, con el fin de influir en sus decisiones u obtener ventajas indebidas. El proveedor asume la total responsabilidad por cualquier incumplimiento de esta obligación, lo que constituirá una causa de rescisión del contrato. Para reportar cualquier irregularidad, EGESUR pone a disposición del proveedor el "Canal Anticorrupción", y facilita información sobre su Sistema de Integridad y Anticorrupción a través de su página web www.gob.pe/egesur.

Finalmente, el proveedor declara estar informado sobre el proceso de Debida Diligencia y autoriza su realización como muestra de buena fe para verificar la veracidad de la información proporcionada durante el proceso de contratación.

18. GESTIÓN DE RIESGOS

EGESUR se compromete a identificar y evaluar los riesgos inherentes al proceso de contratación. Los resultados de esta evaluación serán comunicados oportunamente al proveedor, quien utilizará esta información para establecer controles y planes de acción preventivos, destinados a mitigar dichos riesgos durante la vigencia del contrato. De igual manera, el proveedor asume el compromiso de informar de manera inmediata la materialización de cualquier riesgo identificado, permitiendo así la implementación de medidas efectivas para minimizar su impacto.

19. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

19.1. Requisitos del Proveedor

- Contar con RUC activo y registrado de la SUNAT,
- Contar con RNP vigente, etc
- Emitir Factura o Recibo por Honorarios.

19.2. Perfil del Personal

- Certificado y/o constancia de capacitación y/o estudios en panadería y/o pastelería con un mínimo de 110 horas lectivas.